

|                                                   |                                            |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO          |                                            |
| RAD: 11-44537- -4                                 | FECHA: 2013-07-23 10:59:31                 |
| DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES          | EVE: 378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I |
| TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II | FOLIOS: 8                                  |
| ACT: 519 PRESENTACION                             |                                            |

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020  
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)  
JESÚS MARIA MÉNDEZ BERMÚDEZ

Asunto: Radicación: 11-44537- -4  
Trámite: 11  
Evento: 378  
Actuación: 519  
Oficio: 13238  
Folios: 8

|                                     |                  |            |   |                               |  |
|-------------------------------------|------------------|------------|---|-------------------------------|--|
| Patente de Invención                | X                |            |   | Patente de Modelo de Utilidad |  |
| Vía Nacional                        |                  |            |   |                               |  |
| Vía PCT (Fase Nacional)             | X                | Capítulo I | X | Capítulo II                   |  |
| No. Solicitud Internacional         | PCT/ES2008/70171 |            |   |                               |  |
| Fecha de Presentación Internacional | 10/09/2008       |            |   |                               |  |

Como resultado del examen de fondo realizado, con fundamento en el Artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se comunica:

1. Documentos estudiados

|                   |                         |               |
|-------------------|-------------------------|---------------|
| Descripción:      | Rad. N° 11-044537-00000 | 11/Abril/2011 |
| Reivindicaciones: | Rad. N° 11-044537-00000 | 11/Abril/2011 |
| Dibujos:          | Rad. N° 11-044537-00000 | 11/Abril/2011 |

2. Objeto de la invención

De acuerdo con lo establecido en el numeral 1.2.2.2 del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única para efectos del examen de patentabilidad, se tendrá en cuenta la tasa pagada por el solicitante al momento de comenzar el examen para las reivindicaciones adicionales; esto es que cuando la solicitud contenga más de diez (10) reivindicaciones y no se haya pagado la tasa complementaria, sólo se estudiarán las cubiertas por la tasa pagada. Por lo tanto, se estudiaran las reivindicaciones 1 a 4.

Título de la solicitud: “Composición a base de ácido linoleico conjugado para enlatados que comprenden al menos un túnido” (Pág. 1, radicado N° 11-044537-00000).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad obtener, una composición con base en ácido linoleico conjugado (CLA); la cual ayuda a la reducción de la grasa corporal y a la activación del metabolismo lipídico en humanos; que pueda ser adicionada algunos alimentos, sin el riesgo de ser degradada durante el procesamiento y/o el almacenamiento de los mismos, antes de llegar al consumidor final.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona una composición con base en ácido linoleico conjugado (CLA) que comprende una proporción entre 7.5 y 15% de los isómeros bioactivos del CLA al 50:50 en aceite de oliva, la cual permanece estable durante el procesamiento y almacenamiento de productos de enlatados que comprenden al menos un túido.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23L 1/30, A23L 1/325, A61P 3/04.

### 3. Reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso (Art 14 y 21 D 486)

La reivindicación 4 no es patentable, de acuerdo con el Art 14 D486, ya que indica el uso que puede darse al producto reivindicado, como lo es “Uso de la composición (...)”; lo cual no es una característica técnica que defina a la invención.

### 4. De la solicitud de patente

#### Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

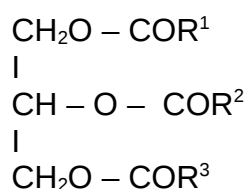
- El término “al menos”, en la reivindicación 1, es impreciso, por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlo por un término preciso o un rango concreto.

### 5. Determinación del Estado de la Técnica

El estado de la técnica se determinó con base en la fecha de presentación internacional: septiembre 10 de 2008, y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

| Ítem | Documento      | Título                      | Fecha de Publicación |
|------|----------------|-----------------------------|----------------------|
| D1   | US2007/0111292 | “Structured lipid mixtures” | 17/Mayo/2007         |

El documento D1<sup>1</sup> divulga mezclas de lípidos estructurados que corresponden a la formula (I):



Caracterizado porque  $-\text{COR}^1$ ,  $-\text{COR}^2$  y  $-\text{COR}^3$  independientemente uno del otro representan

- i) grupo acilo saturado lineal que contiene entre 6 y 12 átomos de carbono.

<sup>1</sup>[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument;jsessionid=88DEF6AD0C2F6A84472334142A4F6D44.espacenet\\_levelx\\_prod\\_1?CC=US&NR=2007111292A1&KC=A1&FT=D&ND=&date=20070517&DB=&&locale=en\\_EP](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument;jsessionid=88DEF6AD0C2F6A84472334142A4F6D44.espacenet_levelx_prod_1?CC=US&NR=2007111292A1&KC=A1&FT=D&ND=&date=20070517&DB=&&locale=en_EP)

ii) grupo acilo del ácido linoleico conjugado (CLA) y/o un ácido graso (OF) omega-3 u omega-6.

Con la condición que la cantidad del grupo acilo del CLA se encuentre entre el 3 y el 50% molar y la cantidad del grupo acilo del OF esté entre el 5 y el 25% molar, basado en la cantidad de grupos acilos. Las mezclas son preferiblemente hechas por someter una mezcla de los componentes a) un medio de una cadena de triglicéridos y un componente, b) un CLA, un OF, un TG-CLA (TG-OF) o una mezcla de ellos, a una trans-esterificación en presencia de un aceite vegetal, marino o microbiano. (Pág. 1, Resumen).

### 6. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

#### Nivel inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 1 consiste en “*Composición a base de ácido linoleico conjugado para productos enlatados que comprende un túnido, caracterizada porque comprende:*” (Fl. 27).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

| Características esenciales                                                                                        | D1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Composición a base de ácido linoleico conjugado                                                                   | <p>Una mezcla de lípidos que corresponde a la formula (I)</p> $\begin{array}{c} \text{CH}_2\text{O} - \text{COR}^1 \\   \\ \text{CH} - \text{O} - \text{COR}^2 \\   \\ \text{CH}_2\text{O} - \text{COR}^3 \end{array}$ <p>Caracterizada porque <math>-\text{COR}^1</math>, <math>-\text{COR}^2</math> y <math>-\text{COR}^3</math> independientemente uno del otro son seleccionados del grupo que consiste de</p> <p>i) un grupo acilo saturado lineal que contiene entre 6 y 12 átomos de carbono.<br/> ii) un grupo acilo del ácido linoleico conjugado (CLA)<br/> iii) un grupo acilo un ácido graso (OF) omega-3<br/> iv) un grupo acilo del ácido grado (OF) omega-6</p> <p>Con la condición que la cantidad de grupo acilo del CLA en la mezcla esté entre el 3 y el 50 % molar y la cantidad del grupo acilo del OF, esté dentro del 5 y el 25 % molar, basado en la cantidad de grupos acilo en la mezcla. (Pág. 5, Párr. 56 a 60).</p> |
| para productos enlatados que comprende un túnido,                                                                 | No mencionado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Caracterizada porque comprende: entre un 7.5 y 15% de los isómeros bioactivos del CLA al 50:50 en aceite de oliva | <p>Mezcla caracterizada porque al menos el 90% de los enlaces del CLA, son los isómeros cis 9, trans 11 o 10 trans, cis 12 o mezclas de estos dos isómeros. (Pág. 5, Párr. 64).</p> <p>En la tabla 14, página 12, ejemplo 9; se muestra la composición de varios productos de ensayo (9a, 9b, 9c, 9d y 9e) ; en ella se aprecia que el contenido de los isómeros bioactivos con respecto a la formulación completa es 7.8, 8.4, 7.2, 7.8 y 7.1 %, respectivamente; los cuales son mayor a 7.5% excepto en dos composiciones; además se muestra que la relación entre los dos tipos de isómeros del CLA, están presentes en relación aproximada al 50:50, 4.0:3.8, 4.3:4.2, 3.6:3.6, 3.9:3.9 y 3.6:3.5. (Ver nota al final de la tabla)*.</p>                                                                                                                                                                                                     |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Por otra parte, en la página 13, párrafo 129, Ejemplo 11, tabla 16, se muestran las composiciones 11a, 11b, 11c y 11d, donde el contenido de los isómeros bioactivos del CLA, se encuentra entre el 7.1% y el 16.2% y la relación entre los isómeros cerca del 50:50; (4.0:4.0, 4.0:3.9, 3.6:3.5 y 8.2:8.0).</p> <p>Para incorporar la cantidad de CLA u OF en los lípidos estructurados se incluyen por un lado los medios de cadena grasa y por otro lado los CLA y/u OF en una relación molar de 1:1 hasta 20:1, basados en los equivalentes de ácido grado. Los medios que se consideran son, aceites de canola, soya, girasol, cardo, oliva, perilla, borraja, lino, atún, sardina, salmón, caballa y de algas y otros aceites microbianos ricos en ácidos grasos poliinsaturados. (Pág. 4, Párr. 50).</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

\*

| TABLE 14                            |      |      |      |      |      |
|-------------------------------------|------|------|------|------|------|
| Composition of the reaction product |      |      |      |      |      |
| Composition                         |      |      |      |      |      |
|                                     | 9a   | 9b   | 9c   | 9d   | 9e   |
| Glyceride distribution [% area]     |      |      |      |      |      |
| 3x medium-chain                     | 35.3 | 36.4 | 33.6 | 32.5 | 32.1 |
| 2x medium, 1x long-chain            | 34.3 | 33.0 | 34.6 | 34.8 | 33.3 |
| 1x medium, 2x long-chain            | 18.7 | 18.0 | 18.4 | 20.5 | 20.4 |
| 3x long-chain                       | 11.7 | 12.7 | 13.4 | 12.1 | 14.3 |
| Fatty acid spectrum                 |      |      |      |      |      |
| C8                                  | 38.2 | 37.4 | 37.0 | 36.5 | 36.5 |
| C10                                 | 16.6 | 16.3 | 16.0 | 15.8 | 16.0 |
| C16:0                               | 3.4  | 3.3  | 4.2  | 2.6  | 2.8  |
| C18:0                               | 1.3  | 1.3  | 1.8  | 1.7  | 1.4  |
| C18:1                               | 20.6 | 20.8 | 10.5 | 12.3 | 28.7 |
| C18:2                               | 6.2  | 6.5  | 17.2 | 18.6 | 5.8  |
| C18:3                               | 2.2  | 2.3  | 6.0  | 4.7  | 1.6  |
| C9, t11 CLA                         | 4.0  | 4.3  | 3.6  | 3.9  | 3.6  |
| t10, c12 CLA                        | 3.8  | 4.1  | 3.6  | 3.9  | 3.5  |
| C20:5                               | 2.2  | 2.3  | 0    | 0    | 0    |
| C22:6                               | 1.5  | 1.4  | 0    | 0    | 0    |

Relación de isómeros bioactivos del CLA con respecto a la mezcla entre 7 y 8%.

Relación entre isómeros bioactivos del CLA en la mezcla aprox. 50:50

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el método divulgado en D1, consiste en que en este último no divulga que la composición de aceites sea usada en productos enlatados que comprendan un túnido.

No se evidencia algún efecto técnico que logre la diferencia, porque la presente solicitud busca una composición para productos enlatados que comprendan un túnido; y el documento D1, divulga que la mezcla de lípidos puede ser empleada en aderezos, mayonesa, margarinas, productos diarios, jugos, confitería y dulces entre otros. (Pág. 6, Párr. 89). De esta manera, el atún enlatado en conserva, estaría incluido en este grupo.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: “¿Cómo obtener una lata de atún en conserva (producto diario) que exhiba las características de la mezcla de aceites divulgado en D1?”

En consecuencia, una persona normalmente versada en la materia, enfrentada al problema de obtener un atún en conserva con las características ofrecidas por CLA, usaría la mezcla divulgada en D1, para llegar así al objeto de la reivindicación 1 de la

solicitud. Por lo cual se considera obvia.

La reivindicación 2 consiste en “*Composición según la reivindicación 1, caracterizada porque el aceite de oliva presenta una composición (...)*” (Fl. 27).

La reivindicación 3 consiste en “*Composición según la reivindicación 1, caracterizada porque el túnido es Thunnus obesus*” (Fl. 27).

Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

| R* | Características esenciales                                                                                                               | D1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | <p>Composición a base de ácido linoleico conjugado para productos enlatados que comprende un túnido, caracterizada porque comprende:</p> | <p>Una mezcla de lípidos que corresponde a la formula (I)</p> $  \begin{array}{c}  \text{CH}_2\text{O} - \text{COR}^1 \\    \\  \text{CH} - \text{O} - \text{COR}^2 \\    \\  \text{CH}_2\text{O} - \text{COR}^3  \end{array}  $ <p>Caracterizada porque <math>-\text{COR}^1</math>, <math>-\text{COR}^2</math> y <math>-\text{COR}^3</math> independientemente uno del otro son seleccionados del grupo que consiste de</p> <p>i) un grupo acilo saturado lineal que contiene entre 6 y 12 átomos de carbono.<br/>           ii) un grupo acilo del ácido linoleico conjugado (CLA)<br/>           iii) un grupo acilo un ácido graso (OF) omega-3<br/>           iv) un grupo acilo del ácido grado (OF) omega-6</p> <p>Con la condición que la cantidad de grupo acilo del CLA en la mezcla esté entre el 3 y el 50 % molar y la cantidad del grupo acilo del OF, esté dentro del 5 y el 25 % molar, basado en la cantidad de grupos acilo en la mezcla. (Pág. 5, Párr. 56 a 60).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | para productos enlatados que comprende un túnido,                                                                                        | No mencionado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | Entre un 7.5 y 15% de los isómeros bioactivos del CLA al 50:50 en aceite de oliva                                                        | <p>Mezcla caracterizada porque al menos el 90% de los enlaces del CLA, son los isómeros cis 9, trans 11 o 10 trans, cis 12 o mezclas de estos dos isómeros. (Pág. 5, Párr. 64).</p> <p>En la tabla 14, página 12, ejemplo 9; se muestra la composición de varios productos de ensayo (9a, 9b, 9c, 9d y 9e) ; en ella se aprecia que el contenido de los isómeros bioactivos con respecto a la formulación completa es 7.8, 8.4, 7.2, 7.8 y 7.1 %, respectivamente; los cuales son mayor a 7.5% excepto en dos composiciones; además se muestra que la relación entre los dos tipos de isómeros del CLA, están presentes en relación aproximada al 50:50, 4.0:3.8, 4.3:4.2, 3.6:3.6, 3.9:3.9 y 3.6:3.5. (Ver nota al final de la tabla)*.</p> <p>Por otra parte, en la página 13, párrafo 129, Ejemplo 11, tabla 16, se muestran las composiciones 11a, 11b, 11c y 11d, donde el contenido de los isómeros bioactivos del CLA, se encuentra entre el 7.1% y el 16.2% y la relación entre los isómeros cerca del 50:50; (4.0:4.0, 4.0:3.9, 3.6:3.5 y 8.2:8.0).</p> <p>Para incorporar la cantidad de CLA u OF en los lípidos estructurados se incluyen por un lado los medios de cadena grasa y por otro lado los CLA y/u OF en una relación molar de 1:1 hasta 20:1, basados en los equivalentes de ácido grado. Los medios que se</p> |

|   |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                             |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                                                                                            | consideran son, aceites de canola, soya, girasol, cardo, oliva, perilla, borraja, lino, atún, sardina, salmón, caballa y de algas y otros aceites microbianos ricos en ácidos grasos poliinsaturados. (Pág. 4, Párr. 50).                   |
| 2 | Composición según la reivindicación 1, caracterizada porque el aceite de oliva presenta una composición de 97% de aceite de oliva refinado | Los medios que se consideran son, aceites de canola, soya, girasol, cardo, oliva, perilla, borraja, lino, atún, sardina, salmón, caballa y de algas y otros aceites microbianos ricos en ácidos grasos poliinsaturados. (Pág. 4, Párr. 50). |
|   | Y el 3% de aceite de oliva virgen extra                                                                                                    | No mencionado                                                                                                                                                                                                                               |
| 3 | Composición según la reivindicación 1, caracterizada porque <i>el túnido es Thunnus obesus</i>                                             | No mencionado                                                                                                                                                                                                                               |

La diferencia entre la invención, definida en las reivindicaciones 2 y 3 y el método divulgado en D1, consiste en que en este último no se especifica que el compuesto contenga una combinación de aceite de oliva refinado y extra virgen, ni un tipo de atún.

El efecto que se logra al combinar: aceite de oliva refinado, aceite de oliva virgen extra, isómeros bioactivos del CLA y atún en una lata y someterla a esterilización, es reproducir una reacción de esterificación *in situ*, entre los aceites de oliva (como medio de cadena grasa), los ácidos grasos (OF) provenientes del atún, y los isómeros del CLA, frente a una lipasa contenida en el aceite de oliva virgen extra.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: “¿Cómo producir una lata de atún, que exhiba las características del compuesto de D1, sin los requerimientos de purificación del compuesto, divulgados en D1?”.

Sin embargo, es de conocimiento del técnico medianamente versado en la materia que, el aceite de oliva extra virgen contiene lipasas, las cuales son las responsables de aumentar la acidez (expresada como ácido oleico) y bajar su calidad. <sup>(2)</sup>. Además, que la especie de atún *Thunnus obesus*, es usada para la producción de atún en conserva enlatado <sup>(3)</sup>. Por otro lado, el documento D1, divulga que la composición puede ser formulada con aceite de oliva, aceite de atún, isómeros bioactivos del ácido oleico conjugado (CLA) y sometida a una esterificación enzimática frente a una lipasa, bajo condiciones de temperatura y tiempo; y que dicho compuesto puede ser empleado, en la preparación de otros productos para el consumo humano, después de su purificación. (Pág. 1, Resumen, Pág. 5, Párrs. 56 a 60).

En consecuencia, una persona normalmente versada en la materia, enfrentada al problema de obtener un producto terminado para el consumo humano (una lata de atún), que presente las características reveladas en el documento D1, usaría como medio de cobertura del atún, una mezcla CLA con aceite de oliva refinado y extra virgen; donde este ultimo aporte la lipasa requerida para la esterificación, eliminado así la necesidad de la purificación y reemplazaría el uso de aceite de atún por atún mismo, el cual contiene ácidos grasos poliinsaturados de la serie omega-3 y omega-6, para llegar así al objeto de las reivindicaciones 2 y 3. De tal manera se considera que las soluciones de la reivindicaciones 2 y 3 carecen de nivel inventivo.

2Análisis de aceite de oliva -Lic. Nancy Piñeiro, Bromato/Medio Ambiente - División de IACA/Hidalgo  
<http://www.mondoliva.com/blog-21-10.htm>  
3 Resolución número 0148, de enero 24 de 2007 del Ministerio de la Protección Social, en el Capítulo II, artículo 3°.   
[http://www.invima.gov.co/images/stories/resoluciones/resolucion\\_0148\\_ene2007.pdf](http://www.invima.gov.co/images/stories/resoluciones/resolucion_0148_ene2007.pdf)

De igual manera, la reivindicación dependiente 4 no menciona características técnicas tangibles adicionales que puedan brindarle nivel inventivo al objeto de la reivindicación 1, puesto que se encuentran redactadas en término de usos.

## 7. Conclusión

Los requisitos de Patentabilidad de la presente solicitud están afectados así:

| Ítem | Documento      | Reivindicaciones afectadas | Requisito que afecta |
|------|----------------|----------------------------|----------------------|
| D1   | US2007/0111292 | 1 a 4                      | Nivel Inventivo      |

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante de sesenta (60) días para dar respuesta a este requerimiento y presentarla por escrito.

Finalmente, se le recuerda al solicitante que si como respuesta a este requerimiento llegara a modificar el capítulo reivindicatorio y éste contenga más de diez (10) reivindicaciones, no pagará la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente al pago por reivindicación adicional.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el numeral 5.2, literal e), del capítulo quinto del título primero de la Circular Única No. 10 de 2001.



**JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ**  
Director de Nuevas Creaciones (c)

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista, de fecha 2013-07-30

Elaboró: Alba Rocio Lemus Quiroga  
Revisó: Olga Ximena Benavides Salazar