



Industria y Comercio

SUPERINTENDENCIA



Delegatura de Propiedad Industrial
División de Nuevas Creaciones

Organización y
Digitalización CSA Ltda

SOLICITUD

PATENTE DE INVENCION

10-65864

21. EXPEDIENTE No.

54. TÍTULO Proceso Industrial Para obtener un
Producto Sustituto del Caté, Sin Catéina,
A Partir del Grano de Guanoal (Cajanus
Cajana)

51. CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL A23 L 1/20

71. SOLICITANTE DAIRLEY JOHANNA DE ALBA PACHECO .

DOMICILIO Kr 35 #19-53 Barrio El tiempo Soledad - Atlántico .

74. APODERADO _____

22. BOGOTÁ, D.C., _____

991
202099



No. 10-065864- -00000-0000

Fecha: 2010-06-01 14:57:46 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 11

Le radicación

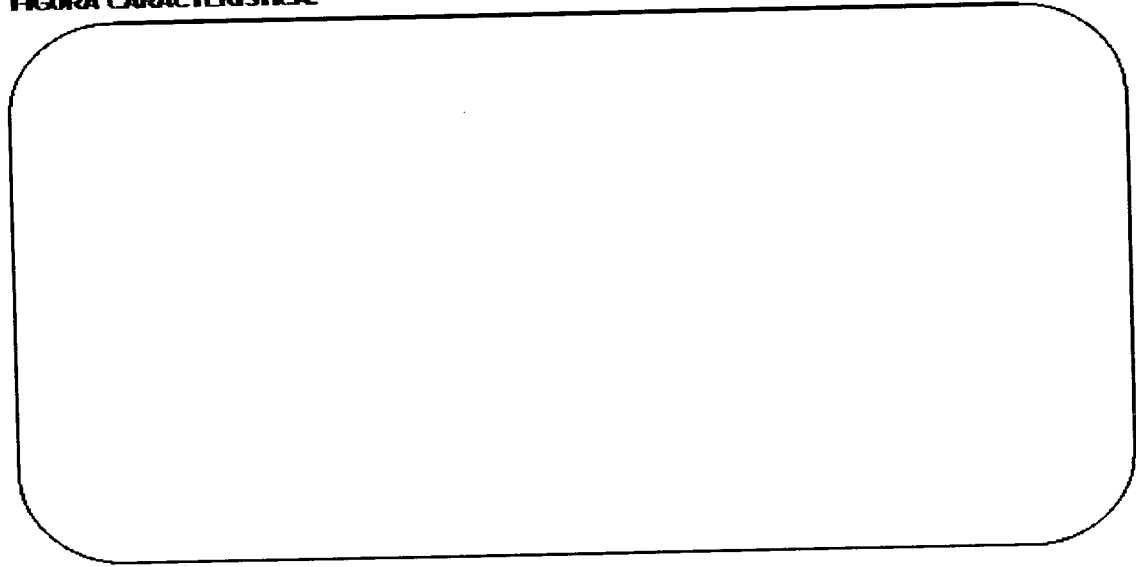
FORMULARIO ÚNICO DE SOLICITUD DE PATENTE

1 SOLICITUD DE: ☒ Patente de Invención ☐ Patente de Modelo de Utilidad			
2 SOLICITANTE	Nombre: SHIRLEY JOHANNA DE ALBA PACHECO Dirección: Kra 35 No 19-53 BARRIO EL TRIUNFO Nacionalidad o Domicilio: COLOMBIA, SOLEDAD-ATLANTICO Lugar de Constitución: Teléfono: 3013779965 Fax: E-mail: shirley_de_alba@hotmail.com	IDENTIFICACIÓN ☒ C.C. ☐ NIT ☐ C.E. ☐ Otro Cual: CEDULA CIUDADANIA Número: 44.158.043 SOLEDAD	
3 REPRESENTANTE O APODERADO	Nombre: Dirección: Teléfono: Fax: E-mail:	IDENTIFICACIÓN ☐ C.C. ☐ NIT ☐ C.E. ☐ Otro Cual: Número: TP:	
En caso de haber presentado poder general para asuntos que se adelanten ante la Delegatura de Propiedad Industrial, sírvase indicar el número de radicación (del poder):			
4 INVENTOR (ES) (72)	Nombre: SHIRLEY JOHANNA DE ALBA PACHECO Dirección: Kra 35 No 19-53 BARRIO EL TRIUNFO Nacionalidad o Domicilio: COLOMBIA/ SOLEDAD-ATLANTICO		
5 Título (54)	PROCESO INDUSTRIAL PARA OBTENER UN PRODUCTO SUSTITUTO DEL CAFÉ, SIN CAFEÍNA, A PARTIR DEL GRANO DE GUANDUL (CAJANUS CAJAN).		
6 Número de reivindicaciones (9)			
7 Clasificación Internacional (51) A23L 1/20			
8 Prioridad ☐ SI ☒ NO	(33) País de Origen	(32) Fecha	(31) Número de Solicitud
9 Para publicar a partir de la fecha de la presente solicitud o de la prioridad invocada a los: ☒ Inmediato ☐ 6 meses ☐ 12 meses ☐ 18 meses			
10 Comprobante de pago No. 10-44,394 Fecha Junio 1 2010.			

Instrucciones para el llenamiento del presente formulario ver reverso de esta página

11. 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.
 - ☐ Documento que acredite la existencia y representación legal de la persona jurídica peticionaria, en cuanto no estén inscritas en alguna Cámara de Comercio Colombiana.
 - ☐ Poder, si fuere el caso.
 - ☐ Certificado de la fecha de presentación de la solicitud prioridad expedida por la autoridad correspondiente y una 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.
 - ☒ Resumen
 - ☒ 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 cm.
 - ☐ De ser el caso, información sobre otras solicitudes de patente o títulos obtenidos en el extranjero por el mismo titular o su causante, relacionadas parcial o totalmente con la invención de esta solicitud.

12. FIGURA CARACTERÍSTICA:



13. Solicito la concesión de la patente.

NOMBRE: SHIRLEY JOHANNA DE ALBA PACHECO

FIRMA:

C.C. 44.158.043 SOLEDAD TP

Instrucciones para la presentación de los anexos, ver reverso de esta página.

 Industria y Comercio SUPERINTENDENCIA		SOL		SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
		 No. 10-065864- -00000-0000		Fecha: 2010-06-01 14:57:46 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO Act. 411 PRESENTACION Folios: 11	
REDUCCIÓN DE TASAS DE SOLICITUD DE PATENTE					
1 APLICACIÓN A:					
☒ Patente de Invención ☐ Patente de Modelo de Utilidad					
☒ Presentación solicitud ☐ Exámen de patentabilidad ☐ Tasas de mantenimiento					
2 BENEFICIARIO		Nombre: SHIRLEY JOHANNA DE ALBA PACHECO		IDENTIFICACION	
		Dirección: Kra 35 No 19-53 BARRIO EL TRIUNFO		☒ C.C. ☐ NIT	
		Nacionalidad o Domicilio: COLOMBIA/SOLEDAD-ATLANTICO		☐ C.E. ☐ Otro	
		Teléfono: 3013779965		Número: 44.158.043 SOLEDAD	
En caso de ser persona natural y carecer de medios económicos, y por lo tanto aplique la reducción de tasas a que se refiere la resolución vigente en tarifas, debe firmar la presente solicitud bajo la gravedad de juramento					
3 Anexos					
Micro, pequeñas y medianas empresas					
☐ Copia simple de la declaración de renta del año inmediatamente anterior, o en su defecto prueba documental idónea					
☐ Documento de constancia de cumplimiento a lo establecido en la Ley 905 de 2004					
Universidades públicas o privadas					
☐ Copia acto de reconocimiento institucional emitido por el Ministerio de Educación					
Entidades sin ánimo de lucro					
☐ Copia del registro vigente en Cámara de Comercio					
4 Solicito la reducción de la tasa de patente,					
		Nombre: SHIRLEY JOHANNA DE ALBA PACHECO			
		Firma: 			
		C.C. 44.158.043 SOLEDAD TP			
Instrucciones para el diligenciamiento del presente formulario, ver reverso de esta página					

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 10-065864- -00000-0000

Fecha: 2010-06-01 14:57:46 Dep 2020 DIR.NUEVASCR
 Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
 Act. 411 PRESENTACION Folios: 11

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT : B00176089-2

RECIBO OFICIAL DE CAJA : 10 - 44,394
 FECHA : JUNIO 1 DE 2010

***** CONSIGNACION *****

DEPOSITANTE	TIPO PAGO	BANCO	CUENTA	No. PAGO	FECHA PGO	Vr. PAGO
SHIRLEY DE ALBA PACHECO	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	52779123	01/06/2010	138,500.00
SHIRLEY DE ALBA PACHECO	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	52779134	01/06/2010	81,250.00
SHIRLEY DE ALBA PACHECO	CONSIGNACION	BANCO DE BOGOTA	062754387	329503812	01/06/2010	2,200.00

***** CONCEPTO *****

CANT.	RENTISTICO	CONCEPTO	TOTAL CONCEPTO
1	50005-01-01	SOLICITUDES	
		*** 25% TRAMITES DE SOL. DE PATENTE D	138,500.00
		TOTAL :	\$ 138,500.00

SON: CIENTO TREINTA Y OCHO MIL QUINIENTOS PESOS

RESPONSABLE : _____

RECIBO DE CAJA APLICADO AL EXPEDIENTE No. _____

**PROCESO INDUSTRIAL PARA OBTENER UN PRODUCTO SUSTITUTO DEL CAFÉ, SIN CAFEINA, A
PARTIR DEL GUANDUL (CAJANUS CAJAN)**

RESUMEN CON EL OBJETO Y LA FINALIDAD DE LA INVENCION

La invención de la presente solicitud proporciona un proceso para la obtención de un producto sustituto de café, sin cafeína, que posee cualidades similares del café tradicional en cuanto a: sabor, color y aroma, a partir del grano de Guandul (Cajanus Cajan); el cual debe estar bajo condiciones específicas (seco y frío) para ser sometido a las etapas de: Almacenamiento, selección y limpieza, tostar, enfriar, molienda, control de calidad, empaque, embalaje y almacenamiento del producto final. El producto elaborado (polvo de color marrón oscuro con gránulos de 2 mm) está orientado a satisfacer la demanda del café tradicional, especialmente, las personas que les gusta el café pero tienen restringido su consumo por los efectos nocivos de la cafeína en su organismo, esto se logra debido a que el grano de Guandul no contiene entre sus componentes cafeína y a cambio contiene un 20% proteínas que no se distorsionan con la aplicación de los procedimientos sino que los esteriliza (purifica). La presente invención contribuye a la sociedad médica a mantener y conservar la salud del ser humano sin la prohibición de los placeres del paladar y significa un gran paso para el fortalecimiento de la agronomía en el estudio de las facultades de las leguminosas que son cultivadas en Colombia.

DESCRIPCIÓN

SECTOR TECNOLÓGICO

Esta invención está relacionada con el sector de la Agroindustria debido a la transformación de materia prima agrícola como el grano de Guandul (*Cajanus Cajan*), en un producto elaborado.

ESTADO DE LA TÉCNICA O TECNOLOGÍA ANTERIOR

Actualmente las torrefactoras para solucionar el dilema de las personas que les gusta el café tradicional pero tienen restringido su consumo por los efectos nocivos que produce la cafeína en el organismo, lanzaron al mercado el conocido café descafeinado que incurre en un proceso complejo, costoso y no soluciona la problemática al no eliminar del todo la cafeína.

En el estado de la técnica no se conoce ningún proceso ni producto similar al de la solicitud, que parta del grano de Guandul (*Cajanus Cajan*) como materia prima para la obtención de un producto sustituto del café, sin ser perjudicial para la salud y que aporte proteínas y fibra al organismo.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

El proceso industrial para obtener un producto sustituto del café, sin cafeína, a partir del grano de Guandul (*Cajanus Cajan*), está orientado a satisfacer la demanda del café tradicional, especialmente a las personas que padecen enfermedades (diabetes, enfermedades cardiovasculares, cáncer, cirrosis, gastritis, úlcera péptica, enfermedades terminales) y que tienen restringido el consumo de café por los efectos nocivos en la salud que produce la cafeína. La magnitud de esta problemática radica en que la cafeína produce efectos negativos al estimular el cerebro e interferir en la acción de la adenosina -un transmisor nervioso que produce calma y tranquilidad- y provoca una sensación de euforia y de fuerza durante algunas horas, acompañado de un incremento de los niveles de adrenalina y noradrenalina, que son neurotransmisores activadores. Esta sustancia no tan solo produce efectos en el sistema nervioso sino que también aumenta la secreción de jugos -como el ácido clorhídrico y la pepsina- en el estómago, convirtiéndola en una droga irritante de la mucosa gástrica.

Debido al alcance de la problemática, la presente invención satisface los gustos de las personas enfermas que se deleitan con el sabor, color y aroma del café tradicional, al llevar a cabo un proceso industrial que obtiene un producto que no es perjudicial para la salud, debido a que utiliza como materia prima el grano de Guandul (*Cajanus Cajan*); el cual garantiza la inexistencia de cafeína y a cambio aporta un alto nivel nutricional en fibra y proteínas al cuerpo humano. El grano de Guandul (*Cajanus Cajan*) bajo condiciones específicas se somete a diferentes etapas para producir un producto elaborado que presenta sorprendentes cualidades muy similares al café tostado molido tradicional en cuanto a sabor, color y aroma.

Es importante resaltar que el grano de Guandul (*Cajanus Cajan*), presenta entre sus componentes un 20% de proteínas y los procedimientos al que es sometido no lo distorsionan sino que tan solo los esteriliza (purifica). Adicionalmente, el *Cajanus Cajan* es una materia prima más económica que

el café pergamino; esta economía genera reducción de costos de producción y por ende un precio de venta mucho más asequible al público para la futura producción y comercialización del producto.

DESCRIPCION DETALLADA DE LA INVENCION

El proceso industrial para la obtención de un producto sustituto del café, parte como primera etapa el almacenamiento del grano de Guandul (*Cajanus cajan*) en una bodega bajo condiciones adecuadas para proteger las propiedades del grano, la bodega debe estar protegida de inclemencias meteorológicas, con una temperatura ambiente entre los 20 y 40 grados centígrados. Se debe evitar la entrada de roedores e insectos, el grano deberá encontrarse seco y frío

En una segunda etapa se somete la materia prima al procedimiento de selección y limpieza, donde se sacuden los granos de Guandul (*Cajanus Cajan*) en un tamiz, librándolas de impurezas tales como: moho, basuras, insectos, semillas dañadas, semillas diferentes del guandul, hojas, y cualquier cuerpo extraño que pueda alterar su composición.

En la tercera etapa el grano seleccionado que cumpla con las especificaciones requeridas de buenas condiciones naturales, totalmente seco y libre de impurezas, es conducido a la máquina tostadora para someterlo al calor a una temperatura que oscila entre los 150°C– 300°C, por espacio de 1 – 2 horas hasta provocar el color marrón oscuro.

La cuarta etapa, el enfriamiento de los granos de guandul tostado se realiza mediante un dispositivo especial que poseen las actuales máquinas tostadoras, el cual una vez terminada la operación de tostar traslada el grano tostado a un tambor de paletas rotatorias haciéndolo girar por espacio de 15 minutos.

La quinta etapa es la molienda, el producto es llevado al molino para convertirlo en polvo de gránulos de 2 mm.

La sexta etapa consiste en tomar muestras para inspeccionar la calidad en cuanto a sabor, color y aroma, una vez evaluado se autoriza la siguiente etapa.

En la séptima etapa se procede a empacar el producto; la máquina empacadora tiene un regulador que controla la cantidad que se desea empacar en las bolsas (20 gramos, 50 gramos, 150 gramos, 250 gramos, 500 gramos). Una vez llenados, sellados y cortados por esta máquina, los empaques son trasladados a través de una banda transportadora a la zona de embalaje. Hay que especificar que los empaques adecuados y que conservan las propiedades del producto son las bolsas trilaminado posmetalizado mas polipropileno de baja densidad Y los frascos de vidrios. Para empacarlo en frascos de vidrios de diferentes presentaciones (85 gramos, 170 gramo) se debe utilizar una máquina envasadora.

En una octava etapa, el embalaje de las presentaciones en bolsas (20, 50, 125, 250 y 500 gramos) se realiza manualmente y consiste en agrupar varias unidades del producto en una bolsa plástica que dobla su dimensión. La anterior operación también puede realizarse en máquinas diseñadas de embalaje para el caso de las bolsas 20 y 50 gramos. El embalaje de los frascos de todas las presentaciones se hace manualmente en cajas de cartón.

Para terminar en una novena etapa, el producto es trasladado a la bodega de producto terminado para su almacenamiento, esta bodega debe ser un lugar apartado de la humedad y organizada en estantes donde se coloque el producto.

El producto obtenido es un polvo de color marrón oscuro con gránulos de 2 mm, sin cafeína, con un aroma y sabor similar al café tostado molido tradicional.

El proceso en forma esencial es:

1. Almacenamiento materia prima
2. Selección y limpieza
3. Tostar
4. Enfriar
5. Molienda
6. Control de Calidad
7. Empaque
8. Embalaje
9. Almacenamiento producto terminado.

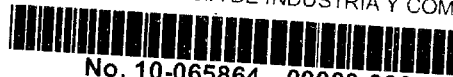
CAPITULO REINVINDICATORIO

1. Proceso industrial para obtener un producto sustituto del café, sin cafeína, a partir de grano de Guandul (Cajanus Cajan), **caracterizado porque** comprende las etapas de:
 - a) Primera etapa parte con el almacenamiento del grano de guandul (Cajanus cajan) en una bodega bajo condiciones adecuadas para proteger las propiedades del grano, la bodega debe estar protegida de inclemencias meteorológicas, con una temperatura ambiente entre los 20 y 40 grados centígrados. Se debe evitar la entrada de roedores e insectos, el grano deberá encontrarse seco y frío.
 - b) Segunda etapa el grano se somete al procedimiento de selección y limpieza, donde se sacuden los granos de Guandul (Cajanus Cajan) en un tamiz, librándolas de impurezas tales como: moho, basuras, insectos, semillas dañadas, semillas diferentes del guandul, hojas, y cualquier cuerpo extraño que pueda alterar su composición.
 - c) Tercera etapa el grano seleccionado que cumpla con las especificaciones requeridas de buenas condiciones naturales, totalmente seco y libre de impurezas, es conducido a la maquina tostadora para someterla al calor a una temperatura que oscila entre los 150°C– 300°C, por espacio de 1 – 2 horas hasta provocar el color marrón oscuro.
 - d) Cuarta etapa el guandul tostado se enfría mediante un dispositivo especial que poseen las actuales máquinas tostadoras, el cual una vez terminada la operación de tostar traslada el grano tostado a un tambor y acciona un mecanismo de paletas rotatorias haciéndolo girar por espacio de 15 minutos.
 - e) Quinta etapa es la molienda, el producto es llevado al molino para convertirlo en polvo de gránulos de 2 mm.
 - f) Sexta etapa consiste en tomar muestras para inspeccionar la calidad en cuanto a sabor, color y aroma, una vez evaluado se autoriza la siguiente etapa.
 - g) Séptima etapa se procede a empaacar el producto; la maquina empacadora tiene un regulador que controla la cantidad que se desea empaacar en las bolsas (20 gramos, 50 gramos, 150 gramos, 250 gramos, 500 gramos). Una vez llenados, sellados y cortados por esta máquina, los empaques son trasladados a través de una banda transportadora a la zona de embalaje. Hay que especificar que los empaques adecuados y que conservan las propiedades del producto son las bolsas trilaminado posmetalizado mas polipropileno de baja densidad Y los frascos de vidrios. Para empacarlo en frascos de vidrios de diferentes presentaciones (85 gramos, 170 gramo) se debe utilizar una máquina envasadora.
 - h) Octava etapa, el embalaje de las presentaciones en bolsas (20, 50, 125, 250 y 500 gramos) se realiza manualmente y consiste en agrupar varias unidades del producto

en una bolsa plástica que dobla su dimensión. La anterior operación también puede realizarse en máquinas diseñadas de embalaje para el caso de las bolsas 20 y 50 gramos. El embalaje de los frascos de todas las presentaciones se hace manualmente en cajas de cartón.

- i) Novena etapa, el producto es trasladado a la bodega de producto terminado para su almacenamiento, esta bodega debe ser un lugar apartado de la humedad y organizada en estantes donde se coloque el producto.
2. Proceso de la reivindicación 1, **caracterizado porque** en la primera etapa el grano de Guandul (*Cajanus Cajan*) debe almacenarse en una bodega bajo condiciones adecuadas para proteger las propiedades del grano, la bodega debe estar protegida de inclemencias meteorológicas, con una temperatura ambiente entre los 20 y 40 grados centígrados. Se debe evitar la entrada de roedores e insectos y el grano deberá encontrarse seco y frío.
3. Proceso de la reivindicación 1, **caracterizado porque** en la tercera etapa de tostar el grano de Guandul, es sometido a una temperatura que oscila entre los 150°C– 300°C, por espacio de 1 – 2 horas hasta provocar el color marrón oscuro. Estas condiciones son las adecuadas para obtener un punto óptimo de acuerdo a la capacidad de resistencia al calor del guandul.
4. Proceso de la reivindicación 1, **caracterizado porque** en la cuarta etapa es necesario dejar enfriar el guandul tostado 15 minutos en un dispositivo de enfriamiento que posee las actuales máquinas tostadoras industriales; la cual luego de tostar el grano acciona un mecanismo de paletas rotatorias que lo hace girar.
5. Proceso de la reivindicación 1, **caracterizado porque** en la Quinta etapa de molienda, el Guandul tostado es triturado en el molino hasta convertirlo en un polvo de gránulos de 2 mm.
6. Proceso de la reivindicación 1, **caracterizado porque** en la séptima etapa el empaque utilizado son las bolsas trilaminado posmetalizado mas polipropileno de baja densidad y los frascos de vidrios.
7. Proceso de la reivindicación 1, **caracterizado porque** en la octava etapa el embalaje se realiza en bolsas plásticas para el caso de las bolsas de polipropileno y en cajas de cartón para el caso de los frascos de vidrios.
8. **Proceso de la reivindicación 1, caracterizado porque en la novena etapa el producto final** es conducido a una bodega apartado de la humedad y organizada en estantes donde se coloque el producto.
9. El producto obtenido de acuerdo con el proceso de las reivindicaciones precedentes el cual no contiene entre sus componentes cafeína, posee un 20% de proteínas que aporta

el grabo de Guandul. Entre sus cualidades físicas presenta un color marrón oscuro, con gránulos de 2 mm, un sabor y aroma similar al café tostado molido tradicional.



No. 10-065864- -00000-0000

Fecha: 2010-06-01 14:57:46 Dep. 2020 DIR.NUEVASCR
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 411 PRESENTACION Folios: 11

12

PATENTE DE INVENCION ☐

MODELO D

☐

Indicación que se solicita 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 (De ser el caso formato de descuento)

Completa ☐

Incompleta ☐

PATENTE DE INVENCION PCT ☐

MODELO DE UTILIDAD PCT ☐

Art.33 Decisión 486/00, Circular Única

☐

Indicación que se solicita una PCT.

☐

Copia de la solicitud en español, tal como fue presentada inicialmente (capítulo descriptivo, reivindicatorio, resumen)

☐

Dibujos de ser estos pertinentes

☐

Comprobante de pago de las tasas establecidas (de ser el caso formato de descuento)

Completa ☐

Incompleta ☐

DISEÑO INDUSTRIAL ☐

(Art. 119 Decisión 486/00)

☐

Indicación que se solicita 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 ☐

(Art. 92 Decisión 486/00)

☐

Indicación que se solicita un esquema de trazado

☐

Datos de identificación del solicitante o de la persona que presenta la solicitud

☐

Representación gráfica de un esquema de trazado

☐

Comprobante de pago de las tasas establecidas

Completa ☐

Incompleta ☐



2020
Bogotá D.C.,

Doctor(a)
PACHECO SHIRLEY DE ALBA

REFERENCIA	Radicación No. 10 65864
	Trámite 2
	Evento 1
	Actuación 416
	Oficio No. 10679
	Folios 1

Teniendo en cuenta que la solicitud de privilegio de patente que se tramita bajo el expediente indicado en la referencia, reúne los requisitos de forma establecidos en los artículos 26 y 27 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, y en las demás disposiciones vigentes sobre la materia, se envía el extracto de la solicitud a la Oficina de Comunicaciones para efecto de su publicación en la Gaceta de Propiedad Industrial, conforme lo establece el artículo 40 de la misma Decisión.

Siendo manifestación expresa del interesado de efectuar la publicación "inmediato", está se realizará en la próxima gaceta de Propiedad Industrial.

Cúmplase
Dado en Bogotá DC,

17 JUN. 2010

ALIX CARMENZA CESPEDES DE VERGEL
Directora de Nuevas Creaciones (c)

adpall

DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

RADICACIÓN EXPEDIENTE No. 10-065864

EL EXTRACTO DE LA PRESENTE SOLICITUD DE **PATENTE DE INVENCION**

FUE PUBLICADO EN LA GACETA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL No **618** DE

FECHA **19 DE JULIO 2010** EL TÉRMINO HÁBIL SEÑALADO POR LA LEY

EXPIRA EL **13 DE OCTUBRE DEL 2010**

NOTA: Dentro del plazo de los seis (6) meses siguientes a partir de la fecha de publicación en la gaceta de Propiedad Industrial, deberá solicitar y cancelar el examen de patentabilidad so pena de que la solicitud caiga en abandono, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 44 de la Decisión 486/2000.

SE PRESENTARON OPOSICIONES POR PARTE DE TERCEROS.

SI _____ NO _____ X _____