

29246

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 29246

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. N° PCT/05-091265

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO
en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral
38 del artículo 3° del Decreto 1687 de 2010 y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 9 de septiembre de 2005, con el número 05-091265, por el doctor Jaime Eduardo Delgado Villegas, en su calidad de apoderado de FRITO – LAY NORTH AMERICA, INC., entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada "METODO PARA REDUCIR LA FORMACION DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS PROCESADOS TERMICAMENTE", que corresponde a la solicitud internacional PCT/US2004/03375 del 6 de febrero de 2004.

SEGUNDO: Que efectuado el examen de forma, en cuanto a los requisitos que debe llenar la solicitud y cumplidas las exigencias legales, se ordenó publicar el extracto sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que el doctor Álvaro Correa Ordóñez, mediante escrito radicado el 9 de febrero de 2006, informó el cambio de apoderado en el presente trámite, toda vez que presentó documento que acredita su condición de apoderado de la sociedad solicitante.

CUARTO: Que realizado el examen de patentabilidad se encontró que la invención no es patentable. En consecuencia, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se requirió al solicitante en dos oportunidades, mediante Oficio No. 3207, notificado el 13 de marzo de 2009 y Oficio No. 8738, notificado el 31 de julio de 2009, para que se pronunciara sobre las objeciones efectuadas a la solicitud.

QUINTO: Que el solicitante, mediante escritos radicados el 12 de junio y el 27 de octubre de 2009, atendió oportunamente a los requerimientos formulados y presentó aclaraciones. Finalmente, allegó nuevo capítulo reivindicatorio, el cual se ajusta a las prescripciones establecidas en el artículo 34 de la mencionada Decisión 486.

SEXTO: Que según lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina se otorgarán patentes "(...) para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial".

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 29246
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. N° PCT/05-091265

SEPTIMO: Que las nuevas reivindicaciones 2, 3, 4, 18, 25, 32 y 37, contenidas en los folios 353 a 358, no cumplen el requisito de novedad, además la solicitud carece de nivel inventivo. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

7.1. Objeto de la invención

El objeto de la presente solicitud se refiere a un método para disminuir el nivel de acrilamida en un alimento procesado térmicamente, que contenga asparagina libre y azúcares simples. Dicho método comprende los pasos de:

"a) agregar un ingrediente que contiene un aminoácido libre a un producto alimenticio a base de almidón, donde dicho aminoácido libre se selecciona entre el grupo que consta de lisina, glicina, histidina, alanina, ácido aspártico, prolina, fenilalanina, valina, arginina, metionina, ácido glutámico y mezclas de estos, donde dicho aminoácido comprende una concentración entre 0.1 y 2.0 moles de dicho aminoácido por cada mol de reducción de azúcar en dicho producto alimenticio a base de almidón.

b) procesar térmicamente dicho producto alimenticio".

El problema técnico planteado es la necesidad de evitar la formación de acrilamida en alimentos procesados.

7.2. Determinación del estado de la técnica

7.2.1. Fecha determinante para el análisis comparativo

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 21 de febrero de 2003, que corresponde a la fecha de la prioridad invocada respecto de la solicitud US No. 10/372.738.

La fecha de la prioridad fue tomada en cuenta para el estudio de patentabilidad, según obra a folio 362 del expediente en estudio.

7.2.2. Documentos del estado de la técnica

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos anteriores a la fecha de la prioridad invocada y relacionados con la materia de la solicitud en estudio:

No.	Documento	Título	Fecha de publicación
	U.S. Food and Drug	"Assessing Acrylamide in the	2002-09-30

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 29246
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. N° PCT/05-091265

D1 (antes D6)	Administration Public Meeting [Docket No. 02N-0393]	U.S. Food Supply"	
D2 (antes D7)	www.elpais.com	"Hallada la reacción química que produce la acrilamida en las frituras"	2002-10-01
D3	US 5389389	"Compositions and methods for inhibiting browning of processed produce"	1995-02-14
D4	Nature Vol. 419 Pag. 448	"Acrylamide is formed in the Maillard reaction"	2002-10-03
D5	Health Canada_ Involving you_ Vol.2 No 1	"Acrylamide and Food"	Agosto de 2002

7.3. Análisis de patentabilidad

7.3.1. El problema técnico

En el presente caso, el problema que plantea la solicitud se relaciona con la necesidad de desarrollar *"un método para reducir la cantidad de acrilamida en alimentos procesados térmicamente"* (folio 20).

"Actualmente se cree que la acrilamida se forma a partir de la presencia de aminoácidos y azúcares reductores. Por ejemplo, se cree que una reacción entre la asparagina libre, un aminoácido que se encuentra comúnmente en los vegetales crudos, y los azúcares reductores libres, explica la mayoría de la acrilamida que se encuentra en los productos alimenticios fritos. La asparagina brinda aproximadamente el 40% de los aminoácidos libres totales encontrados en las papas crudas, aproximadamente el 18% de los aminoácidos libres totales encontrados en el centeno rico en proteínas y aproximadamente el 14% de los aminoácidos libres totales encontrados con el trigo" (Fl. 22).

"Ahora se cree que la ruta más probable para la formación de acrilamida incluye una reacción de Maillard" (Fl. 22 y 23).

Por consiguiente, la acrilamida *"en los productos alimenticios es indeseable, especialmente a niveles elevados (...) la reducción de acrilamida en esos productos alimenticios podría lograrse reduciendo o eliminado los compuestos precursores que forman la acrilamida o eliminado los compuestos precursores que forman la acrilamida, inhibiendo la formación de acrilamida durante el*

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 29246
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. N° PCT/05-091265

procesamiento de los alimentos, desdoblando o haciendo reaccionar el monómero de acrilamida una vez se hayan formado en los alimentos, o extrayendo la acrilamida del producto antes de su consumo" (Fl. 24).

7.3.2. La solución técnica propuesta

La solución planteada por el solicitante es: *"[e]n el proceso de la invención, se añade uno o más aminoácidos seleccionados a los alimentos antes de la cocción para reducir la formación de acrilamida" (Fl. 28).*

Concretamente, el solicitante reclama como nuevo, los pasos de:

- agregar un ingrediente que contiene aminoácido libre, donde dicho aminoácido libre se selecciona entre el grupo que consta de lisina, glicina, histidina, alanina, ácido aspártico, prolina, fenilalanina, valina, arginina, metionina, ácido glutámico y mezclas de estos, en unas concentraciones dadas; y,
- procesar térmicamente el producto.

7.3.3. Novedad

Según lo dispuesto en el artículo 16 de la Decisión 486:

"Una invención se considerará nueva cuando no está comprendida en el estado de la técnica.

El estado de la técnica comprenderá todo lo que haya sido accesible al público por una descripción escrita u oral, utilización, comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida".

El Tribunal Andino de Justicia de la Comunidad Andina recientemente ha dicho sobre este requisito, lo siguiente:

"el requisito de novedad exige que la invención no esté comprendida en el estado de la técnica, el cual comprende el conjunto de conocimientos tecnológicos accesibles al público antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida.

Para la aplicación de este concepto, es importante que el estudio del estado de la técnica esté basado en las características o condiciones innovadoras del invento.

(...)

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 29246

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. N° PCT/05-091265

En otras palabras, para que una invención sea novedosa se requiere que no esté comprendida en el estado de la técnica, es decir, que antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o de la prioridad reconocida, ni la innovación ni los conocimientos técnicos que de ella se desprenden hayan sido accesibles al público, entendiendo que la difusión de la información que se menciona debe ser detallada y suficiente para que una persona versada en la materia pueda utilizar esa información a fin de explotar la invención”¹.

En el presente caso, el método reivindicado carece de novedad, porque se trata de una materia conocida y divulgada en el estado de técnica.

En efecto, el documento D3 divulga que la solución al problema técnico es la adición de cisteína. El solicitante coloca en las reivindicaciones 2, 3, 4, 18, 25, 32 y 37 a la cisteína como un aminoácido que ayuda a la no formación de acrilamida junto con otros aminoácidos. De esta manera, se reclama lo mismo que divulga la anterioridad D3.

En consecuencia, las reivindicaciones 2, 3, 4, 18, 25, 32 y 37, carecen de novedad, por lo tanto no cumplen con lo dispuesto en el artículo 16 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

7.3.2. Nivel inventivo

Según lo dispuesto en el artículo 18 de la misma Decisión 486 “se considerará que una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica”.

El estado de la técnica, al tenor de lo dispuesto en el artículo 16 de la misma Decisión, comprende “todo lo que haya sido accesible al público, por una descripción escrita u oral, utilización, comercialización o cualquier otro medio antes de la fecha de presentación de la solicitud de patente o, en su caso, de la prioridad reconocida”.

El Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina recientemente ha dicho sobre este requisito lo siguiente:

“Como segundo requisito, adicional al de la novedad, se exige que la invención tenga nivel inventivo, esto es, que implique un salto cualitativo en relación con la técnica existente. Este requerimiento es desarrollado por el artículo 4 de la Decisión 344 que presupone el requisito de nivel inventivo

¹ Proceso 110-IP-2009
Página 5 de 11

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 29246
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. N° PCT/05-091265

al establecer que la invención goza de dicho nivel al no derivar de manera evidente del estado de la técnica, ni resultar obvia para una persona entendida o versada en la materia.

Este requisito ofrece al examinador la posibilidad de determinar si con los conocimientos técnicos que existían al momento de la invención, se hubiese podido llegar de manera evidente a la misma, o si el resultado hubiese sido obvio para un experto medio en la materia de que se trate, es decir, para una persona del oficio y normalmente versada en la materia técnica correspondiente.

(...)

En este orden de ideas, se puede concluir que una invención goza de nivel inventivo cuando a los ojos de un experto medio en el asunto de que se trate, se necesita algo más que la simple aplicación de los conocimientos técnicos en la materia para llegar a ella, es decir, que de conformidad con el estado de la técnica el invento no es consecuencia clara y directa de dicho estado.

*Este Tribunal, al respecto, manifiesta que 'Tal y como lo establece Gómez Segade (...) el inventor debe reunir los méritos que le permitan atribuirse una patente, sólo si la invención fruto de su investigación y desarrollo creativo constituye 'un salto cualitativo en la elaboración de la regla técnica', actividad intelectual mínima que le permitirá que su invención no sea evidente (no obvia) del estado de la técnica. Es decir, que con el requisito del nivel inventivo, lo que se pretende es dotar al examinador técnico de un elemento que le permita afirmar o no si a la invención objeto de estudio no se habría podido llegar a partir de los conocimientos técnicos que existían en ese momento dentro del estado de la técnica (...)'.*²

Visto lo anterior, se advierte que el método para disminuir el nivel de acrilamida reivindicado carece de nivel inventivo, porque a los ojos de un experto medio en la materia, la información obtenida a partir de las anterioridades citadas le sugiere el método reivindicado.

En efecto, la anterioridad D4 divulga que la formación de la acrilamida se encuentra muy ligada a la reacción de Maillard, una reacción que ocurre entre aminoácidos y azúcares reductores. Esto se divulga en la presente descripción. Los estudios realizados por Mottram y sus compañeros se basaron en reacciones entre una serie de aminoácidos y los azúcares para determinar cual o cuales de esos aminoácidos eran los responsables de la generación de la acrilamida y el resultado fue que la asparagina era la causante de la formación de la acrilamida. También encontraron que otros aminoácidos como la glicina, cisteína o metionina

² Proceso-IP-2009
Página 6 de 11

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 29246

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. N° PCT/05-091265

no generaban el compuesto y solo se encontraba en trazas con la presencia de glutamina y/o ácido aspártico.

Así las cosas, una persona normalmente versada en la materia técnica, reduce el problema a minimizar la acrilamida en esos productos alimenticios, partiendo del retiro o la no reacción de los precursores y/o desde el proceso y/o retirándolo desde el producto final. La misma persona, concluye que una de las formas comúnmente usadas en los procesos industriales para inhibir la reacción de un componente, es emplear otro reactivo que reaccione preferentemente en lugar del reactivo indeseable.

El documento D4, divulga que el reactivo indeseable es la asparagina y que existen otros componentes del mismo tipo que dicho reactivo (aminoácidos), que también reaccionan en presencia de azúcares y no dan acrilamida. De tal suerte, un técnico con conocimientos medios, infiere que puede emplearse otro tipo de reactivo diferente pero de características similares, que no den como resultado la acrilamida; aún más, un técnico medio considera inmediatamente la glicina, cisteína, metionina, glutamina o el ácido aspártico que menciona el documento D4.

Por consiguiente, D4 por sí solo afecta la altura inventiva de la presente solicitud.

Por su parte, el documento D5 divulga que el reactivo indeseable es la asparagina. De tal suerte, un técnico con conocimientos medios, infiere que puede emplearse otro tipo de reactivo diferente pero de características similares, que no den como resultado la acrilamida. El mismo técnico, apoyado en D4, considera inmediatamente la glicina, cisteína, metionina, glutamina o el ácido aspártico que menciona el mismo documento.

Por consiguiente D5, apoyado en D4, afecta la altura inventiva de la presente solicitud

El documento D1 se apoya en lo divulgado en el documento D5 y en trabajos realizados por Procter & Gamble. Dichos estudios identifican como causante del problema, que es objeto de la presente solicitud, a la asparagina. Lo mismo sucede con el documento D2, de tal manera que un técnico medio normalmente versado en la materia, infiere que existen otros aminoácidos que también reaccionan en presencia de azúcares y no dan acrilamida y que pueden competir en la reacción para que la acrilamida no se produzca; aún más, un técnico medio considera inmediatamente la glicina, cisteína, metionina, glutamina o el ácido aspártico que menciona el documento D4. Por consiguiente, el documento D1 o el documento D2, cada uno de ellos en forma independiente, en combinación con la anterioridad D4, permite llegar a lo establecido en las reivindicaciones de la presente solicitud.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 29246

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. N° PCT/05-091265

Es conveniente aclarar que una persona normalmente versada en la materia técnica, conoce que los aminoácidos reaccionan con los azúcares por la bien conocida reacción de Maillard. Y, como lo establecen todos los antecedentes, la formación de la acrilamida está muy ligada a dicha reacción con las asparagina como reactivo.

Ahora bien, el documento D3 relaciona una forma de minimizar el pardeamiento de los procesos que involucran la reacción de Maillard. Para ello, emplean un aminoácido llamado cisteína, el cual encontraron en D3, que minimiza los efectos de la reacción de Maillard; es decir, el objetivo de la solicitud y del documento D3 está muy relacionado (problema de la reacción de Maillard junto con el reactivo asparagina) y la forma de solucionarlo es idéntica: adicionar un aminoácido específico que minimice el problema.

El solicitante decidió retirar de su capítulo reivindicatorio toda alusión al componente cisteína, para que su solicitud no se viera afectada, pero un técnico medio en la materia conoce que pueden existir otros aminoácidos que sirven para solucionar el problema. Nótese que D3 relaciona otros compuestos que tienen grupos amino y grupos ácidos en la técnica que sirven para minimizar el pardeamiento: EDTA, mercapto aminas, aminoazúcares, cisteína en varias presentaciones, aminoácidos monobásicos (columna 4, línea 20), etc. Cuando se publicó D3 no estaba planteado el problema de la acrilamida, aunque sí el de la reacción de Maillard. De esa manera, un técnico consideraría las soluciones propuestas por D3 para solucionar el problema de la acrilamida, buscando aminoácidos que inhiban la reacción de la asparagina. Por tal motivo, la anterioridad D3 afecta la altura inventiva de todas las reivindicaciones de la presente solicitud.

En consecuencia, el objeto de la solicitud carece de nivel inventivo, por lo tanto no cumple con lo dispuesto en el artículo 18 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.

7.4. Sobre la respuesta del solicitante

Con relación a los argumentos del solicitante, allegados con motivo de la notificación de fondo, se determinó que:

El solicitante señala, en varios apartes, que existen aminoácidos que aumentan el nivel de acrilamida y que él, en su solicitud, elige unos que lo disminuyen, los cuales no referencian los antecedentes señalados y que por consiguiente debería darse el privilegio solicitado.

Al respecto, una persona normalmente versada en la materia, entiende (como

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 29246
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. N° PCT/05-091265

también lo relaciona el solicitante y las anterioridades indicadas D1, D2, D4 y D5), que la formación de la acrilamida está intimamente ligada a la reacción de Maillard. D4 realiza el mismo procedimiento experimental elaborado por el solicitante para encontrar el componente problema en la formación de acrilamida, emplea varios aminoácidos para determinar cual es el causante de la indeseable acrilamida: el resultado encuentra un aminoácido la asparagina y otros que no lo generan. Es el mismo procedimiento seguido por los investigadores de D5 y los investigadores que relacionan D1 y D2.

Una persona normalmente versada en la materia técnica, que conozca de procesos industriales que involucren reacciones químicas, conoce que cuando se quiere que un componente no reaccione, o retira dicho componente o agrega otro que reaccione en su lugar. Las anterioridades (especialmente D3 y D4) enseñan componentes que bajan el nivel de pardeamiento y/o que no producen acrilamida; recuérdese que la reacción de Maillard está muy ligada a la generación de acrilamida y al pardeamiento. Luego, para una persona normalmente versada en la materia, es evidente adicionar otro aminoácido que compita en la reacción de Maillard con la asparagina, de forma tal que no se dé o se disminuya el nivel de acrilamida; evidentemente no todos los aminoácidos sirven, pero lo que sí es claro y contundente es que un técnico medio hace las pruebas para determinar cuales sirven y cuales no; es un trabajo normal de experimentación en el laboratorio. Por consiguiente, el argumento del solicitante no tiene asidero.

Por su parte, el solicitante, a manera informativa, presenta un listado de patentes que se han concedido y al respecto señala que *"por tratarse de una pregunta fáctica la determinación de la existencia de novedad, nivel inventivo y aplicación industrial, las decisiones de otras oficinas de patentes constituyen un antecedente persuasivo en la materia y no pueden de ninguna manera pasarse por alto"*.

Al respecto, es pertinente traer a colación los principios de territorialidad y de autonomía que rigen en materia de patentes, mediante los cuales los derechos de propiedad industrial se circunscriben al ámbito geográfico y normativo en el que se concedieron, de tal manera que cada país es autónomo al momento de conceder o denegar un privilegio de patente de invención.

Así mismo, es pertinente recordar el principio de independencia en relación con el estudio de patentabilidad que realizan otras oficinas de patentes. Este principio significa que: *"cada país miembro juzgara la validez de las patentes que otorgue conforme a sus reglas generalmente aplicables a tales patentes, sin alterar sus efectos en función de las reglas o estado jurídico que correspondan a la misma invención patentada en otros países de la Unión o fuera de esta"*³.

³ Proceso 51 IP 2008, refiriéndose a convenio de París, el Dr. Guillermo Cabanellas.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° 29246

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. N° PCT/05-091265

Al respecto, el Tribunal de Justicia Andina señala:

“El sistema de otorgamiento de patentes que se adoptó en la Comunidad Andina se encuentra soportado en la actividad autónoma e independiente de las Oficinas Competentes en cada País Miembro. Dicha actividad, que aunque de manera general se encuentra regulada por la normativa comunitaria, deja a salvo la mencionada independencia y es así...como regula el procedimiento para la obtención de una patente e instaura en cabeza de las Oficinas Nacionales Competentes el trámite del procedimiento y del respectivo examen de patentabilidad.

Que se haya obtenido una patente de invención en un País Miembro no significa que indefectiblemente se deba conceder dicha patente de invención en Otro País Miembro, así como si se ha negado la solicitud de patente de invención en un País Miembro se deba negar igualmente en otro.

Lo mismo ocurre en relación con patentes obtenidas en países no miembros de la Comunidad Andina”.

Así mismo, el Tribunal señala:

“No se está afirmando que la oficina de patentes no tenga limites a su actuación y que no puede utilizar como precedentes sus propias actuaciones. Lo que está diciendo es que la oficina de patentes tiene la obligación en cada caso de hacer un análisis de patentabilidad de conformidad con la normativa vigente y teniendo en cuenta los aspectos y pruebas que obran en cada trámite. Además, los límites a la actuación administrativa de dichas oficinas se encuentran dados por la propia norma comunitaria y las acciones judiciales para defender la legalidad de los actos administrativos proferidos”⁴.

Así las cosas, cada oficina de patentes es autónoma de realizar los análisis correspondientes y, según los resultados, tomar una decisión, siempre y cuando se cumplan con las disposiciones normativas que regulan la materia.

Finalmente, el solicitante señala que *“si su Despacho considera que a pesar de las modificaciones y argumentos citados, aún no se cumple con alguno de los requisitos establecidos para la concesión; solicitamos que se notifique al solicitante tal como lo establece el artículo 45 de la Decisión 486”.*

Al respecto cabe indicar que, en virtud de lo dispuesto en el mencionado artículo 45, ya se dio oportunidad al solicitante de controvertir las objeciones formuladas y

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN N° NO 29246
Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. N° PCT/05-091265

debido a que ya existen las suficientes evidencias técnicas que demuestran que la solicitud no es patentable, tal como se expuso en los numerales anteriores, no procede hacer un nuevo requerimiento de fondo.

En conclusión, teniendo en cuenta que los argumentos del solicitante no desvirtúan de manera alguna las objeciones a la patentabilidad ya sustentada, el Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE:

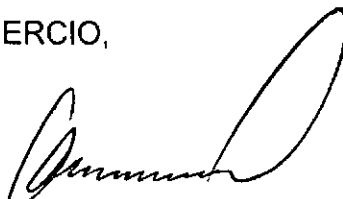
ARTICULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada "METODO PARA REDUCIR LA FORMACION DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS PROCESADOS TERMICAMENTE".

ARTICULO SEGUNDO: Notificar personalmente el contenido de la presente resolución al doctor Álvaro Correa Ordóñez, en su calidad de apoderado de la sociedad FRITO – LAY NORTH AMERICA, INC., o a quien haga sus veces, entregándole copia de la misma y advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los 5 días hábiles siguientes a ella.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C., a los **31 MAYO 2010**

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,


GUSTAVO VALBUENA QUIÑONES

Doctor
ALVARO CORREA ORDOÑEZ
Avenida 82 No. 10 – 62. Piso 6
Bogotá D.C.

202067

Página 11 de 11

Sede Centro: Carrera 13 No. 27-00 Pisos 2, 5, 7 y 10
Sede CAN: Tr. 40A No. 38-50 Conmutador: 5870000
Fax: 5870284. Línea 9800-910165
Web: www.sic.gov.co e-mail: info@sic.gov.co
Bogotá D.C. - Colombia