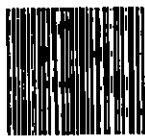


PETITORIO



01 96094

0

SUPERINTENDENCIA Y SERVICIO

Dirección: C/13634

Folios: 38

Fecha (Año): 2001-11-02

Trámite: C/2 PATENTES D 1 REGISTRO/ 411 FOLIOS

Dependencia: 8623 DIVISIÓN DE REGISTRO

FORMULARIO UNICO DE SOLICITUD DE PATENTE
2000-3

①

SOLICITUD DE :

☒ Patente de Invención.☐ Patente de Modelo de Utilidad

②

SOLICITANTE
(71)

Nombre: JGB S.A.

Dirección: Carrera 5 No. 23-82, Cali,
Colombia.

Teléfono: 889-2153 Fax: 884-5598

E-Mail:

Domicilio: Cali, Colombia

IDENTIFICACION

C.C. ☐ NIT ☐C.E. ☐ Otro ☐

Número

③

REPRESENTANTE
O APODERADO
(74)

Nombre: CARLOS R. OLARTE

Dirección: CALLE 35 No. 7-25 Piso 4

Teléfono: 570-0010 Fax: 285-6908

E-Mail: patents.bogota@bakernet.com

IDENTIFICACION

C.C. ☒ NIT ☐C.E. ☐ Otro ☐

Número 79.782.747 TP 74.295

④

INVENTOR (ES)
(72)Nombre: HUGO FERNANDO PUERTA
HURTADO

Dirección: Avda. 4 Norte 3-33

Teléfono: 661-4999 Fax:

E-Mail: hfpuerta@andinet.com

Domicilio: Cali, Colombia

IDENTIFICACION

C.C. ☒ NIT ☐C.E. ☐ Otro ☐

Número 14.972.174 de Cali

⑤

Título (54)

PRODUCTO EDULCORANTE A PARTIR DE STEVIA Y PROCESO DE
ELABORACIÓN

⑥

Clasificación Internacional (51)

A23L 1/236

⑦

Prioridad

SI ☐ NO ☒

(33) País de Origen

(32) Fecha

(31) Número de Solicitud

⑧

Para publicar a partir de la fecha de la presente solicitud a los:

6 meses ☒12 meses ☐18 meses ☐Otro ☐

⑨

Comprobante de pago No. 32,949

Fecha: Mayo 24, 2001

Instrucciones para el diligenciamiento del presente formulario, ver reverso de esta página.

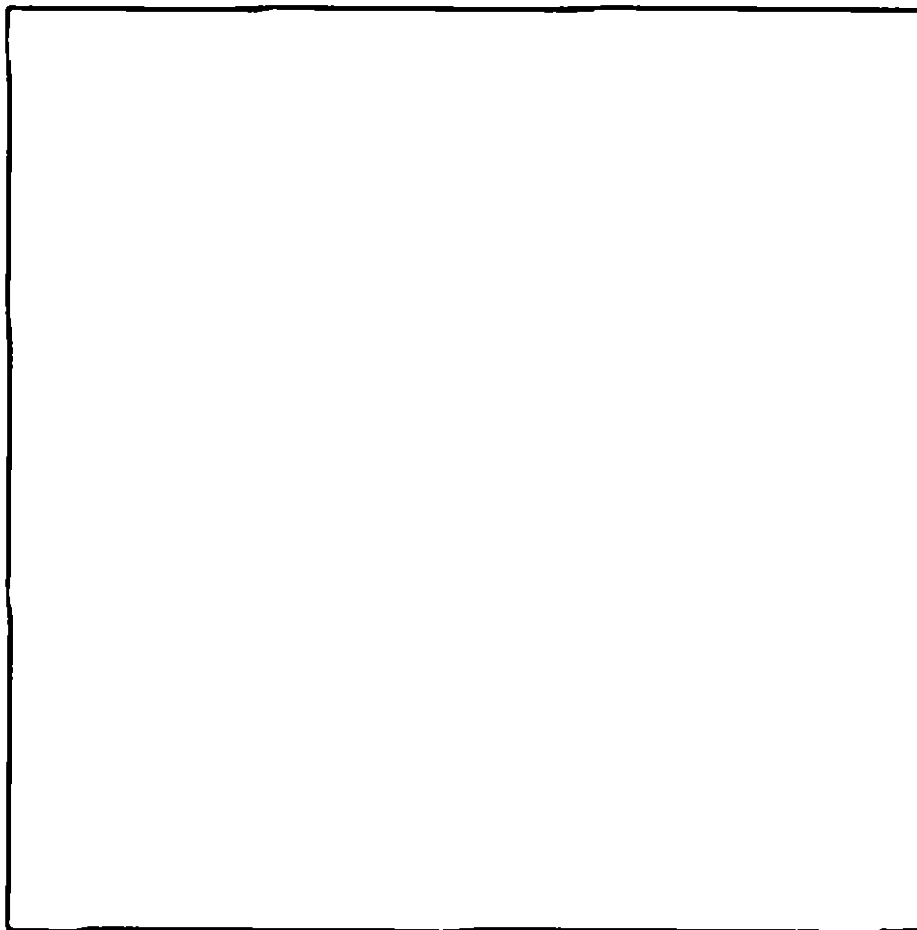
⑩

Anexos

- ☒ Comprobante de pago de la tasa de presentación de la solicitud
- ☐ Comprobante de pago de la tasa por concepto de excedente de palabras en la publicación
- ☐ Comprobante de pago por reivindicación de prioridad
- ☒ Certificado de existencia y representación legal cuando el solicitante sea persona jurídica
- ☒ Poderes, si fuere el caso
- ☐ Copia certificada de la primera solicitud si se reivindica prioridad
- ☐ Traducción simple de la primera solicitud, si se reivindica prioridad
- ☒ Documento de cesión del inventor al solicitante o as causante
- ☒ Descripción de la invención
- ☒ Una o más reivindicaciones.
- ☐ Dibujos y/o planos necesarios.
- ☐ De ser el caso, copia del contrato de acceso
- ☐ De ser el caso, documento que acredite la licencia o autorización de uso de conocimientos tradicionales de las comunidades indígenas
- ☐ De ser el caso, certificado de depósito del material biológico
- ☐ Arte final 12x12;

⑪

FIGURA CARACTERÍSTICA:



⑫

NOMBRE: CARLOS C. OLARTE

FIRMA:

C.C. 74.782.747 de Bú T.P. 74.295

Instrucciones para el diligenciamiento del presente formulario, ver reverso de esta página.



Industria y Comercio

SUPERINTENDENTE

NIT : 800176089-2

SUPERINDUSTRIA - COMERCIO
Radicalización: 01896294 80000000
Fecha RAD: 2001-11-09 09:54:06
Trámite : 302 PATENTES / REGISTRO / PRESENTAC
Dependencia: 2020 DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 01 - 32,949
FECHA : MAYO 24 DE 2001

CONSIGNACION

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
PEDRO RODRIGUEZ	RECIBO DE CAJA			3447	25/01/2001	608,000.00
PED. RODRIGUEZ	RECIBO DE CAJA			3448	25/01/2001	608,000.00
PEDRO RODRIGUEZ	RECIBO DE CAJA			3446	25/01/2001	608,000.00
PEDRO RODRIGUEZ	RECIBO DE CAJA			3449	25/01/2001	608,000.00
PEDRO RODRIGUEZ	RECIBO DE CAJA			3454	25/01/2001	608,000.00
PEDRO RODRIGUEZ	RECIBO DE CAJA			3450	25/01/2001	608,000.00
PEDRO RODRIGUEZ	RECIBO DE CAJA			3452	25/01/2001	608,000.00
PEDRO RODRIGUEZ	RECIBO DE CAJA			3453	25/01/2001	608,000.00

CONCEPTO

CANT. CONTABILITICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1 30005-01-01 SOLICITUDES	1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN	356,640.00
	TOTAL :	\$ 356,640.00

SIN: TRESCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

Carrera 13 No. 27-00 Pisos 5, 7 y 10
Conmutador 382 0840
Fax 350 5220
E-mail: info@sic.gov.co
www.sic.gov.co
Bogotá, D.C., Colombia



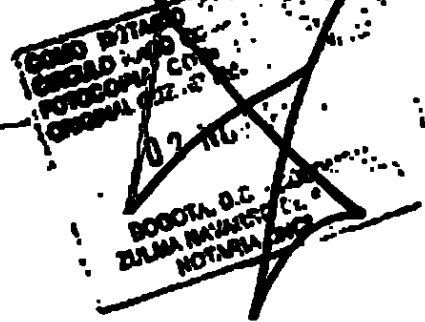
Señores
SÚPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D.

Gustavo Moreno Camacho, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en mi calidad de representante legal de la sociedad JGB SA, sociedad legalmente constituida bajo las leyes de Colombia, con domicilio principal en la ciudad de Cali, manifiesto mediante el presente escrito que otorgo poder especial, amplio y suficiente a los doctores CARLOS R. OLARTE, identificado con Cédula de Ciudadanía No. 79.782.747 de Bogotá y T.P. 74.295 y ALVARO CORREA ORDÓÑEZ, mayor y vecino de Santafé de Bogotá D.C., identificado con Cédula de Ciudadanía No. 79.143.366 de Usaquén y T.P. 20.281, para que a mi nombre adelanten ante ese despacho todos los trámites necesarios para presentar y tramitar solicitudes de Patente de Invención, solicitudes de Patentes de Modelos de Utilidad, solicitudes de Diseños Industriales, a cuyo efecto los apoderados quedan facultados para dar ante la división todos los pasos necesarios para elevar solicitudes, formular descripciones, protestas, declaraciones, presentar recursos y reclamos, oblar impuestos, solicitar testimonios, recibir documentos y valores, desistir y percibir. Se concede a los mandatarios poder bastante para hacer cuanto fuere necesario ante la División de Propiedad Industrial dándole así mismo facultad para sustituir el presente y en caso necesario revocar dichas sustituciones.

Atentamente,

C.C. No. 546 de BOGOTÁ



CAJAPOROMAL
Calle 5 No 29-47
SAN NICOLAS
Tel: 4407-51-441348
Acordeón 4407-1243
FAX 4407-51
E-mail: jgb@cajapormal.com

SANTAFÉ DE BOGOTÁ D.C.
Calle 30 No 129-66
Tel: 2415-06-347461
Acordeón 2415-7013
FAX 2415-06
E-mail: jgb@cajapormal.com

MEDELLAN
Calle 40 No 129-66
Tel: 2415-06-347461
Acordeón 2415-7013
FAX 2415-06
E-mail: jgb@cajapormal.com

BARBANZILLA
Calle 40 No 48-48
Tel: 4234-41-1336
Acordeón 4234-1336
FAX 4234-41
E-mail: jgb@cajapormal.com

GUIN
Calle 5a a 10a
Calle 10a a 10a
Calle 10a a 10a
Tel: 4223000-1337-17
FAX 4223000
E-mail: jgb@cajapormal.com

BOGOTÁ D.C.
Calle 12 No 29-47
Tel: 4223000-1337-17
FAX 4223000
E-mail: jgb@cajapormal.com

SANTAFÉ DE BOGOTÁ
Calle 12 No 29-47
Tel: 4223000-1337-17
FAX 4223000
E-mail: jgb@cajapormal.com

República de Colombia
 NOTARIA DECIMA DE CALI
 DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO
 Artículo 24 Decreto 2148 de 1983

Comprocedo: Gus Fero Moreno
Colmacato

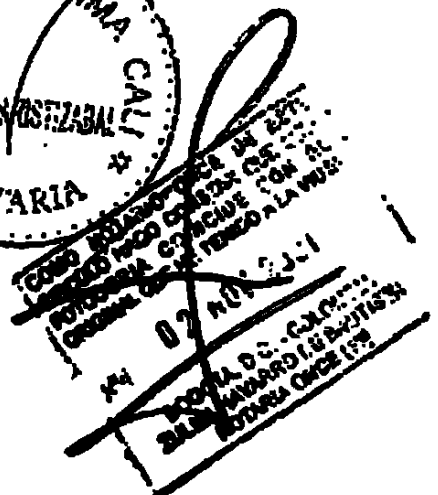
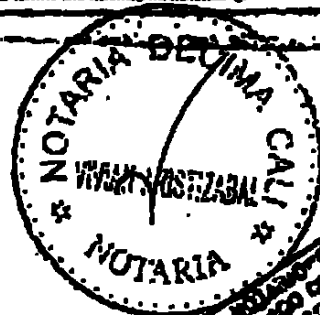
También conocido la C.C. 346
 Expedida en: Bto.

y declaró que la firma y huella que aparecen
 en el presente documento son tuyas y que el
 contenido del mismo es cierto.

El Declarante:

Fecha 30 OCT. 2001


 C. F. R. B. B. B.
 NOTARIA DECIMA



150234

FECHA: 22 DE JUNIO

DEL 2,000 HORA: 10:07:25:16

REPUBLICA DE COLOMBIA

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION

EL SUSCRITO SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO DE CALI

C E R T I F I C A :

NOMBRE:
JGB S.A.

AFILIADO

DOMICILIO: CALI VALLE

DIRECCION COMERCIAL: CR. 5 No. 23 82

DIRECCION NOTIFICACION JUDICIAL: CR. 5 No. 23 82

CIUDAD: CALI

MATRICULA NRO: 476431-04

C E R T I F I C A : .

CONSTITUCION: POR ESCRITURA NRO. 170 DEL 28 DE
ENERO DEL AÑO 1998, NOTARIA CATORCE CALI
INSCRITA EN LA CAMARA DE COMERCIO EL 29 DE ENERO DEL AÑO
1998 BAJO EL NRO. 00624 DEL LIBRO IX, SE CONSTITUYO LA
SOCIEDAD DENOMINADA:
N JGB S A

C E R T I F I C A :

QUE POR LA ESCRITURA NRO. 1945 DEL 06
DE JULIO DEL AÑO 1998, NOTARIA CATORCE CALI
INSCRITA EN LA CAMARA DE COMERCIO EL 17 DE JULIO DEL AÑO
1998 BAJO EL NRO. 05059 DEL LIBRO IX, LA SOCIEDAD CAMBIO SU
NOMBRE DE:
N JGB S A
POR EL DE:
JGB S.A.

C E R T I F I C A :

REFORMAS:
ESCRITURA No. FECHA NOTARIA

FECHA

No.

COMO NO SE HAN ONCE DE
CIRCULOS HAN COMENTADO QUE
SE COPIA COINCIDEN CON
LA NOMINA QUE SE TENDRA LA 1998
08 MAY 2001
EDICION D.C. - COLONIA
SECRETARIA DE JUSTICIA
CASA DE LA JUSTICIA (11)

150234
FECHA: 22 DE JUNIO

DEL 2,000 HORA: 10:07:25:16

PAGINA 002
0067643726

1948 06-07-1998 14 CALI
1075 30-04-1999 14 CALI

17-07-1998 05058 IX
07-05-1999 03175 IX

C E R T I F I C A :

VIGENCIA: QUE LA SOCIEDAD NO SE HALLA DISUELTA Y SU [REDACTED] ES
HASTA EL [REDACTED]

C E R T I F I C A :

OBJETO SOCIAL. EL OBJETO SOCIAL DE LA SOCIEDAD SERA EL SIGUIENTE: A) LA FABRICACION Y VENTA DE PRODUCTOS MEDICINALES, ESPECIALIDADES FARMACEUTICAS, APOSITOS, QUIRURGICOS, COSMETICOS, PRODUCTOS DE USO O CONSUMO EN EL HOGAR, POR CUENTA PROPIA O AJENA, EN DESARROLLO DE LO CUAL LA SOCIEDAD PODRA: 1) COMPRAR Y TRANSFORMAR MATERIAS PRIMAS, NACIONALES O EXTRANJERAS. 2) IMPORTAR MERCANCIAS DE LAS ESPECIES NOMBRADAS. 3) LA REPRESENTACION O AGENCIA DE CASAS COMERCIALES, NACIONALES O EXTRANJERAS. 4) LA ADQUISICION DE BIENES MUEBLES O INMUEBLES DE CUALQUIER CLASE, SU ENAJENACION O EXPLOTACION. 5) EL DAR O RECIBIR DINERO EN MUTUO CON O SIN GARANTIA PRENDARIA DE SUS PROPIOS BIENES. 6) CONSTRUIR EDIFICIOS, ARRENDARLOS, VENDERLOS. B) ADQUIRIR Y ADMINISTRAR ACCIONES, CUOTAS SOCIALES Y PARTES DE INTERES EN OTRAS SOCIEDADES, CUALQUIERA QUE SEA SU OBJETO SOCIAL, ASI COMO BONOS Y OTROS VALORES Y EVENTUALMENTE ENAJENARLOS, ASI COMO CONSTITUIR GRAVAMENES Y LIMITACIONES SOBRE LOS BIENES MENCIONADOS. C) PROMOVER LA FUNDACION DE TODA CLASE DE SOCIEDADES Y CONCURRIR A SU CONSTITUCION CON APORTES DE CAPITAL O DE INDUSTRIA, ASI COMO FUSIONARSE CON OTRAS SOCIEDADES. EN GENERAL, PODRA ADELANSTAR PROCESOS DE ESCISION, FUSION O TRANSFORMACION CUANDO LO REQUIERA. PARAGRAFO: EN DESARROLLO DE SU OBJETO, LA SOCIEDAD PODRA, ADQUIRIR, GRAVAR, LIMITAR, DAR O TOMAR EN ARRENDAMIENTO O A OTRO TITULO NO TRASLATICIO DE DOMINIO DE TODA CLASE DE BIENES CORPORALES O INCORPORALES, MUEBLES E INMUEBLES Y ENAJENAR SUS BIENES PROPIOS CUANDO POR RAZON DE NECESIDAD O DE CONVENIENCIA FUERE ACONSEJABLE, CONSTITUIR PRENDA O HIPOTECA SOBRE SUS ACTIVOS MUEBLES O INMUEBLES, ADQUIRIR Y CEDER DERECHOS DE AUTOR O DE PROPIEDAD INDUSTRIAL, EMITIR Y CELEBRAR TODAS LAS OPERACIONES FINANCIERAS QUE LE PERMITAN ADQUIRIR LOS FONDOS U OTROS ACTIVOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE SUS OPERACIONES, PARTICIPAR COMO SOCIO O ACCIONISTA EN CUALQUIER TIPO DE SOCIEDAD Y EN GENERAL, EJECUTAR TODOS LOS ACTOS Y CELEBRAR TODOS LOS CONTRATOS, SEAN DE CARACTER CIVIL, MERCANTIL O LABORAL QUE GUARDEN RELACION CON EL OBJETO SOCIAL, EXPRESADO EN EL PRESENTE ARTICULO Y TODOS LOS DEMAS QUE TENGAN COMO FINALIDAD EJERCER LOS DERECHOS Y CUMPLIR LAS OBLIGACIONES LEGALES O CONTRACTUALES DERIVADAS DE LA EXISTENCIA Y DE LAS ACTIVIDADES POR LA SOCIEDAD.



C E R T I F I C A :

DIRECCION Y ADMINISTRACION DE LA COMPANIA. LA SOCIEDAD TIENE LOS SIGUIENTES ORGANOS DIRECTIVOS: A) ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS. B) JUNTA DIRECTIVA. C) PRESIDENTE. D) GERENCIA.

JUNTA DIRECTIVA: LA JUNTA DIRECTIVA SE COMPONDRÁ DE CINCO (5) DIRECTORES Y SUS RESPECTIVOS SUPLENTE PERSONALES NOMBRADOS POR LA ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS. ADEMÁS HARÁ PARTE DE LA JUNTA DIRECTIVA EL PRESIDENTE DE LA SOCIEDAD, CON SU VOZ Y VOTO, MIENTRAS EJERZA DICHO CARGO.

FUNCIONES DE LA JUNTA DIRECTIVA. SON FUNCIONES DE LA JUNTA DIRECTIVA ENTRE OTRAS: A) NOMBRAR EL PRESIDENTE Y EL SUPLENTE, EL GERENTE Y LOS SUPLENTE PRIMERO Y SEGUNDO DE LA SOCIEDAD Y DETERMINAR LA REMUNERACION POR SI O POR NO UNA COMISION DE SU SEÑO. B) AUTORIZAR AL GERENTE PARA LA ENAJENACION O LIMITACION DEL DOMINIO DE LOS BIENES RAICES, LO MISMO QUE PARA ALTERAR LA FORMA DE LOS INMUEBLES POR SU NATURALEZA O DESTINACION, PARA LA IMPOSICION DE GRAVAMENES SOBRE LOS MISMOS BIENES. C) AUTORIZAR AL GERENTE PARA DAR O RECIBIR DINERO EN MUTUO CUANDO LA CUANTIA DE LA OPERACION EXCEDA DEL EQUIVALENTE EN MONEDA COLOMBIANA, AL TIPO DE CAMBIO OFICIAL, A LA CANTIDAD DE VEINTE MIL DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA (US\$20.000). D) AUTORIZAR TODO CONTRATO O NEGOCIO CUYA CUANTIA EXCEDA DEL EQUIVALENTE EN MONEDA COLOMBIANA, AL TIPO DE CAMBIO OFICIAL, DE LA SUMA DE VEINTE MIL DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA (US\$20.000). SE EXCEPTUAN DE ESTA LIMITACION LAS VENTAS DE PRODUCTOS DEL GIRO ORDINARIO DEL NEGOCIO DE LA SOCIEDAD. E) VELAR POR QUE SE CUMPLAN Estrictamente LOS ESTATUTOS Y LAS RESOLUCIONES DE LA ASAMBLEA GENERAL.

PRESIDENTE. LA SOCIEDAD TENDRA UN PRESIDENTE ELEGIDO POR LA JUNTA DIRECTIVA PARA PERIODOS DE UN AÑO PUDIENDO SER REELEGIDO INDEFINIDAMENTE. EL PRESIDENTE ACTUARA COMO ASESOR DE LA GERENCIA. EL PRESIDENTE SERA SOCIO O EXTRAÑO DE LA SOCIEDAD. EL PRESIDENTE TENDRA UN SUPLENTE QUE SERA ELEGIDO TAMBIEN POR LA JUNTA DIRECTIVA Y QUE LO REEMPLAZARA EN SUS FALTAS ACCIDENTALES O TEMPORALES, DENTRO DEL RESPECTIVO PERIODO.

SON ATRIBUCIONES DEL PRESIDENTE: A) CREAR DE ACUERDO CON EL GERENTE, LOS EMPLEOS QUE DEMANDEN EL BUEN SERVICIO DE LA EMPRESA Y CUYO NOMBRAMIENTO Y REMOCION NO CORRESPONDA A LA ASAMBLEA GENERAL O A LA JUNTA DIRECTIVA Y ASI MISMO PODRA MODIFICAR, DE ACUERDO CON LA GERENCIA, LOS SUELDOS QUE ESTIME CONVENIENTE. B) RESOLVER LAS CONSULTAS QUE LE HAGA EL GERENTE Y QUE POR SU CUANTIA O NATURALEZA NO NECESITEN LA INTERVENCION DE LA JUNTA DIRECTIVA. C) AUTORIZAR AL GERENTE PARA CELEBRAR EROGACIONES DE TRANSACCIONES HASTA POR EL EQUIVALENTE EN MONEDA COLOMBIANA AL TIPO DE CAMBIO OFICIAL ENTRE DIEZ MIL Y VEINTE DOLARES (US\$10.000). Y (US\$20.000) DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA.

[Handwritten signature and stamp]
RECEIVED
JUN 23 1975
SECRET

EN GENERAL EL DESEMPEÑO DE TODAS LAS FUNCIONES NECESARIAS COMO CONSULTOR Y COLABORADOR PERMANENTE DE LA GERENCIA Y ESTUDIAR DE ACUERDO CON ESTA LA MEJOR ORIENTACION PARA EL LOGRO DE LOS FINES SOCIALES, SOMETIENDO A LA JUNTA DIRECTIVA LAS SUGERENCIAS DEL CASO.

LA ~~ADMINISTRACION~~ EN JUICIO Y FUERA DE JUICIO Y LA ADMINISTRACION INMEDIATA DE LA SOCIEDAD ESTARAN A CARGO DEL ~~GERENTE~~

EL GERENTE TENDRA DOS (2) SUPLENTE, PRIMERO Y SEGUNDO, QUIENES EN SU ORDEN LO REEMPLAZARAN EN SUS FALTAS TEMPORALES O ABSOLUTAS.

FUNCIONES DEL GERENTE. EL GERENTE PUEDE, EN EJERCICIO DE SUS FUNCIONES Y DENTRO DE LOS LIMITES Y CON LOS REQUISITOS QUE SE SENALAN EN LOS ESTATUTOS, ADQUIRIR, ENAJENAR, TRANSIGIR, COMPROMETER, DESISTIR, INTERPONER TODA CLASE DE RECURSOS, COMPARECER, EN LOS JUICIOS EN QUE LA SOCIEDAD SEA O HAYA DE SER PARTE, ALTERAR LA FORMA DE LOS INMUEBLES, DARLOS EN HIPOTECA, O GRAVARLOS DE CUALQUIER MODO, ENAJENARLOS Y LIMITAR SUS DOMINIOS Y DAR Y RECIBIR DINERO EN MUTUO, ABRIR CUENTAS CORRIENTES EN LOS BANCOS Y GIRAR SOBRE ELLAS, OTORGAR, GIRAR, ENDOSAR, DESCOTAR, PROTESTAR Y NEGOCIAR CHEQUES, LETRAS DE CAMBIO Y TODA CLASE DE INSTRUMENTOS NEGOCIABLES O CIVILES, ABRIR Y OBTENER CREDITOS IRREVOCABLES, GIRAR EN DESCUBIERTO EN CUENTAS CORRIENTES CUANDO ESTE AUTORIZADO PARA ELLOS POR EL RESPECTIVO BANCO, CONSTITUIR MANDATARIOS JUDICIALES O EXTRAJUDICIALES Y DELEGARLES LAS FACULTADES QUE TENGA A BIEN, CELEBRAR TODA CLASE DE CONTRATOS DENTRO DE LOS FINES DE LA SOCIEDAD Y EN UNA PALABRA REPRESENTAR A LA SOCIEDAD EN LAS OPERACIONES Y ACTOS, ETC., CON LAS RESTRICCIONES QUE SE CONSIGNAN EN ESTOS ESTATUTOS. TAMBIEN SON FUNCIONES DEL GERENTE: A) NOMBRAR LOS EMPLEADOS QUE DEBEN DESEMPEÑAR LOS CARGOS QUE CREE DE ACUERDO CON EL PRESIDENTE. B) DETERMINAR LA CUANTIA Y NATURALEZA DE LAS CAUCIONES QUE DEBEN PRESTAR LOS EMPLEADOS QUE TENGAN MANEJO DE FONDOS O EFECTOS DE LA SOCIEDAD. C) LAS DEMAS QUE FIJEN LOS ESTATUTOS O LA ASAMBLEA GENERAL Y/O LA JUNTA DIRECTIVA.

LA SOCIEDAD TENDRA UN REVISOR FISCAL, CON SUS RESPECTIVO SUPLENTE.

QUE EN LA ESCRITURA PUBLICA NRO. 1.075 DE REFORMA CITADA CONSTA QUE SE CREA EL CARGO DE MIEMBRO VITALICIO DE LA JUNTA DIRECTIVA EN FORMA UNICA Y EXCLUSIVA PARA EL SEÑOR ROBERTO REINALES V., COMO UN RECONOCIMIENTO A SU BRILLANTE VINCULACION CON LA EMPRESA DURANTE MUCHOS LUSTROS.

C E R T I F I C A :

NOMBRAMIENTOS:

SE
CERO NOTAR
CERO NOTAR
FOTOCOPIA
CENTRAL DE REGISTRO

NO
SECRETARÍA DE
HABERSE
NOTARIA CIVIL

150234

FECHA: 22 DE JUNIO

DEL 2,000 HORA: 10:07:25:16

PAGINA 005
0067643726

DOCUMENTO: ACTA

NRO: 021

FECHA: 2000/02/28

ORIGEN: JUNTA DIRECTIVA

FECHA INSCRIPCION: 2000/05/04

NRO. 03050

LIBRO: 09

FUERON NOMBRADOS:

GUSTAVO MORENO CAMACHO

C.C. 546

PRESIDENTE

[REDACTED]

C.C. 79,439,459

[REDACTED]

ROBERTO REINALES VELASCO

C.C. 2,421,568

SUPLENTE DEL PRESIDENTE

GUSTAVO MORENO CAMACHO

C.C. 546

PRIMER SUPLENTE DEL GERENTE

MARIA ELENA GUEVARA DE CESPEDES

C.C. 31,222,003

SEGUNDO SUPLENTE DEL GERENTE

C E R T I F I C A :

DOCUMENTO: ACTA

NRO: 3

FECHA: 1999/03/23

ORIGEN: ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS

FECHA INSCRIPCION: 1999/04/09

NRO. 02442

LIBRO: 09

DOCUMENTO: ACTA

NRO: 4

FECHA: 2000/02/28

ORIGEN: ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS

FECHA INSCRIPCION: 2000/03/21

NRO. 01871

LIBRO: 09

DOCUMENTO: ACTA

NRO: 5

FECHA: 2000/06/09

ORIGEN: ASAMBLEA EXTRAORDINARIA DE ACCIONISTAS

FECHA INSCRIPCION: 2000/06/12

NRO. 04114

LIBRO: 09

FUERON NOMBRADOS:

JUNTA DIRECTIVA

PRINCIPALES

SUPLENTE

BOGOTA, D.C. - 2000
ZALMA NAVARRO
NOTARIA ONC

ALVARO GARCES GIRALDO
C.C. 6.043.289

ENRIQUE GARCES ECHAVARRIA
C.C. 6.089.221

• SABAS PRETELT DE LA VEGA
C.C. - 17.143.470

CARLOS JORGE GARCES EDER
C.C. 6.087.025

ARMANDO GARCES EDER
C.C. 6,089,759

ANA CECILIA ULLOA V.
C.C. 38,438,863

JULIANA GARCES SAROLI
C.C. 31,227,237

RODRIGO AYERBE MUNOZ
C.C. 17,191,623

FRANCISCO OCAMPO TRUJILLO
C.C. 10.214.540

JORGE MATIZ OBREGON
C.C. 80,414,137

CERTIFICA:

DOCUMENTO: ACTA.

NRO: 4

FECHA: 2000/02/28

ORIGEN: ASAMBLEA GENERAL DE ACCIONISTAS

FECHA INSCRIPCION: 2000/03/21 NRO. 01871 LIBRO: 09

FUERON NOMBRADOS:

ALVARO GUTIERREZ SUAREZ
C.C. 14,953,313
REVISOR FISCAL PRINCIPAL

YULIET TENORIO QUINTERO
C.C. 31,193,579
REVISOR FISCAL SUPLENTE

C E R T I F I C A :

CAPITAL: AUTORIZADO	NRO. DE ACCIONES	VALOR NOMINAL
\$1,487,169,700.00	1,487,169,700	\$1.00
SUSCRITO		
\$1,487,169,700.00	1,487,169,700	\$1.00
PAGADO		
\$1,487,169,700.00	1,487,169,700	\$1.00

C E R T I F I C A :

QUE A SU NOMBRE FIGURA MATRICULADO EN LA CAMARA DE COMERCIO DE BAJO

COMO NOTAR
CICLO NOTAR
FOTOCOPIA \$1.00
FOTOCOPIA
0811
DE COMERCIO
BASTA

150234

PAGINA 007

FECHA: 22 DE JUNI

DEL 2,000 HORA: 10:07:25:16

0067643726

EL NRO.476432-02 UN ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DENOMINADO:
JGB S.A.
UBICADO EN LA:
CR. 5 No. 23 82
DE CALI
Y RENOVO POR EL AÑO 2000.

C E R T I F I C A :

QUE A SU NOMBRE FIGURA MATRICULADO EN LA CAMARA DE COMERCIO BAJO
EL NRO.514797-02 UN ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DENOMINADO:
JGB S A
UBICADO EN LA:
CR. 5 No. 23 82
DE CALI
Y RENOVO POR EL AÑO 2000.

C E R T I F I C A :

RENOVACION MATRICULA: QUE LA SOCIEDAD EFECTUO LA RENOVACION DE
SU MATRICULA MERCANTIL EL 28 DE MARZO DEL AÑO 2000.

C E R T I F I C A :

QUE NO FIGURAN INSCRIPCIONES POSTERIORES A LA FECHA DEL PRESENTE
CERTIFICADO, QUE MODIFIQUEN TOTAL O PARCIALMENTE SU CONTENIDO.

DADO EN CALI A LOS 22 DIAS DEL MES DE JUNIO
DEL AÑO 2,000 HORA: 10:07:25:16

EL SECRETARIO.





CESTON

Hugo Fernando Puerta Hurtado por medio de la presente cede a JGB SA, una sociedad organizada bajo las leyes de la República de Colombia, domiciliada en la Carrera 5 No. 23 - 82 Cali - Valle del Cauca, todos los derechos, título e interés sobre la invención relacionada con la fabricación de un producto edulcorante derivado de la Stevia rebaudiana, apareciendo su nombre como inventor, en la solicitud y patente que el gobierno colombiano le otorgue a JGB SA.

Inventor

cc NY 972-174 cml

26 July 1960

Representative Legal JGB SA

~~GUSTAVO MORENO CANACHO~~

[illegible]

JAMES E. ROBERTS
CITY OF NEW YORK

NEW YORK
JAN 20 1968
FBI NEW YORK
RECEIVED

ADDRESS
 Theodor Herzl (3111) New York
 NY 10017
TEL: (212) 691-1111
TELETYPE: (212) 691-1111
FAX: (212) 691-1111
E-MAIL: info@theodorherzl.com

BARBARA L. L.
C/O 404 S. 4th St.
LEWIS, MO.
Tel: (314) 444-4444
Junkies Anonymous
P.O. Box 1000
St. Louis, MO 63103

[illegible]

PERSONAL DATA
 Date of Birth: 01-01-1977
 Tel: 3325846-3220177
 E-mail: lopezmaria@telefonos.com

[illegible]

Republica de Colombia
 NOTARIA DECIMA DE CALI
 DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO
 Artículo 34 Decreto 2148 de 1983

Comparecieron: Alfonso Hernandez
Marta Hernandez
 Valida en C.C. 1497174
 Expedida en: Calí
 y declaró que la firma y huella que aparecen
 en el presente documento son suyas y que el
 contenido del mismo es cierto.
 El Declarante: [Firma]
 Fecha: 30 OCT 2006

NOTARIA DECIMA



Republica de Colombia
 NOTARIA DECIMA DE CALI
 DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO
 Artículo 34 Decreto 2148 de 1983

Comparecieron: Gustavo Moreno
Armando
 Valida en C.C. 346
 Expedida en: Calí
 y declaró que la firma y huella que aparecen
 en el presente documento son suyas y que el
 contenido del mismo es cierto.
 El Declarante: [Firma]
 Fecha: 30 OCT 2006

NOTARIA DECIMA



PRODUCTO EDULCORANTE A PARTIR DE STEVIA Y PROCESO DE ELABORACIÓN

5 CAMPO DE LA INVENCION

La presente invención pertenece al campo de la industria de edulcorantes y proceso para la elaboración de los mismos. En particular corresponde a un producto edulcorante elaborado a partir de stevia y un enmascarante natural y el proceso para su elaboración.

10

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Debido a la necesidad general de ofrecer productos edulcorantes bajos en calorías y a enfermedades tales como la diabetes, obesidad, hipertensión, e hipoglucemia, se plantea la necesidad de elaborar productos edulcorantes que ofrezcan un sabor dulce a la ingesta, pero que no tengan calorías, o simplemente menos calorías que el azúcar normal (sacarosa). Para resolver esta necesidad, actualmente se ofrecen en el mercado edulcorantes sintéticos como son: aspartame, acesulfame K, sacarina sódica, sorbitol, sucralosa, entre otros. Sin embargo, estos edulcorantes a pesar de cumplir con el objetivo de brindar sabor dulce a los alimentos sin aumento en las calorías, se les han reportado efectos colaterales indeseables.

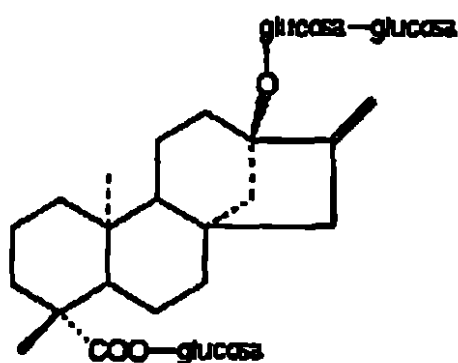
Edulcorantes a base de la stevia presentan una alternativa atractiva. El edulcorante a partir de stevia no afecta el nivel de azúcar en la sangre porque no es metabolizado por el organismo y por esta razón se utiliza actualmente en productos alimenticios especialmente para diabéticos. Por esta misma razón, la stevia no tiene calorías. Sin embargo, como veremos más adelante, los procesos de elaboración conocidos son costosos e implican ya sea una modificación química de la stevia o el uso de enmascaradores sintéticos, impidiendo de esta manera ofrecer un producto caracterizado como natural.

La stevia (*Stevia Rebaudiana* Bertoni) es una planta de origen paraguayo. De sus hojas se extrae un edulcorante que en estado puro y cristalino es 40 a 250 veces más dulce que la sacarosa, teniendo como patrón el valor sacarosa igual a 1. El estado de la técnica presenta numerosas anterioridades que divulgan métodos para la obtención de cristales de stevia a partir de su planta. En las patentes que presentan a continuación, se describen diferentes métodos de obtención de los glucósidos dulces de la stevia utilizando procesos

como la cromatografía, purificación (por medio de filtración, microfiltración, nanofiltración), remoción de impurezas utilizando dos columnas de intercambio iónico, precipitación, centrifugación, entre otros: US 5'972.120, concedida el 26 de Octubre de 1999, titulada "Extraction of sweet compounds from stevia rebaudiana Bertoni"; US 5'962.678, concedida el 5 de octubre de 1999, titulada "Method of extracting selected sweet glycosides from the stevia rebaudiana plant"; US 5'112.610, publicada el 12 de Mayo de 1992, titulada "Method of making a natural sweetener based on stevia rebaudiana, and use thereof"; US 4'892.938, concedida el 9 de Enero de 1990, titulada "Method for the recovery of steviosides from plant raw material"; US 4'599.403, concedida el 8 de Julio de 1986, titulada "Method for recovery of stevioside"; US 4'361.697, concedida el 30 de Noviembre de 1982, titulada "Extraction, separation and recovery of diterpene glycosides from stevia rebaudiana plants"; US 3'723.410, concedida el 27 de Marzo de 1973, titulada "Method of producing stevioside"; US 4'171.430, concedida el 26 de Agosto de 1977, titulada "Separation of sweet component from natural sweet extracts"; US 4'219.571, concedida el 26 de Agosto de 1980, titulada "Process for producing a sweetener"; CN1112565, publicada el 29 de Noviembre de 1995, titulada "Technology for extracting stevioside by membrane method combined technique"; CN1049666, publicada el 6 de Marzo de 1991, titulada "Process for extraction of sweet stevia by ordinary resin"; RU2123267, publicada el 20 de Diciembre de 1998, titulada "Method of preparing concentrate of extract from powder of stevia herb"; RU2119752, publicada el 10 de Octubre de 1998, titulada "Method for producing powder from stevia herb"; KR9616568, publicada el 16 de Diciembre de 1996, titulada "Refining method for stevia sweetener"; KR9203049, publicada el 13 de Abril de 1992, titulada "Process for refining sweetings from stevia"; No. KR 9007421, publicada el 8 de Octubre de 1990, titulada "Purification process for stevioside"; KR9005468, publicada el 30 de Julio de 1990, titulada "Process for extracting and separating of sweetening materials from stevia"; KR100508, publicada el 25 de Mayo de 1981, titulada "Method of purifying stevioside"; KR8000188, publicada el 3 de Marzo de 1980, titulada "Extraction method of stevioside"; JP10215807, publicada el 18 de Agosto de 1998, titulada "Sweetness reinforcing stevia leaf and manufacture thereof"; JP6007108, publicada el 18 de Enero de 1994, titulada "Method for extracting and separating sweet substance of stevia rebaudiana Bertoni"; JP3127959, publicada el 31 de Mayo de 1991, titulada "Production of stevia sweet concentrate"; JP58212759, publicada el 10 de Diciembre de 1983, titulada "Purification of stevia sweetening substance" y JP58212760, publicada el 10 de Diciembre

de 1983, titulada "Purification of stevia sweetening substance"; JP57086264, publicada el 29 de Mayo de 1982, titulada "Isolation of principal sweetening component of stovia"; y JP57150359, publicada el 17 de Septiembre de 1982, titulada "Purification of extract solution of stevia".

- 5 La molécula de la stevia es un glucósido diterpeno, de la siguiente fórmula estructural:



Stevia

- 10 La molécula incluye un aglucón llamado steviol y tres moléculas de glucosa. El steviol comprende cuatro glucósidos principales que son: steviósido, rebaudiósido A, rebaudiósido C y dulcósido A. La stevia tiene un peso molecular de 804,80, su fórmula es $C_{38}H_{60}O_{21}$ (19-O-beta-glucopiranosil-13-O-beta-glucopirapiranosil-steviol) y su punto de fusión es 238°C. La stevia no fermenta y por ende, evita la formación y reproducción de
- 15 bacterias responsables de las caries dentales. Además, es soluble en agua, alcohol etílico y alcohol metílico.

- De particular relevancia para el presente invento es el hecho que los cristales naturales de stevia, aún cuando dulces en la deglución, presentan un sabor amargo y astringente en la post-deglución, situación que impide su comercialización como
- 20 edulcorante. Para solucionar este problema, el estado de la técnica ha recurrido a dos métodos. Primero está la modificación de la estructura molecular de los cristales naturales, retirando el steviósido, que es el glucósido que confiere el sabor amargo y metálico a la stevia. Ejemplos de estos métodos que divulga el estado de la técnica incluyen: JP58149697A2, publicada el 27 de Febrero de 1982, titulada "Preparation of Beta-1,3-
- 25 Glycosyl Stevioside" (comprendo la preparación de Beta-1,3-glycosylstevióside, edulcorante de bajas calorías, libre de sabor amargo, usando Beta-1,3-glucosiltransferasa o microorganismos ávidos de actividad Beta-1,3-glucosyl transferasa); JP3083558, publicada

el 9 de Abril de 1991, titulada "Highly sweetened stevia sweetener and its production"; JP63087959, publicada el 19 de Abril de 1988, titulada "Method for improving flavoring of stevia sweetener" (utiliza mezclas de moléculas modificadas de los principios dulces de la stevia, para bebidas); JP62166861, publicada el 23 de Agosto de 1987, titulada "Extraction and purification of sweetener component from dry leaf of stevia" (modifica la molécula, precipitando y adsorbiendo impurezas con CaCl_2 y Al.Mg); JP62091161, publicada el 25 de Abril de 1987, titulada "Stevia sweetener and production thereof" (divulga un método para producir cristales de stevia modificados por medio de descomposición selectiva de estos compuestos a excepción de Rebaudiósido A, utilizando hongos (*Aspergillus niger* ATCC-6275) o una enzima obtenida a partir de hongos); JP60037950, publicada el 27 de Febrero de 1985, titulada "Method for improving taste of stevia sweetener" (reclama un método que utiliza una enzima para corregir el sabor amargo del glucósido de steviol); JP58094367, publicada el 4 de Junio de 1983, titulada "Method for improving taste of stevia sweetener" (utiliza un método por reacción específica de microorganismos o enzimas en soluciones acuosas para la obtención de steviósido libre de sabor amargo y astringente); JP58078562, publicada el 12 de Mayo de 1983, titulada "Improvement of taste of stevia sweetener" (se mejora el sabor de los glucósidos de stevia, convirtiendo el steviósido microbiológicamente a Beta-1,4-glucoylsteviósido).

El segundo método empleado por el estado de la técnica es la de enmascarar el sabor amargo de la stevia. El objetivo de este método es disfrazar el sabor amargo – de tal manera que el componente enmascarante se sobrepona al componente amargo – permitiendo de esta manera que el sabor dulce de la stevia sobresalga y se mantenga a través de la deglución y post-deglución, y en ningún momento permitiendo que el sabor del enmascarante afecte ese sabor dulce. En esencia, se busca que el enmascarante permita que el producto edulcorante proporcione una dulzura similar al de azúcar de caña. Ejemplos de este método propuestos en el estado de la técnica están contenidos en las siguientes patentes: US 4'495.170, concedida el 22 de Enero de 1985, titulada "Sweetening agents containing chlorodeoxysugar" (divulga el enmascaramiento de la stevia con diferentes edulcorantes sintéticos como la sacarina y el acesulfame K); JP2000236842, publicada el 5 de Septiembre de 2000, titulada "Stevia sweetener" (utiliza edulcorantes alcohólicos incluyendo el eritrol como enmascarantes de la stevia); y JP2163056, publicada el 22 de Junio de 1990, titulada "Stevia sweetener with high added saccharide content and sweetness and production thereof".

El primer método del estado técnica (modificación de la molécula) presenta problemas como la utilización de microorganismos y reactivos químicos que modifican la molécula, una alta inversión en cuanto a equipos y maquinaria, la necesidad de tener personal calificado para llevar a cabo estas operaciones, y en muchos casos materia prima costosa. El segundo método, aunque permite ofrecer el cristal natural de la stevia, siempre emplea un edulcorante sintético como enmascarante (y por lo tanto no puede ofrecerse un producto final natural), cosa que también impide que el producto final sea competitivo a nivel comercial frente a otros edulcorantes. Adicionalmente, después de utilizar los métodos anteriormente descritos, normalmente se emplean solventes químicos (v.gr. metanol) para obtener glucósidos de alta calidad, cosa que impide caracterizar el producto final como uno natural.

Una vez resuelto el problema del sabor amargo, el producto edulcorante debe llevarse a una presentación comercial. Presentaciones típicas incluyen granulado, tabletas, polvo y jarabe. La preparación de estas presentaciones es ampliamente conocida en el arte.

RESUMEN DE LA INVENCION

Tal como se ha expuesto en el anterior acápite, el estado de la técnica proporciona dos métodos para solucionar el problema del sabor amargo y astringente de los cristales naturales de stevia. El primero involucra la modificación de la estructura de la molécula, reduciendo la incidencia del componente steviósido. El segundo busca enmascarar el sabor amargo y astringente, empleando edulcorantes sintéticos. Por el contrario, la presente invención proporciona un producto edulcorante que incluye los cristales naturales de la stevia, junto con un enmascarante natural.

En particular, el objeto principal del presente invento es proporcionar un producto edulcorante que comprende una mezcla patrón que consiste de cristales naturales de stevia y el primero o ambos de los siguientes grupos de componentes:

uno o más enmascarantes naturales,

uno o más edulcorantes sintéticos,

más otros excipientes para obtener la presentación final del producto. Se prefiere ampliamente para la mezcla patrón el uso de enmascarantes naturales únicamente. Los enmascarantes naturales pueden ser escogidos de manera independiente o conjunta del grupo que consiste de ácido cítrico, mentol, sacarosa, fructosa y maltodextrina. Los
 5 edulcorantes sintéticos pueden ser escogidos de manera independiente o conjunta del grupo que consiste de acesulfamo K, aspartame, sucralosa, sacarina sódica y sorbitol. De la manera más preferida, la preparación de la mezcla patrón consiste en combinar cristales naturales de stevia con 0,001 a 1% de mentol en peso de la mezcla.

Otro objeto de esta invención es proporcionar una composición edulcorante que
 10 contiene un producto edulcorante a base de cristales naturales de stevia, junto con otro edulcorante.

Otro objeto de esta invención es proporcionar un proceso para elaborar un producto edulcorante a partir de los cristales naturales de stevia.

Por cristales naturales de stevia, se debe entender como aquellos cristales obtenidos
 15 de la planta y que no han sufrido modificación a su molécula con el ánimo de eliminar el sabor amargo y astringente en la post-deglución. En particular, los cristales naturales de stevia no han sufrido una modificación sustancial al glucósido steviósido en su estructura molecular.

Por cristales modificados de stevia, se debe entender como aquellos cristales de
 20 stevia que han sido modificados en su molécula para retirar el sabor amargo y astringente en la post-deglución. En particular, en los cristales modificados de stevia, el glucósido steviósido en la estructura molecular ha sufrido alguna modificación.

Por enmascarantes naturales, se debe entender como aquellos productos extraídos de un organismo existente en la naturaleza, y que por sus propiedades químicas permiten ser
 25 usadas como enmascarantes. Una lista ilustrativa y general de enmascarantes naturales puede ser compilada de las siguientes fuentes bibliográficas: Herbarium, produtos puramente naturais, Laboratorio Botánico Ltda., farmacéutica responsable Carmen Maria Wouk, Dimed-P25023-108/1987, Curitiba, Brasil; Farmacotecnica Teoria y Practica, Vol. 5 Ed. Continental, México (1980); Aditivos auxiliares de fabricación en las industrias agroalimentarias, J.L. Multon, 1988; Food Chemicals Codex, E.U.A. diciembre 1963. Por
 30 otro lado, se conocen otros edulcorantes de origen natural como son las taumatococinas y glicirricinas las cuales también pueden ser utilizadas en el enmascaramiento del sabor amargo y astringente del stevia.

Por edulcorantes sintéticos, se debe entender como cualquier sustancia capaz de endulzar, obtenida mediante una síntesis química. En el grupo de edulcorantes sintéticos se encuentran: aspartame, sacarina sódica, sucralosa, sorbitol, acesulfame K, entre otros. Para efectos de la presente invención, se considera que gluconato de sodio es un edulcorante sintético, a pesar de que corresponde específicamente a un exaltador del sabor dulce.

DESCRIPCION DETALLADA DE LA INVENCION:

Existe una necesidad en el estado de la técnica de proporcionar un edulcorante de bajas calorías totalmente natural, es decir, sin que haya sufrido modificaciones químicas después de su extracción de la fuente natural. En el caso de la stevia, esto requería encontrar enmascarantes naturales, y concentraciones adecuadas, que redujeran el sabor amargo y astringente de la stevia, y a la vez ayudar a resultar el sabor dulce de la misma. Por la complejidad y naturaleza de las reacciones químicas y bioquímicas involucradas, es imposible determinar sin experimentación, qué enmascarantes funcionarían, y qué concentraciones, son las adecuadas para la stevia.

Esta invención consiste en la obtención de un producto edulcorante que contiene cristales de stevia naturales, que no presente el sabor amargo en la post-deglución a través del empleo de enmascarantes naturales. Para obtener dicho producto, se realizaron pruebas mezclando los cristales naturales de stevia con enmascarantes naturales como ácido cítrico, mentol, sacarosa, fructosa, maltodextrina y mezclas de los mismos. Como testigo comparativo de comportamiento frente a las anteriores mezclas, se elaboraron unas mezclas con los siguientes edulcorantes sintéticos: sucralosa, aspartame, acesulfame K, sacarina sódica, sorbitol, gluconato de sodio y mezclas de los mismos. A estas mezclas se les denominó "mezcla patrón".

Con base en las anteriores pruebas, se han desarrollado dos modalidades preferidas de mezcla patrón, a saber:

(1) Mezclas de los cristales naturales de stevia con 0.001 a 1% de mentol por peso, y más preferiblemente de 0,1 a 0,2% de la mezcla total;

(2) Mezclas de los cristales naturales de stevia con 0,001 a 0,5% ácido cítrico por peso, y más preferiblemente de 0,01 a 0,02% de la mezcla total; y

Para mayor ilustración, a continuación se proporcionan detalles de las pruebas que se efectuaron para llegar a las anteriores modalidades preferidas.

Mezcla Patrón.

Para la elaboración de la mezcla patrón se mantuvieron condiciones de temperatura ambiente y presión atmosférica, y se realizaron varias pruebas de mezclas tanto con enmascarantes naturales y edulcorantes sintéticos. Los cristales de stevia naturales se obtuvieron de proveedores internacionales, provenientes principalmente de China (TM Cheung International Enterprise), Corea (Daepyeong), Francia (Greentech), España (Laboratorios Vendrell) e Italia (Specchiasol S.R.L.).

- 10 Mezcla Patrón No. 1 : (segunda modalidad preferida) Ácido cítrico 0.01 a 0.02 % de la mezcla total de producto. Los cristales de ácido cítrico preferiblemente se someten a una pulverización previa su utilización, para que las partículas queden del mismo tamaño a las partículas de stevia y de esta manera se obtenga una mezcla homogénea. De igual manera, mediante esta pulverización se eliminan el efecto indeseado de sabor ácido en el producto
- 15 final.

- Mezcla Patrón No. 2 (primera modalidad preferida): Mentol en cantidades de 0.1 a 0.2 % de la mezcla total de producto. Los cristales de mentol preferiblemente se someten a una pulverización previa su utilización, para que las partículas queden del mismo tamaño a las partículas de stevia y de esta manera se obtenga una mezcla homogénea. De igual manera, mediante esta pulverización se eliminan el efecto indeseado de sabor mentolado-astringente en el producto final. Por otro lado, se realizaron varias pruebas y ensayos para determinar la cantidad óptima de mentol a ser utilizado, pues el rango sugerido en la técnica de la utilización del mentol es muy amplio. Los documentos en los cuales se encuentran sugerencias de la cantidad de mentol a utilizar en productos alimenticios son: Handbook of Flavor Ingredients, George A. Burdock; Farmacotecnia Teoría y Práctica, Vol. 5 Ed. Continental, México (1980).
- 25

Mezcla Patrón No. 3 : Sacarosa en cristales 6% de la mezcla total.

30

Mezcla Patrón No. 4 : Sacarosa pulverizada 6% de la mezcla total.

Mezcla Patrón No. 5 : Maltodextrina 41.6% de la mezcla total.

Mezcla Patrón No. 6 : Sucralosa 0.4% de la mezcla total.

Mezcla Patrón No. 7 : Fructosa en cristales 15% de la mezcla total.

5

Mezcla Patrón No. 8 : Fructosa pulverizada 15% de la mezcla total.

Mezcla Patrón No. 9 : Aspartame 20% de la mezcla total.

10 Mezcla Patrón No. 10 : Accsulfame K 10% de la mezcla total.

Mezcla Patrón No. 11 : Sacarina sódica 5% de la mezcla total.

Mezcla Patrón No. 12 : Accsulfame K 10% y sacarina sódica 5% de la mezcla total.

15

Mezcla Patrón No. 13 : Sorbitol 3% de la mezcla total.

Mezcla Patrón No. 14 : Gluconato de sodio 0.5% de la mezcla total.

20 Mezcla Patrón No. 15 : Sucralosa 0.25% y mentol 0.005%.

Mezcla Patrón No. 16 : Mentol 0.005%, Sucralosa 0.30% y sorbitol 0.25%.

Mezcla Patrón No. 17 : Mentol 0.0002%, sucralosa 0.5%, Gluconato 0.05%.

25

Mezcla Patrón No. 18 : Mentol 0.002%, fructosa 0.5%, gluconato 0.05% y sucralosa 0.5%.

Elaboración de presentación final

30 Una vez obtenida la mezcla patrón, se pueden elaborar las diferentes presentaciones del producto edulcorante: granulado, tabletas, jarabe y el polvo.

Para la presentación en granulado, a la mezcla patrón se le añadió un producto que puede ser escogido del grupo que consiste de maltodextrina, lactosa, primogel y mezclas de

los mismos, para obtener un granulado con características óptimas con respecto a la solubilidad, pH estable, tolerancia a altas y bajas temperaturas, y que no presenta fermentación ni caramelización. Esta mezcla final se sometió a un proceso físico de fluidización y de atomización para obtener el granulado.

5 Para la elaboración de las tabletas, se tomó la mezcla patrón y se añadió un producto que puede ser escogido del grupo que consiste de celarctosa, celulosa, carbonato de calcio, lactato de calcio y mezclas de los mismos. Esta mezcla final se sometió a un proceso de compresión directa para obtener tabletas a partir de stevia.

10 Para la elaboración de presentaciones en jarabe o polvo, se parte de la mezcla patrón y se aplican los métodos industrialmente conocidos para obtener las presentaciones respectivas.

 Para efectos de ilustrar plenamente el invento, a continuación se proporcionan ejemplos específicos para cada presentación:

15 - Granulado.

 Para la elaboración del producto granulado, el cual es un producto "table top" (es decir, un edulcorante de mesa), se deben utilizar cristales naturales de stevia con una densidad aparente de 0,20 a 0,25 g/mL y con un contenido de glicósidos de por lo menos el 90%. Para la elaboración del granulado se realizaron las siguientes mezclas:

Mezcla No. 1:

Componentes	Porcentaje en peso de la mezcla total
Maltodextrina Ref 1920 (Productos del Maíz, Colombia)	95%
Mezcla patrón	3%
Celulosa (FMC, E.U.A.)	2%

25

Mezcla No. 2:

Componentes	Porcentaje en peso de la mezcla total
Lactosa (Merck & Co., E.U.A.)	90%
Mezcla patrón	5%
Celulosa (FMC, E.U.A.)	5%

Mezcla No. 3:

5

Componentes	Porcentaje en peso de la mezcla total
Primogel (Merck & Co., E.U.A.)	85%
Mezcla patrón	5%
Celulosa (Merck & Co., E.U.A.)	10%

Mezcla No. 4 :

Componentes	Porcentaje en peso de la mezcla total
Maltodextrina Ref. 1910 (Productos del Maíz, Colombia)	70%
Mezcla patrón	5%
Celulosa (Merck & Co., E.U.A.)	10%
Fructosa (A.E. Staley Manufacturing Co., E.U.A.)	15%

10

Una vez se han realizado las anteriores mezclas, se debe preparar una solución con agua purificada y polidextrosa (A.E. Staley Manufacturing Co., E.U.A.) en una proporción de 2% del volumen total. Esta solución es empleada en la atomización para lograr el granulado deseado.

15

Con un equipo de lecho fluido (Multiprocessor MP1, Marca Aeromatic) y una bomba peristáltica (Watson Marlow 500S) se elabora el granulado, trabajando con una temperatura de proceso entre 25 y 45°C, con un tiempo de proceso de 60 minutos y 150 ml

de solución atomizada. Se logra un granulado con una humedad máxima de 1%, densidad aparente de 0.26 g/mL, soluble en agua y con un poder edulcorante 15 veces más que la sacarosa en una concentración de 0.5% (según análisis realizado por el Sugar Processing Research Institute, New Orleans, Estados Unidos).

- 5 El proceso anterior se validó con los equipos anteriormente mencionados, después de haber realizado los siguientes ensayos:

Ensayo No. 1:

- 10 Bomba peristáltica, frecuencia máxima: 5 rpm
 Manguera siliconada de 4.8 mm de diámetro interno
 Boquilla de 1.0 mm de diámetro
 Presión de atomización: máximo 0.5 bares
 Duración del proceso de atomización: 45 minutos
 15 Duración del proceso de secado: 15 minutos

Ensayo No. 2:

- Bomba peristáltica, frecuencia máxima: 2 rpm
 20 Manguera siliconada de 4.8 mm de diámetro interno
 Boquilla de 0.5 mm de diámetro
 Presión de atomización: máximo 1.4 bares
 Duración del proceso de atomización: 30 minutos
 Duración del proceso de secado: 30 minutos

25

Ensayo No. 3:

- Bomba peristáltica, frecuencia máxima: 1 rpm
 Manguera siliconada de 4.8 mm de diámetro interno
 30 Boquilla de 1.2 mm de diámetro
 Presión de atomización: 1.0 bares
 Duración del proceso de atomización: 15 minutos
 Duración del proceso de secado: 45 minutos

Ensayo No. 4:

Bomba peristáltica, frecuencia máxima: 5 rpm

5 Manguera siliconada de 4.8 mm de diámetro interno

Boquilla de 1.0 mm de diámetro

Presión de atomización: 1.9 bares

Duración del proceso de atomización: 45 minutos

Duración del proceso de secado: 15 minutos

10

Ensayo No. 5:

Bomba peristáltica, frecuencia máxima: 2 rpm

Manguera siliconada de 4.8 mm de diámetro interno

15 Boquilla de 1.2 mm de diámetro

Presión de atomización: 2 bares

Duración del proceso de atomización: 45 minutos

Duración del proceso de secado: 15 minutos

20 Es del caso resultar que en la elaboración del edulcorante en la presentación de granulado, no se utilizaron espumantes, estabilizadores ni gases hilantes cuyo objetivo es aumentar el volumen del producto final. Es decir, la densidad aparente registrada corresponde al edulcorante como tal y no se obtuvo mediante la ayuda de otras sustancias. Esta característica permite garantizar que en el proceso para la preparación del edulcorante
25 obtenido de la presente invención no se utiliza ni contienen ningún aditivo químico.

- Tabletas

30 Para la elaboración de tabletas a partir de stevia se utiliza la mezcla patrón, la cual debe partir de cristales naturales de stevia con un contenido de glucósidos de mínimo el 90%, una alta blancura y una densidad aparente de 0,5 g/mL. La elaboración de las tabletas se hace por compresión directa, el cual es un método ampliamente conocido en el estado de la técnica.

Para la validación de este proceso, se realizaron las siguientes mezclas:

Mezcla No. 1

Componentes	Porcentaje en peso de la mezcla total
Celactosa (Meggle GmbH, Alemania)	52%
Estearato de magnesio (Merck & Co., E.U.A. y Degussa, Alemania)	3%
Acdisol (FMC, E.U.A y Degussa, Alemania)	5%
Mezcla patrón	40%

5

Mezcla No. 2:

Componentes	Porcentaje en peso de la mezcla total
Celulosa (Merck & Co., E.U.A.)	45%
Estearato de magnesio (Merck & Co. E.U.A.y Degussa, Alemania)	3%
Acdisol (FMC, E.U.A. y Degussa, Alemania)	4%
Mezcla patrón	48%

10

Mezcla No. 3:

Componentes	Porcentaje en peso de la mezcla total
Carbonato de calcio (Particle Dynamics, E.U.A.)	42%
Estearato de magnesio (Merck & Co., E.U.A. y Degussa, Alemania)	3%
Acdisol (FMC, E.U.A. y Degussa, Alemania)	5%
Mezcla patrón	50%

Mezcla No. 4:

Componentes	Porcentaje en peso de la mezcla total
Lactato de calcio (Purac Biochem, Holanda)	47%
Estearato de magnesio (Merck & Co., E.U.A. y Degussa, Alemania)	3%
Mezcla patrón	50%

Para obtener las tabletas se utilizó una máquina tableteadora como las que se conocen en la actualidad.

- Jarabe y polvo

Para la elaboración de las presentaciones del compuesto edulcorante de la presente invención en jarabe y polvo, se toma la mezcla patrón que se prepara a partir de cristales de stevia con una concentración de glucósidos no menor al 90% y que han sido extraídas utilizando medios acuosos. Para la fabricación del jarabe, se aplican los métodos conocidos en el estado de la técnica para la elaboración de los mismos. Es importante que para la elaboración del edulcorante a partir de stevia en jarabe, no se utilizó una base alcohólica sino acuosa.

Características del producto final empleando la primera modalidad preferida de la mezcla patrón

- Granulado

El edulcorante granulado obtenido mediante el método de la presente invención, tiene la ventaja de ser un edulcorante 100% natural, libre de calorías. El poder edulcorante frente a la sacarosa es de 15, tomando sacarosa igual a 1. El edulcorante granulado final tiene una humedad máxima del 1%, densidad aparente de 0.26 g/mL, soluble en agua y en

el leche fluidificado se utiliza una malla de 60. Adicionalmente, este edulcorante granulado puede ser utilizado industrialmente (horneado) pues tolera altas temperaturas; de igual manera, tolera bajas temperaturas y por lo tanto, puede ser utilizado para la preparación de helados. Otra ventaja competitiva de este edulcorante, es su estabilidad a diferentes pH lo cual lo hace apto para ser trabajado en la industria de productos lácteos. Según los estudios realizados se ha comprobado que, el edulcorante a partir de stevia en presentación granulada no pierde su poder edulcorante con el paso del tiempo.

- **Tabletas**

El edulcorante en tabletas obtenido a partir de stevia y siguiendo los pasos descritos en la presente invención, presenta un poder edulcorante que se puede resumir en la siguiente tabla:

Tabla 1. Poder edulcorante del edulcorante a partir de stevia en tabletas

Concentración del edulcorante	Poder edulcorante (vs. Sacarosa = 1)
0.02%	40
0.05%	80

Los valores anteriormente consignados se tomaron a partir de los estudios realizados en el Sugar Processing Research Institute en New Orleans, Estados Unidos.

El edulcorante final en tabletas presenta una desintegración de 30 segundos, una friabilidad menor del 5% y además puede ser utilizado en bebidas calientes y frías.

Según los estudios realizados se ha comprobado que, el edulcorante a partir de stevia en presentación tabletas no pierde su poder edulcorante con el paso del tiempo.

- **Jarabe**

El jarabe obtenido a partir del edulcorante de la presente invención puede ser utilizado en culinaria, así como para endulzar jugos, gaseosas y en general bebidas.

El poder edulcorante registrado para el edulcorante en forma de jarabe es igual al de la sacarosa, por lo tanto una cucharada de este jarabe endulza como una cucharada de azúcar. Esto es una ventaja a la hora de realizar dosificaciones caseras, puesto que no se tendría el problema de medir exactamente cuanto se necesita del edulcorante en forma de jarabe, pues es la misma medida que se utilizaría si el edulcorante fuera sacarosa.

Según los estudios realizados se ha comprobado que, el edulcorante a partir de stevia en presentación jarabe, no pierde su poder edulcorante con el paso del tiempo. De igual manera, se observó que el producto final en esta presentación no presenta sedimentación, ni cambios en la coloración con el tiempo.

- Polvo

El edulcorante a partir de stevia en polvo tiene un poder edulcorante similar al del edulcorante granulado. Se precipita inmediatamente al contacto con un medio líquido, sea una bebida caliente o fría. No contiene celulosa (que está presente en algunos polvos edulcorantes disponibles en el mercado), por lo cual puede ser utilizado por personas con problemas de diabetes o hipoglucemia.

Otro aspecto de la presente invención se desea proteger una composición edulcorante que comprende el producto edulcorante obtenido mediante el proceso de la presente invención, con cualquier edulcorante comercialmente disponible, en donde dichos edulcorantes se pueden elegir del grupo consistente de: acesulfame K, aspartame, sucralosa, sacarosa sódica, sacarina, sorbitol, entre otros.

Otro aspecto de la presente invención es el proceso para obtener el producto edulcorante anteriormente descrito. Para efectos de ilustración, proporciono dos ejemplos que constituyen modalidades preferidas del proceso reclamado:

EJEMPLO 1 (granulado)

Como mezcla patrón se utilizó la mezcla patrón No. 2 que consiste en: Mentol en cantidades de 0.1 a 0.2 % de la mezcla total de producto. En seguida, se añadió la maltodextrina referencia 1920 producida por Industrias del maíz en la siguiente proporción: Maltodextrina no más del 95% de la mezcla total, mezcla patrón arriba indicada 3%, celulosa no más del 2% de la mezcla total. Para la atomización se utilizó una solución de

2% de polidextrosa (A.B. Sealey Manufacturing Co., E.U.A.) y agua purificada. La densidad aparente de la mezcla es 0.45 - 0.50 g/mL. El proceso de granulación se realiza en un lecho fluido con un equipo de atomización. Las especificaciones del equipo son las siguientes:

- 5 Bomba peristáltica, frecuencia máxima: 5 rpm
- Manguera siliconada de 4.8 mm de diámetro interno
- Boquilla de 1.0 mm de diámetro
- Presión de atomización: máximo 0.5 bares
- 10 Duración del proceso de atomización: 45 minutos
- Duración del proceso de secado: 15 minutos

Por medio del proceso anterior, se obtiene un producto con las siguientes características:

- 15 Humedad de máxima de 1%
- Densidad aparente de 0.26 g/mL
- Pérdida durante el proceso no mayor del 6%
- Estable a temperaturas de cocción de alimentos (horneado), a temperaturas bajas (Elaboración de helados) y pH estable (bebidas ácidas, lácteos)

20

EJEMPLO 2 (tabletas)

Para la producción de tabletas se parte de la Mezcla patrón No. 2 que consiste en: Mentol en cantidades de 0.1 a 0.2 % de la mezcla total de producto.

- 25 A esta mezcla se le añadieron los vehículos a continuación en las proporciones indicadas:

30 Celulosa	49%
Estearato de magnesio	3%
Stevia (mezcla patrón)	48%

La anterior mezcla se comprime directamente, obteniendo un producto de 60 mg de peso, una dureza no mayor de 1.5 Kgf, friabilidad menor de 5% y desintegración en agua

caliente de menos de 30 segundos. Estas tabletas son ideales para endulzar bebidas frías o calientes.

Se debe entender que la presente invención no está limitada a las modalidades descritas en este Capítulo Descriptivo, y que una persona versada en la materia puede
5 realizar cambios y modificaciones a la misma sin salirse del ámbito y el alcance de la presente invención, el cual se define por las siguientes reivindicaciones.

REIVINDICACIONES

1. Un producto edulcorante que comprende:

5 a- una mezcla patrón que consiste de cristales naturales de stevia y el primero o ambos de los siguientes grupos de componentes:

i) uno o más enmascarantes naturales,

10 ii) uno o más edulcorantes sintéticos,

b- otros excipientes.

2. Un producto según la Reivindicación 1, en donde los enmascarantes naturales pueden
15 ser escogidos de manera independiente o conjunta del grupo que consiste de ácido cítrico, mentol, sacarosa, fructosa y maltodextrina.

3. Un producto según la Reivindicación 2, donde la preparación de la mezcla patrón consiste en combinar cristales naturales de stevia con 0,001 a 1% de mentol en peso.

20

4. Un producto según la Reivindicación 2, donde la preparación de la mezcla patrón consiste en combinar cristales naturales de stevia con 0,001 a 0,5% de ácido cítrico en peso.

25 5. Un producto según la Reivindicación 1, en donde los edulcorantes sintéticos pueden ser escogidos de manera independiente o conjunta del grupo que consiste de acesulfame K, aspartame, sucralosa, sacarina sódica y sorbitol.

6. Un producto según la Reivindicación 1, en donde la forma de presentación del
30 edulcorante es una tableta.

7. Un producto según la Reivindicación 1, en donde la forma de presentación del edulcorante es un granulado.

8. Un producto según la Reivindicación 1, en donde la forma de presentación del edulcorante es un jarabe.

5 9. Un proceso para la elaboración de un producto edulcorante a partir de stevia, el cual comprende las siguientes etapas:

a- la preparación de una mezcla patrón que comprende mezclar los cristales naturales de stevia con el primero o ambos de los siguientes grupos de componentes:

10

i) uno o más enmascarantes naturales,

ii) uno o más edulcorantes sintéticos;

15

b- la elaboración de las formas de presentación del producto edulcorante.

10. Un proceso según la Reivindicación 9, donde los cristales naturales de stevia deben tener un contenido mínimo de glucósidos del 90%.

20 11. Un proceso según la Reivindicación 9, donde los enmascarantes naturales pueden ser escogidos de manera independiente o conjunta del grupo que consiste de ácido cítrico, mentol, sacarosa, fructosa y maltodextrina.

25 12. Un proceso según la Reivindicación 9, donde la preparación de la mezcla patrón consiste en combinar cristales naturales de stevia con 0,001 a 1% de mentol en peso.

13. Un proceso según la Reivindicación 9, donde la preparación de la mezcla patrón consiste en combinar cristales naturales de stevia con 0,001 a 0,5% de ácido cítrico en peso.

30

14. Un proceso según la Reivindicación 9, en donde los edulcorantes sintéticos pueden ser escogidos de manera independiente o conjunta del grupo que consiste de acesulfame K, aspartame, sucralosa, sacarina sódica y sorbitol.

15. Un proceso según la Reivindicación 9, en donde la forma de presentación del edulcorante es una tableta.

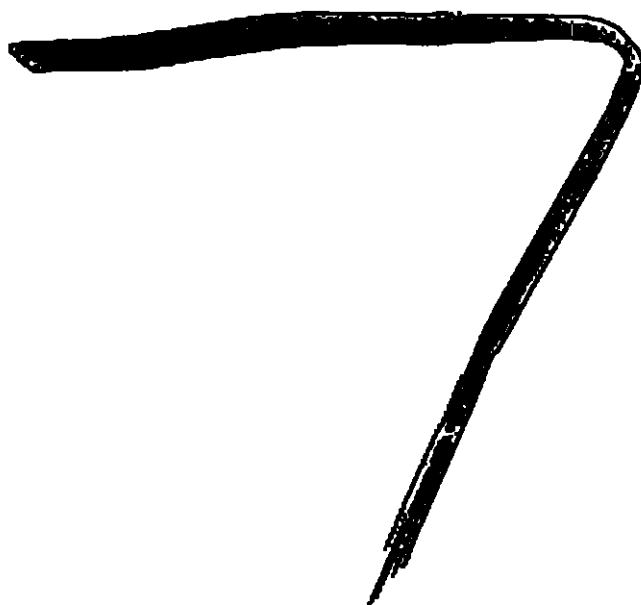
5 16. Un proceso según la Reivindicación 9, en donde la forma de presentación del edulcorante es un granulado.

17. Un proceso según la Reivindicación 9, en donde la forma de presentación del edulcorante es un jarabe.

10

18. Una composición edulcorante que comprende una mezcla del producto edulcorante de la Reivindicación 1, con uno o varios edulcorantes comercialmente disponibles.

15 19. Una composición edulcorante de la Reivindicación 18, donde el otro u varios edulcorantes comercialmente disponibles pueden ser escogidos de manera independiente o conjunta del grupo que consiste de acesulfame K, aspartame, sucralosa, sacarina sódica y sorbitol.



Retirado folio 37; extracto. 2002-09-11. 202043

folios 35 y 36 tapetas

RESUMEN

El objeto principal del presente invento es proporcionar un producto edulcorante que comprende una mezcla patrón que consiste de cristales naturales de stevia y el primero o
5 ambos de los siguientes grupos de componentes:

uno o más enmascarantes naturales,

uno o más edulcorantes sintéticos,

10

más otros excipientes para obtener la presentación final del producto. Los enmascarantes naturales pueden ser escogidos de manera independiente o conjunta del grupo que consiste de ácido cítrico, mentol, sacarosa, fructosa y maltodextrina. Los edulcorantes sintéticos pueden ser escogidos de manera independiente o conjunta del grupo que consiste de
15 aceulfame K, aspartame, sucralosa, sacarina sódica y sorbitol. De la manera más preferida, la preparación de la mezcla patrón consiste en combinar cristales naturales de stevia con mentol en una proporción de 0,001 a 1% en peso.

20

Otro objeto de esta invención es proporcionar una composición edulcorante que contiene un producto edulcorante a base de cristales naturales de stevia, junto con otro edulcorante.

Otro objeto de esta invención es proporcionar un proceso para elaborar un producto edulcorante a partir de los cristales naturales de stevia.

25

Industria y Comercio
SUPERINTENDENCIA

REQUISITOS NECESARIOS PARA PRESENTACIÓN Y AGILIZACIÓN DEL TRAMITE

		USUARIO	RADICADOR
PATENTE DE INVENCION []	MODELO DE UTILIDAD,	[]	[]
- Indicación de que se solicita la concesión de una patente - Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud - Descripción de la invención - Dibujos de ser estos pertinentes - Comprobante de Pago de las tasas establecidas		[]	[]
COMPLETA []	INCOMPLETA	[]	[]
DISEÑO INDUSTRIAL []			
- Indicación de que se solicita el registro de Diseño Industrial - Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud - Representación gráfica y fotográfica del Diseño Industrial o muestra del material que incorpora el diseño - Comprobante de pago de las tasas establecidas		[]	[]
COMPLETA []	INCOMPLETA	[]	[]
ESQUEMA DE TRAZADO []			
- Indicación de que se solicita el registro de un Esquema de Trazado - Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud - Representación gráfica del esquema de trazado - Comprobante de pago de las tasas establecidas		[]	[]
COMPLETA []	INCOMPLETA	[]	[]

Firma Responsable

Fecha: _____

SECRETARÍA DE ECONOMÍA
FOLIO: 33
FOLIO: 34
FOLIO: 35
FOLIO: 36
FOLIO: 37
FOLIO: 38
FOLIO: 39
FOLIO: 40
FOLIO: 41
FOLIO: 42
FOLIO: 43
FOLIO: 44
FOLIO: 45
FOLIO: 46
FOLIO: 47
FOLIO: 48
FOLIO: 49
FOLIO: 50
FOLIO: 51
FOLIO: 52
FOLIO: 53
FOLIO: 54
FOLIO: 55
FOLIO: 56
FOLIO: 57
FOLIO: 58
FOLIO: 59
FOLIO: 60
FOLIO: 61
FOLIO: 62
FOLIO: 63
FOLIO: 64
FOLIO: 65
FOLIO: 66
FOLIO: 67
FOLIO: 68
FOLIO: 69
FOLIO: 70
FOLIO: 71
FOLIO: 72
FOLIO: 73
FOLIO: 74
FOLIO: 75
FOLIO: 76
FOLIO: 77
FOLIO: 78
FOLIO: 79
FOLIO: 80
FOLIO: 81
FOLIO: 82
FOLIO: 83
FOLIO: 84
FOLIO: 85
FOLIO: 86
FOLIO: 87
FOLIO: 88
FOLIO: 89
FOLIO: 90
FOLIO: 91
FOLIO: 92
FOLIO: 93
FOLIO: 94
FOLIO: 95
FOLIO: 96
FOLIO: 97
FOLIO: 98
FOLIO: 99
FOLIO: 100



37
AO

Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA

Folio 40

2020
Bogotá, D. C.

Doctor(a)
CARLOS R. OLARTE

REFERENCIA:	Radicación	01-06094
	Trámite	002
	Evento	001
	Actuación	430
	Oficio No.	0078
	Folios	001

Como resultado del examen de forma, realizado con fundamento en el artículo 38 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le comunica que:

- Con el fin de reconocer personería al abogado que presenta la solicitud es necesario que se allegue el poder, otorgado por quien aparezca como representante legal de la sociedad, (Ver folios 8 y 9)
- Debe indicarse el lugar de constitución de la sociedad solicitante (Art. 27-c, D 486/00).
- Se sugiere que para próximas diligencias ante esta entidad se utilicen los formatos establecidos en la circular única.

En cumplimiento del artículo 39 de la Decisión 486, en concordancia con el artículo 85 de la misma decisión, se le requiere para que dentro del término de dos (2) meses siguientes a la fecha de notificación del presente oficio, complete los requisitos anteriormente enunciados. En caso de no dar cumplimiento al presente requerimiento, la solicitud se considerará abandonada y perderá su prelación.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el artículo 8 de la Resolución 210 del 15 de enero del 2001.


CLARA CASTELLANOS DE JAMES
Jefe de la División de Nuevas Creaciones (e)

17 ENE. 2002

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista de fecha _____

202027

Carrera 13 No. 27-00 Pisos 5, 7 y 10
Commutador: 382 0840
Fax: 382 2695
E-mail: info@sic.gov.co
Bogotá, D.C., Colombia