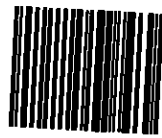


## PETITORIO



01 22577

FORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE.  
2000-3

EP 1267628

① SOLICITUD DE:

☒ Patente de Invención ☐ Patente de Modelo de Utilidad.

② SOLICITANTE (71)

Nombre: SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A., sociedad existente y organizada de conformidad con las leyes de Suiza. Dirección: P.O. Box 353, 1800 Vevey, Switzerland. Teléfono: 57 1 3264270 Fax: 57 1 2126426 E-mail: jllcco@lloredacamacho.com Domicilio: Vevey-Suiza

IDENTIFICACION

C.C. ☐ NIT ☐  
C.E. ☐ Otro ☐  
Número

③ REPRESENTANTE O APODERADO (74)

Nombre: JOSE ANTONIO LLOREDA ✓ Dirección: Calle 72 No. 5-83 Piso 5, Bogotá, Colombia. Teléfono: 57 1 3264270 Fax: 57 1 2126426 E-mail: jllcco@lloredacamacho.com

IDENTIFICACION

C.C. ☒ NIT ☐  
C.E. ☐ Otro ☐  
Número 17.159.681 TP 10.784

④ INVENTOR(ES) (72)

Nombre: LECAT Alec MYERS Lucy ✓ Dirección: 4 Etive Place YORK YO24 2XG 10 The Glade GB-YORK YO31 1LA. Teléfono: 57 1 3264270 Fax: 57 1 2126426 E-mail: jllcco@lloredacamacho.com Domicilio: Reino Unido

IDENTIFICACION

C.C. ☐ NIT ☐  
C.E. ☐ Otro ☐  
Número

⑤ TITULO (54) "GALLETA BAÑADA" ✓

⑥ Clasificación Internacional (51) A21D 13/00

| ⑦ Prioridad                                                                  | (33) País de Origen | (32) Fecha | (31) Número de Solicitud |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------|--------------------------|
| SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/><br>D. 486 | GB                  | 24-03-00 ✓ | 0007249.6                |
|                                                                              | GB                  | 07-07-00 ✓ | 0016840.1                |
|                                                                              |                     |            |                          |
|                                                                              |                     |            |                          |

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. 11.649, 10.354 y 10.355 Fecha Febrero 20,26/01

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.
- ☒ Representación legal si fuere el caso 11.145
- ☐ 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 a su 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 CARACTERISTICA:

12

NOMBRE: JOSE ANTONIO LLOREDA

FIRMA:

C.C. 17.159.681

T.P. 10.784

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



2

# Industria y Comercio

## SUPERINTENDENCIA

Superintendencia de Industria y Comercio  
Radicación: 3100007  
Fecha (C.D.): 2001-02-21 10:00:16  
Trámite: 022 PATENTES D  
Dependencia: 2020 DIVISION DE LEYES Y REGLAMENTOS

MIT : .800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 01 - 11,649  
FECHA : FEBRERO 26 DE 2001

## \*\*\*\*\* CONSIGNACION \*\*\*\*\*

| DEPOSITANTE        | TIPO PAGO    | BANCO         | CUENTA       | Nº. PAGO | FECHA PAGO | Vr. PAGO     |
|--------------------|--------------|---------------|--------------|----------|------------|--------------|
| LLOREDA Y CIA S. A | CONSIGNACION | BANCO POPULAR | .050-00110-6 | 2694160  | 26/02/2001 | 5,996,824.00 |

## \*\*\*\*\* CONCEPTO \*\*\*\*\*

| CANT. RENTISTICO          | CONCEPTO                            | TOTAL CONCEPTO |
|---------------------------|-------------------------------------|----------------|
| 1 50005-01-01 SOLICITUDES | 1 TRAMITES DE SOL. DE PATENTE DE IN | 336,640.00     |
|                           | TOTAL                               | 336,640.00     |

SON: 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



3

**Industria y Comercio****SUPERINTENDENCIA**

NIT : 900176089-2

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

PAGAMENTO : 00000000000000000000

Fecha (FOLIO) : 2001-02-20 10:00:00

Trámite : 002 PATENTES 0 1 ASISTENTE 100 PAGO

Dependencia : 2020 DIVISION DE RECURSOS ECONOMICOS

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 01 - 10,354

FECHA : FEBRERO 20 DE 2001

## \*\*\*\*\* CONSIGNACION \*\*\*\*\*

| DEPOSITANTE        | TIPO PAGO    | BANCO         | CUENTA      | No. PAGO | FECHA PAGO | Vr. PAGO     |
|--------------------|--------------|---------------|-------------|----------|------------|--------------|
| LLOREDA Y CIA S. A | CONSIGNACION | BANCO POPULAR | 050-00110-6 | 2495503  | 20/02/2001 | 4,626,600.00 |

## \*\*\*\*\* CONCEPTO \*\*\*\*\*

| CANT. | RENTISTICO  | CONCEPTO                             | TOTAL CONCEPTO |
|-------|-------------|--------------------------------------|----------------|
| 1     | 50005-01-01 | SOLICITUDES                          |                |
|       |             | 82 INVOCACION DE UNA PRIORIDAD EN NU | 100,000.00     |
|       |             | TOTAL :                              | 100,000.00     |

SON: CIENTO MIL 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



4

# Industria y Comercio

## SUPERINTENDENCIA

NIT : 800176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 01 - 10,355  
FECHA : FEBRERO 20 DE 2001

Radicación : 8162-77  
Fecha (MD): 2001-02-21  
Trámite : 322 PATENTES E REGISTRO  
Dependencia: 2520 DIVISION DE MARKETING

## \*\*\*\*\* CONSIGNACION \*\*\*\*\*

| DEPOSITANTE        | TIPO PAGO    | BANCO         | CUENTA      | No. PAGO | FECHA PGO  | Vr. PAGO     |
|--------------------|--------------|---------------|-------------|----------|------------|--------------|
| LLOREDA Y CIA S. A | CONSIGNACION | BANCO POPULAR | 050-00110-6 | 2495503  | 20/02/2001 | 4,626,600.00 |

## \*\*\*\*\* CONCEPTO \*\*\*\*\*

| CANT. RENTISTICO          | CONCEPTO                             | TOTAL CONCEPTO |
|---------------------------|--------------------------------------|----------------|
| 1 50005-01-01 SOLICITUDES | 82 INVOCACION DE UNA PRIORIDAD EN NU | 100,000.00     |
|                           | TOTAL :                              | \$ 100,000.00  |

SON: CIEN MIL 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

### **ANEXO**

Atentamente manifiesto a usted que la fuente normativa de la reciprocidad de la cual se deriva el derecho del solicitante para reivindicar prioridad en el presente caso, se encuentra:

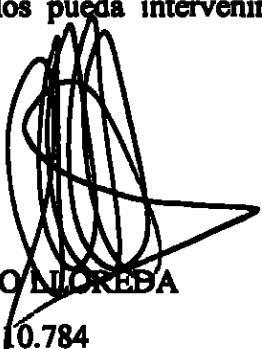
- a) En el Artículo 2 del Anexo 1C, Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio, del Acuerdo por el cual se establece la "Organización Mundial de Comercio (OMC)" suscrito en Marruecos el 15 de abril de 1994. Este acuerdo fue aprobado por el Congreso de Colombia mediante Ley 170 de 1994 y por la Corte Constitucional Colombiana mediante Sentencia C-137-95 de 28 de marzo de 1995, y entró en vigencia en nuestro país el 30 de abril de 1995, 30 días después de su ratificación.

Dicho Artículo establece que en lo que respecta a las partes II, III y IV del Acuerdo (referidas a la existencia, alcance y ejercicio de los derechos de propiedad intelectual, entre otros) los Miembros cumplirán los artículos 1 a 12 y el Artículo 19 del Convenio de París —el Artículo que establece la prioridad de las patentes de invención es el Artículo 4—

- b) En el Artículo 4 del mencionado Anexo 1C, Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio, del Acuerdo por el cual se establece la Organización Mundial de Comercio (OMC), el cual consagra el "Trato de la nación más favorecida" para los países Miembros del mismo.
- c) En el Artículo 4 del Convenio de París, del cual ya era parte Colombia en el momento en que se presentó la solicitud cuya prioridad ahora reivindico, con lo cual se cumple la reciprocidad exigida en el Artículo 9 de la Decisión 486 del Acuerdo de Cartagena para con solicitudes provenientes del País Miembro del Acuerdo de Cartagena.

ANEXO

El documento que acredita la calidad REPRESENTANTES LEGALES en Bogotá de los doctores JOSE LLORED A CAMACHO y/o ALFONSO LLORED A CAMACHO y/o JOSE ANTONIO LLORED A para TODOS LOS ASUNTOS RELACIONADOS CON LA PROPIEDAD INDUSTRIAL de la sociedad peticionaria, que faculta a cada uno de dichos abogados para actuar individualmente, se encuentra protocolizado ante esa División bajo el No. 11.145. En consecuencia, ruego a usted reconocer la personería de cada uno de dichos Representantes Legales para actuar dentro del presente expediente, a fin de que cualquiera de ellos pueda intervenir en cualquier tiempo respecto de la solicitud en él contenida.



JOSE ANTONIO LLORED A

T.P. No. 10.784

CODIGO 231

## GALLETA BAÑADA

### RESUMEN OBJETO Y FINALIDAD DE LA INVENCION

Procedimiento para aplicar a una galleta un baño de barrera que comprende una mezcla de manteca de alta temperatura de fusión y azúcar flor, que implica licuar este baño y luego aplicarlo haciendo rotar la galleta durante su fabricación o escobillado, junto con los productos producidos por uno de estos métodos.

## MEMORIA DESCRIPTIVA

La presente invención trata de un método para preparar una galleta bañada, más especialmente, una galleta bañada con un componente de mayor humedad (tal como caramelo, mermelada, turrón, mallow (malva), fondant (glaseado), etc.), que tiene un baño de barrera entre la galleta y el componente de mayor humedad.

### ANTECEDENTES DE LA INVENCIÓN

Se conocen galletas que normalmente contienen 1-5 % de humedad, bañadas con un componente de mayor humedad y que tienen un baño de barrera entre la galleta y el componente de mayor humedad, en que el baño de barrera es comúnmente chocolate. Sin embargo, el tiempo de durabilidad antes de la venta de esas galletas es sólo de aproximadamente 16 semanas.

Hemos encontrado que la migración de la humedad entre el componente seco del centro de la galleta y un componente de alta humedad puede retardarse cuando el baño de barrera es una mezcla de azúcar flor/manteca de alta temperatu-

9

ra de fusión que se puede aplicar substancialmente de manera uniforme usando una técnica que implica el dejar caer o hacer rotar el componente del centro de la galleta.

De acuerdo con la presente invención, se proporciona un procedimiento para preparar una galleta bañada con un componente de mayor humedad y que tiene un baño de barrera entre la galleta y el componente de mayor humedad caracterizado porque el baño de barrera es una mezcla de manteca de alta temperatura de fusión y azúcar flor que comprende la fusión de la mezcla de una manteca de alta temperatura de fusión y azúcar flor y su aplicación a la galleta, usando una técnica en que el componente del centro de la galleta se deja caer o se hace rotar y finalmente se pone en contacto la galleta bañada con el baño de barrera con el componente de mayor humedad.

#### DESCRIPCION DETALLADA DE LA INVENCION

El baño de barrera puede aplicarse a la galleta usando un equipo para fabricar galletas o haciéndolo rotar entre fibras o escobillas suaves.

La máquina para fabricar galletas es un proceso bien conocido por los entendidos en la técnica y se describe, por ejemplo, en Industrial Chocolate Manufacture and Use (Fa-

bricación y uso de chocolate industrial), Tercera Edición, editado por S.T. Beckett, Blackwell Science, Capítulo 15, páginas 287-301. Básicamente, el equipo para fabricar galletas implica un recipiente rotatorio, comúnmente una paila o un tambor (cilindro) que contiene los centros y el material del baño se agrega entonces de manera que pueda bañar el exterior de los centros a medida que ellos caen uno sobre otro en el recipiente acumulando un gran número de capas o fases continuas.

Las fibras o escobillas suaves permiten una aplicación de baño substancialmente parejo a temperaturas de control y el baño puede hacerse usando un equipo de escobillado/pintado tal como la biturbina EMT que se basa en la rotación de los productos en dos turbinas helicoidales en contacto con las fibras o escobillas suaves.

La presente invención también proporciona una galleta bañada con un componente de mayor humedad y que tiene un baño de barrera entre la galleta y el componente de mayor humedad que se caracteriza porque el baño de barrera es una mezcla de una manteca de alta temperatura de fusión y azúcar flor.

La galleta que se va a bañar puede ser cualquier clase de galleta o bizcocho, por ejemplo: galletas de mante-

quilla, galletas especiales para el té (rich tea), digestivo, borbón con un contenido de humedad típicamente de 1-5% (Aw de 0,1 a 0,5).

La manteca de preferencia deberá tener un alto punto de fusión. La manteca, que deberá ser aceptable desde el punto de vista comestible, es convenientemente manteca vegetal con un punto de fusión de por lo menos 45°C, por ejemplo de 55°C a 100°C y de preferencia de 60°C a 90°C. La manteca es de preferencia hidrogenada y, como ejemplo de mantecas hidrogenadas que se encuentran en el comercio, se puede mencionar la Cessa 60 de Karlsham's, Akofine NF, Cotebar H de Loders-Crooklaan y Confao 12 de Aahrus Olie. Las mantecas hidrogenadas se pueden preparar mediante un proceso bien conocido en la industria de aceites y mantecas, usando hidrógeno a presión para modificar la estructura molecular de la manteca con el fin de obtener diversas ventajas tales como un punto de fusión más alto, mejor palatabilidad, etc. Se puede obtener información acerca de mantecas vegetales en G. Talbot, Vegetable Fats, (Mantecas vegetales) en Industrial Chocolate Manufacture and Use, Tercera Edición, 1999, editada por S.T. Beckett, pág. 307-322.

La mezcla de manteca hidrogenada y azúcar flor contiene ventajosamente de 15 a 50% por peso y de preferencia de

etc. El caramelo que se puede usar puede contener, como ingredientes básicos, azúcar, jarabe de glucosa, proteína láctea, manteca, sal y de 5 a 15% de agua. El término caramelo puede incluir "toffee" y formulaciones que son bien conocidas para aquellos que son expertos en la técnica y que se describen, por ejemplo, en *Sugar Confectionery Manufacture* (Fabricación de dulces), Segunda Edición, 1995, editado por E.B. Jackson, Blackie Academic and Professional, Capítulo 8, página 289. La actividad del agua del caramelo es de preferencia de 0,3 a 0,7. Para claridad, deberá entenderse que el término "caramelo" excluye los productos fabricados por la descomposición de carbohidratos mediante calor o tratamiento de calor y álcali, cuyos productos se usan predominantemente como materiales colorantes. La mermelada que se puede usar de manera ventajosa es la mermelada de dulcería, que tiene ventajosamente un alto contenido de fruta para el mejor sabor y que comúnmente tiene un contenido de sólidos sobre 70%, de preferencia de 75 a 78% y  $A_w$  preferentemente de 0,3 a 0,7. El baño con el componente de mayor humedad puede ser continuo o discontinuo. Si se desea, la galleta puede ser bañada finalmente con chocolate.

Después de la aplicación del baño de barrera, la galleta se pone luego en contacto con el componente de mayor

humedad, por ejemplo, depositando la galleta en caramelo caliente (entre 35°C y 80°C). Debido al alto punto de fusión de la manteca, es posible colocar la galleta bañada en el caramelo caliente sin que se pierda la integridad de la barrera; por lo tanto la galleta permanecerá más quebradiza como fresca por más largo tiempo.

El tiempo de durabilidad antes de la venta a temperatura ambiente de las galletas tradicionalmente bañadas con una barrera de chocolate en contacto con un componente de mayor humedad es típicamente de alrededor de 16 semanas. Hemos encontrado que el mismo producto bañado con la barrera de manteca de alta temperatura de fusión de acuerdo con nuestra invención puede tener un tiempo de durabilidad antes de la venta de hasta el doble de este período, por ejemplo 32 semanas.

#### EJEMPLOS

Los siguientes ejemplos ilustran mejor la presente invención. Las partes y los porcentajes se dan por peso.

#### EJEMPLO 1

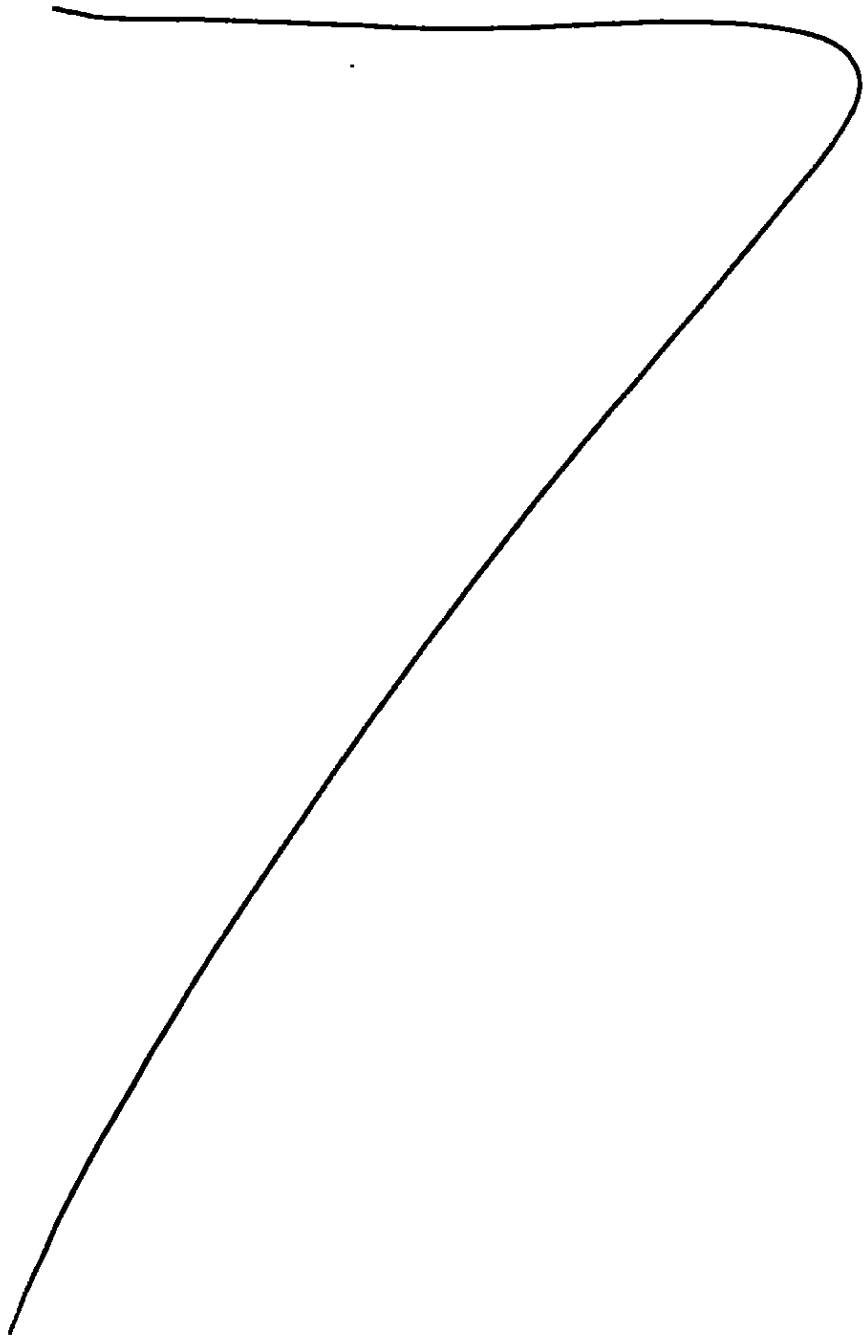
A una galleta de torta de fruta que comprende harina de trigo, manteca vegetal, azúcares y agentes para hacer

subir los ingredientes en el horno se aplica un baño de barrera que comprende 75% de Cotebar H (una manteca vegetal fraccionada, hidrogenada) y 25% de azúcar flor, usando una técnica de fabricación de galletas como se describió anteriormente. En todos los casos, cuando se cortaron por la mitad las muestras, se observó que la barrera era uniforme. Después, se deposita la galleta en caramelo caliente en un molde de chocolate. La galleta bañada tuvo un tiempo de duración antes de la venta de 32 semanas a temperatura ambiente.

#### EJEMPLO 2

A una galleta crujiente que contiene harina de trigo, manteca vegetal, jarabe, azúcares y agentes para hacer subir los ingredientes en el horno, se aplica un baño de barrera que comprende 70% de Cessa 60 (manteca vegetal hidrogenada) usando un máquina para fabricar galletas alternativa tal como la biturbina EMT que implica la rotación de los productos en dos turbinas helicoidales con fibras suaves que permiten la aplicación del baño de manera uniforme a temperaturas de control. En todos los casos en que se cortaron por la mitad las muestras, se observó que la barrera estaba uniforme. Después, se deposita la galleta en mermelada caliente en un molde de chocolate. Lo crujiente de la galleta mejora

de manera significativa durante su tiempo de duración antes de la venta.



## REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento para preparar una galleta bañada con un componente de mayor humedad que tiene un baño de barrera entre la galleta y el componente de mayor humedad, CARACTERIZADO porque el baño de barrera es una mezcla de manteca de alta temperatura de fusión y azúcar flor que comprende de la fusión de la mezcla de una manteca de alta temperatura de fusión y azúcar flor y su aplicación a la galleta, usando una técnica en que el componente central se hace caer o rotar y finalmente la galleta bañada con el baño de barrera se pone en contacto con el componente de mayor humedad.

2. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque el baño de barrera se aplica a la galleta usando un equipo de fabricación de galletas.

3. Un procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADO porque el baño de barrera se aplica a la galleta haciéndola rotar entre fibras o escobillas suaves.

4. Una galleta CARACTERIZADA porque cada vez que se prepara se hace mediante un proceso de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones precedentes.

5. Una galleta bañada con un componente de mayor humedad y que tiene un baño de barrera entre la galleta y el componente de mayor humedad, CARACTERIZADA porque el baño de barrera es una mezcla de una manteca de alta temperatura de fusión y azúcar flor.

6. Una galleta de acuerdo con la reivindicación 5, CARACTERIZADA porque la galleta que se va a someter a baño tiene un contenido de humedad de 1 a 5% por peso.

7. Una galleta de acuerdo con la reivindicación 5, CARACTERIZADA porque la manteca de alta temperatura de fusión

es una manteca vegetal que tiene un punto de fusión de 45°C a 100°C.

8. Una galleta de acuerdo con la reivindicación 5, CARACTERIZADA porque la mezcla de manteca de alta temperatura de fusión y azúcar flor contiene de 15 a 50 % por peso de manteca de alta temperatura de fusión basada en el peso de la mezcla.

9. Una galleta de acuerdo con la reivindicación 5, CARACTERIZADA porque la manteca de alta temperatura de fusión es una manteca hidrogenada.

10. Una galleta de acuerdo con la reivindicación 5, CARACTERIZADA porque el componente de mayor humedad es un caramelo, mermelada, turrón, mallow (malva) o fondant (glaseado).

11. Una galleta de acuerdo con la reivindicación 10, CARACTERIZADA porque el caramelo que está en contacto con la galleta contiene como ingredientes básicos, azúcar, jarabe de glucosa, proteína láctea, manteca, sal y de 5 a 15 % de agua.

\*\*\*

Retirado folio 30 - extracto  
2002-08-24 . 202043

Folios 21 y 22  
tarjetas  
Es

**REQUISITOS MINIMOS PARA ADMISION A TRAMITE**

**PATENTE DE INVENCION** [ ☒ ]

**MODELO DE UTILIDAD** [ ☐ ]

- Indicación de que se solicita la concesión de una patente 21 ☒
- Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud 21 ☒
- Descripción de la invención 11 ☒
- Dibujos de ser estos pertinentes [ ☒ ] NO
- Comprobante de Pago de las tasas establecidas 11 ☐

**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** [ ☐ ]

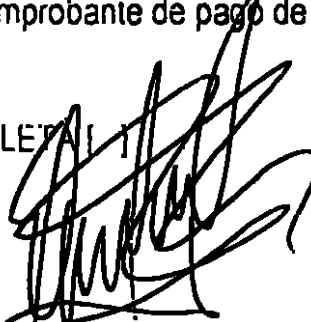
**INCOMPLETA** [ ☐ ]

**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

Carrera 13 No. 27-00 Piso 5 y 10  
Conmutador: 334 12 21-2-3-4  
Fax: 281 31 25 e-mail: info@sic.gov.co  
Santa Fe de Bogotá D.C. - Colombia



2A  
21

## INFORME DE PROTOCOLO

**Industria y Comercio**  
**SUPERINTENDENCIA**

Expediente 01-22577

Fecha: 3 de mayo del 2001.

Se certifica que:

Desde fecha 5 de septiembre de 1986,  
del folio 51.235 al folio 51.239 del libro de  
Protocolo N° 171, obra el documento N° 11.145  
conferido por SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A.

domiciliado(a) en VEVEY - SUIZA

al doctor JOSE LLORED  
CAMACHO, ALFONSO LLORED CAMACHO y/o JOSE ANTONIO  
LLORED.

Representante en Santafé de Bogotá D.C. Los mismos  
Facultad para desistir  
SI.

Revisado \_\_\_\_\_.

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



25  
22

# Industria y Comercio

## SUPERINTENDENCIA

2020  
Bogotá, D.C.

Doctor  
JOSE ANTONIO LLOREDA  
Representante

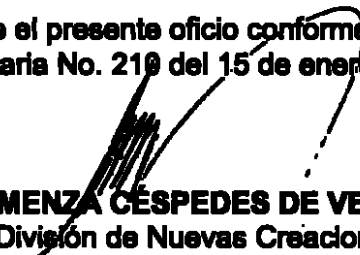
|                    |                       |                 |
|--------------------|-----------------------|-----------------|
| <b>REFERENCIA:</b> | <b>Radicación No.</b> | <b>01-22577</b> |
|                    | <b>Trámite</b>        | <b>002</b>      |
|                    | <b>Evento</b>         | <b>001</b>      |
|                    | <b>Actuación</b>      | <b>430</b>      |
|                    | <b>Oficio No.</b>     | <b>1388</b>     |
|                    | <b>Folios</b>         | <b>001</b>      |

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:

- Debe allegar copia del documento en que consta la cesión del derecho a la patente otorgado por el inventor al solicitante o a su causante (art. 28-k, Dec 486/2000).

En cumplimiento del artículo 39 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, 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 Reglamentaria No. 219 del 15 de enero del 2001.

  
**ALIX CARMENZA CÉSPEDES DE VERGEL**  
Jefe de la División de Nuevas Creaciones

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista de fecha 10 MAYO 2001.

Se recuerda al interesado que debe presentar, dentro de los dieciséis meses siguientes contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud cuya prioridad se invoca, copia de la misma certificada por la autoridad que la expidió y, en los casos en que haya lugar, la traducción simple del capítulo reivindicatorio. El incumplimiento de éste plazo, acarreará la pérdida de la prioridad invocada.

202027/202022

Carrera 13 No. 27-00 Pisos 5, 7 y 10  
Conmutador: 382 0840  
Fax: 382 2695  
E-mail: [Info@sic.gov.co](mailto:Info@sic.gov.co)  
Bogotá, D.C., Colombia