

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá D.C.,

Abogado EMILIO FERRERO

ASUNTO	Radicación	07 090 848
	Trámite	011
	Evento	378
	Actuación	519
	Oficio	
	Folios	9

07250

Patente de Invención	☒	Patente de Modelo de Utilidad	☐
Vía Nacional	☐		
Vía PCT (Fase Nacional)	☒	Cap. I	☒
		Cap. II	☐

No. Solicitud Internacional PCT/US2006/003956
Fecha de Presentación Internacional 06/Febrero/2006

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:	Folios 112 a 261	04/Septiembre/2007
Reivindicaciones:	Folios 263 a 291	04/Septiembre/2007
Dibujos:	Folios 302	04/Septiembre/2007
Prioridad:	US 60/650,029	04/Febrero/2005

2. Análisis de la Prioridad

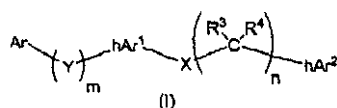
Se acepta la reivindicación de Prioridad porque esta solicitud fue presentada dentro del plazo establecido (Art. 9 D 486) y su contenido técnico corresponde con el de la prioridad reivindicada.

3. Objeto de la invención

Título de la solicitud: "Compuestos que comprenden porciones heteroarilo ligadas y su uso como degustantes, modificadores de sabor umami novedosos y mejoradores de gusto para composiciones comestibles"

El problema planteado en esta solicitud es la necesidad proporcionar compuestos que puedan incrementar o mejorar la efectividad del glutamato monosodico (MSG) como un agente del sabor umami salado o picante, de tal manera que se necesite menos MSG para una aplicación dada; se sabe que los compuestos del nucleótido de ocurrencia natural, como monofosfato inosina (IMP) o monofosfato guanosina (GMP) tienen un efecto sinérgico y/o multiplicador del sabor umami salado o picante pero es difícil y costoso aislar dichos alimentos, razón por la cual se buscaron compuestos menos costosos que puedan suministrar y/o reemplazar el sabor del MSG o multiplicar la efectividad del cualquier MSG.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona compuestos de ocurrencia no natural que comprenden porciones ligadas a heteroarilo que tienen la estructura de la formula I



métodos para la síntesis de aquellos compuestos, sales aceptables comestibles y/o composiciones de estas como agentes saborizantes para alimentos, bebidas y otras composiciones comestibles, con el fin de modular el sabor umami salado o picante.

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A 23 L 001/226S

4. De la Solicitud de Patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

El capítulo reivindicatorio no se encuentra debidamente sustentado en la descripción puesto que no menciona ejemplos de las posibles estructuras del compuesto de fórmula I, ni ensayos tanto para la efectividad como activador del receptor umami hT1R1/hT1R3 como ensayos para determinar por lo panelistas el sabor picante o salado en los que se emplee dichos compuestos, fundamentalmente para cuando los radicales del compuesto de fórmula I son X es S(O), SO₂, CR⁸R⁹ o NR¹⁰, siendo R⁸, R⁹, R¹⁰ diferentes de H; cuando R³ y R⁴ son diferente de H; cuando n es diferente de 1 y 2; cuando hAr¹ es un anillo heteroarilo de 5 o 6 miembros, donde los heteroátomos son O y/o S; cuando Ar es un anillo aromático sustituido por 1 hasta 3 R²⁰, siendo R²⁰=NH₂, NO₂, SH, SO₃H, P(O)(OH)₂, por lo tanto no se evidencia, que si el compuesto tiene alguno de los significados de los diferentes radicales, el compuesto tenga el efecto de modulador de sabor umami.

El capítulo reivindicatorio no se encuentra debidamente sustentado en la descripción e ilustrado en los ejemplos, puesto que sólo se esta mostrando ensayos para el sabor umami salado o picante de los ejemplos 1, 3 y 4, los cuales no son una generalización razonable de los posibles compuestos de acuerdo con el objeto de la invención.

En la reivindicación 1 las expresiones “producto comestible” y “uno o más precursores de estos” no son claras puesto que no se sabe que se quiere significar con dichas expresiones. Se sugiere definir de manera inequívoca dichas expresiones.

Las reivindicaciones 100, 102, 105, 107, 109, 111 no se encuentran debidamente sustentadas en la descripción, ya que no se muestran ensayos en los que haya mezclado un producto comestible con un compuesto modulador del sabor umami y que el panel lo haya catado, para así saber si dichos compuestos se comportaban de igual forma en los diferentes alimentos o que tanto se veían afectadas sus propiedades organolépticas.

Las reivindicaciones 2, 54 – 59, 61 – 63, 66, 98 – 99, 101 – 102, 106, 108, 110, no son claras porque el término: “aproximadamente”, 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.

Las reivindicaciones 1, 61 – 64, 67, 101, 104, 106, 108, 110 no son claras porque la expresión “al menos un” precediendo una característica no es limitativa, porque hace opcional a las características y no limita el alcance de la reivindicación. Se sugiere cambiar el término limitando más lo que se quiere reivindicar.

Las reivindicaciones 2, 61 – 63, 108 y 110 mencionan que el compuesto tiene un EC50 de un receptor umami hT1R1/hT1R3 de al menos 30µM y la reivindicación 42 menciona el coeficiente de partición de log10 entre n-octanol y agua, por lo tanto estarían definiendo la composición y el método por un resultado a alcanzar.

La reivindicación 41 no es clara porque no se sabe a qué se está haciendo referencia con la expresión "cantidad moduladora". Se sugiere aclarar dicha expresión.

La reivindicación 1 no es clara porque se refiere a una composición para una persona de nivel medio versada en la materia, esta debe mencionar cuales son los componentes y la proporción en que se encuentra cada uno de ellos en la composición, pero solo se esta mostrando los componentes. Se sugiere mencionar en que cantidad se encuentra cada uno de los componentes.

Las reivindicaciones 43 – 53 mencionan que la composición puede ser un alimento y 88 – 97 mencionan un método donde el producto comestible es un alimento pero no son claras porque al mencionar un alimento para una persona de nivel medio versada en la materia se esta abarcando toda la gama de alimentos posibles tanto líquidos como sólidos, crudos, congelados y cocinados. Se sugiere mencionar los alimentos que ha probado de acuerdo a lo soportado en la descripción.

Las reivindicaciones 67, 101, 104, 106, 108, 110 no son claras porque mencionan un método pero este se esta definiendo por las composiciones ya reivindicadas y por un producto al cual es aplicado un compuesto, lo cual correspondería a un uso, por lo tanto si se tratan de reivindicaciones de método deben estar definidas por alguna etapa ó alguna condición específica en que debiera realizarse.

Las reivindicaciones 68 – 87 no son claras porque mencionan un método, el cual está siendo definido por el significado de los radicales del compuesto de formula I, por lo tanto si se trata de reivindicaciones de método deben ser definidas de acuerdo a lo ya expuesto, de lo contrario colocar dichas características en las reivindicaciones de la composición sino estuviesen.

Las reivindicaciones 100, 102, 105, 107, 109, 111 no son claras porque mencionan un producto comestible pero se esta definiendo de igual manera a lo mencionado en la composición de la reivindicación 1, si el producto tiene mas componentes deben mencionarse y en que proporciones se encuentran.

Las reivindicaciones 1, 5 – 40, 67 – 87, 101, 104, 106, 108, 110 no son concisas porque la definición de los radicales Ar, hAr¹, hAr², X, X₁, X₂, X₃, Y, R³, R⁴, R⁶, R^{6'}, R⁷, R⁸, R⁹, R¹⁰, R²⁰, R^{20'}, R²¹, R^{21'}, R³⁰, R³¹, R³², R^{32'} están abarcando muchos grupos funcionales y estructuras en cada uno de ellos. Se sugiere restringir la solicitud a una razonable generalización del tipo de compuestos que ha sido sintetizado y probado, tal como se muestra en los ejemplos, donde X es S, CH₂, NH, O; hAr¹ es un tetrazol, triazol, piridazina; hAr² es piridina sustituida o no; Ar es un anillos aromático monocíclico o bicíclico sustituido o no.

En las reivindicaciones 57 a 59 se mencionan cantidades de diferentes compuestos que fueron evaluadas por el panel de catación para determinar el sabor, pero esto no es una forma adecuada de caracterizar una composición, pues hace parte es de los ensayos realizados para la determinación de la variación del sabor a dichas concentraciones.

En las reivindicaciones 98 y 99 se menciona que el método "el compuesto de formula1 está presente en el producto comestible en una concentración de 0.01ppm hasta 30ppm", lo cual estaría haciendo referencia a un resultado a

alcanzar y se tiene que establecer las cantidades y los pasos para llegar a este resultado.

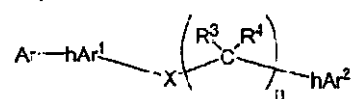
En la reivindicación 65 la expresión "comestiblemente aceptable" no es clara porque no se sabe que se quiere significar con dicha expresión.

En la reivindicación 66 se menciona que la composición se combina con un concentrado para ratas, bajo determinadas condiciones, para saber si causa efectos tóxicos, características que serían el resultado a alcanzar con la composición y no definen de manera adecuada la composición.

La reivindicación 100 no es clara porque no se está estableciendo ningún proceso para la preparación de dicho producto.

5. Unidad de invención (Art 25 D 486)

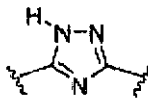
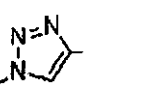
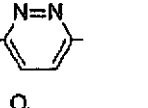
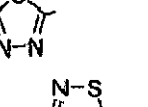
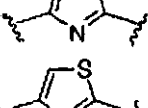
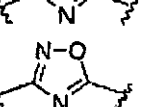
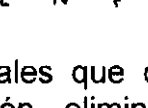
Teniendo en cuenta que el objeto de invención es una composición comestible de



sabor modificado definida por el compuesto de fórmula como el concepto inventivo común que relaciona todas las modalidades de la invención. Sin embargo estos compuestos no están definidos por una estructura central químicamente definida, sino que su estructura es del tipo: A-B-C-D (Guía para examen de solicitudes de patente de invención y modelo de utilidad. Compuestos no definidos), por lo tanto la composición reclamada en la reivindicación 1, no cumple con el requisito de unidad de invención.

Teniendo en cuenta que la estructura mencionada en la reivindicación 1 no tiene una estructura central químicamente definida, se evidencian al menos 7 grupos inventivos debido a las diferencias estructurales entre los compuestos tomando solo los múltiples significados del radical hAr1.

Los Grupos Inventivos están definidos por las siguientes características **esenciales**:

- 1° Compuestos en los cuales el radical hAr1 = 
- 2° Compuestos en los cuales el radical hAr1 = 
- 3° Compuestos en los cuales el radical hAr1 = 
- 4° Compuestos en los cuales el radical hAr1 = 
- 5° Compuestos en los cuales el radical hAr1 = 
- 6° Compuestos en los cuales el radical hAr1 = 
- 7° Compuestos en los cuales el radical hAr1 = 

Se sugiere presentar las Solicitudes Divisionales que considere necesarias, ó limitar la solicitud inicial a una sola invención, eliminando de ella las otras invenciones.

6. Determinación del Estado de la Técnica

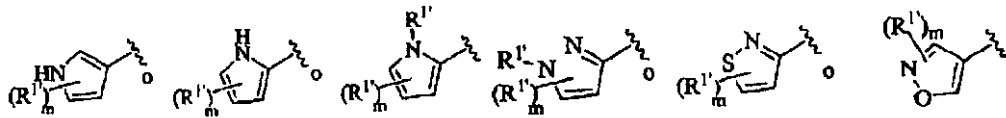
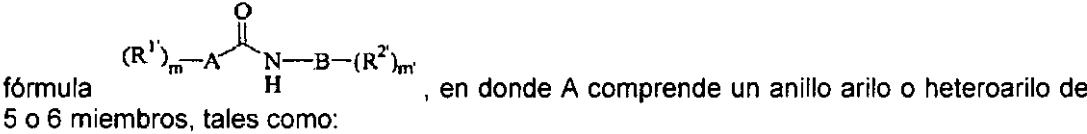
El Estado de la Técnica se determinó con base en la Fecha de Presentación de la Solicitud de Prioridad: Febrero 04 de 2005, y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de presentación en fase Nacional
D1	CO 06-22161	Sabores novedosos, modificadores de sabor, degustantes, mejoradores de degustación, degustantes acres o dulces y/o mejoradores y uso de los mismos	06/Marzo/2006*

*Este documento corresponde a la publicación internacional WO2005/041684 con fecha de prioridad del 06-Agosto-2003

D1: divulga (folios 339 – 358) una composición y un método para modular el sabor de un producto comestible, caracterizado porque comprende

- a) Proporcionar al menos un producto comestible o un precursor del mismo, y
- b) Combinar el producto comestible con al menos una cantidad que modula el sabor sabroso de al menos una cantidad que modula el sabor sabroso de al menos un compuesto de



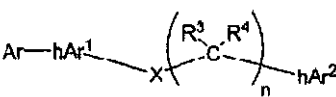
entre otros; m es 0, 1, 2, 3 ó 4; cada R¹ se selecciona de alquilo, alcoxilo, OH, CN, CO₂H, alquenido, heterociclo, arilo, heteroarilo, entre otros; B es una anillo arilo o heteroarilo de 5 o 6 miembros; R² se selecciona a partir de cicloalquilo, cicloalquenido, arilo, heteroarilo, entre otros, y en donde el compuesto tiene un peso molecular de 500gramos por mol o menos. Los compuestos de fórmula I tienen un EC₅₀ para el receptor hT1R1/hT1R3 de menos de aproximadamente 10µM, mas preferentemente de menos de aproximadamente 5µM, 3µM, 2µM, 1µM ó 5µM. El compuesto de fórmula I puede ser utilizado para modificar el sabor de diversos alimentos tales como, chocolates, sopas, pan, helados jugos, cereales.

7. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en “una composición comestible de sabor modificado comprende:

- a) Al menos un producto comestible, o uno o mas precursores de estos, y
- b) Al menos una cantidad moduladora de sabor umami de al menos un compuesto que tiene la formula:



En donde los radicales Ar; hAr¹; X; n; R³, R⁴, R⁸ y R⁹, R⁷, R¹⁰, R⁶; hAr² están definidos (folios 262 a 263) o una sal comestiblemente aceptable de este”

Comparación de las características técnicas **esenciales**, con las del Estado de la Técnica:

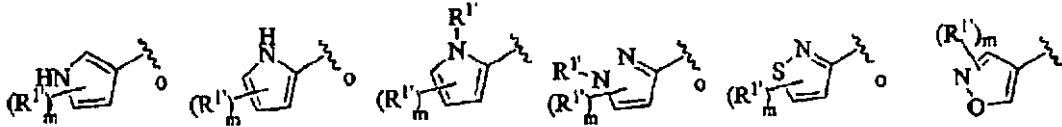
Características esenciales	D1
Al menos un producto comestible, o uno o mas precursores de estos, y	Al menos un producto comestible o un precursor del mismo
Al menos una cantidad moduladora de sabor umami de al menos un compuesto que tiene la formula:	Al menos una cantidad que modula el sabor de al menos un compuesto de amida de fórmula

Ar es un radical heteroarilo o arilo bicíclico o monocíclico que comprende uno o dos anillos aromáticos entre otros, cada anillo aromático tiene opcionalmente uno, dos , o tres radicales R²⁰ sustituyentes unidos a este, cada radical R²⁰ se selecciona independientemente de hidroxilo, NH₂, NO₂, SH, entre otros	-(R²')ₘ	R²' se selecciona a partir de cicloalquilo, cicloalquenilo, arilo, heteroarilo, entre otros
hAr¹ es un radical de anillo heteroarilo de 5 a 6 miembros que tiene 1 a 4 heteroátomos seleccionados de O, S y/o N, en donde cualesquiera miembro restante del anillo se selecciona independientemente de CR⁶, N, NR⁷, siendo R⁶ hidrogeno, halógeno, o un radical orgánico C₁ - C₄ y R⁷ se selecciona independientemente de hidrogeno, hidroxilo, o un radical orgánico C₁ - C₄	-B-	siendo B es una anillo arilo o heteroarilo de 5 o 6 miembros
X es O, S, S(O), SO₂, CR⁸R⁹, O NR¹⁰, R¹⁰ se selecciona independientemente de hidrogeno, hidroxilo, o un radical orgánico C₁ - C₄	NH	
n el entero cero, uno, dos, o tres	1	
hAr² es un anillo heteroarilo de cinco a seis miembros que tiene al menos un átomo de carbón en el anillo y al menos un átomo de nitrógeno en el anillo, y en donde el miembro restante de anillo heteroarilo se selecciona independientemente de CR³⁰, N, NR³¹, O y S, en donde cada R³⁰ se selecciona independientemente de hidrogeno, hidroxilo, NH₂, NO₂, SH, entre otros y cada R³¹ se selecciona independientemente de hidrogeno, o un radical orgánico C₁ - C₄	(R¹')ₘ-A	A: anillo arilo o heteroarilo de 5 o 6 miembros R¹': se selecciona de alquilo, alcoxilo, OH, CN, CO₂H, alquenilo, heterociclo, arilo, heteroarilo, entre otros

Las características **esenciales** de la composición de la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en D1, el cual enseña un método para modular el sabor de un producto comestible, caracterizado porque comprende (folio 349 – 350)

- a) Proporcionar al menos un producto comestible o un precursor del mismo, y
- b) Combinar el producto comestible con al menos una cantidad que modula el sabor sabroso de al menos una cantidad que modula el sabor sabroso de al

menos un compuesto de fórmula , en donde A comprende un anillo arilo o heteroarilo de 5 o 6 miembros, tales como



(folio 351), entre otros; m es 0, 1, 2, 3 ó 4; cada R¹' se selecciona de alquilo, alcoxilo, OH, CN, CO₂H, alquenilo, heterociclo, arilo, heteroarilo, entre otros (folio 350); B es una anillo arilo o heteroarilo de 5 o 6 miembros (folio 339, página 72); R²' se selecciona a partir de cicloalquilo, cicloalquenilo, arilo, heteroarilo, entre otros. Y en donde el compuesto tiene un peso molecular de 500gramos por mol o menos. Los compuestos de fórmula I tienen un EC₅₀ para el receptor hT1R1/hT1R3 de menos de aproximadamente 10µM, mas preferiblemente de menos de aproximadamente 5µM, 3µM, 2µM, 1µM ó 5µM (folio 341. página 92). El compuesto de fórmula I puede ser utilizado para modificar el sabor de diversos alimentos tales como, chocolates, sopas, pan, helados jugos, cereales, tortas (folios 343 – 344, páginas 97 – 98). El compuesto de amida esta presente en el producto comestible en una

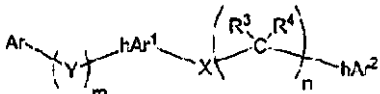
concentración de aproximadamente 0.01ppm a aproximadamente 30ppm (folio 348, página 359, reivindicación 100), el compuesto de fórmula I esta presente en el producto comestible en una concentración de aproximadamente 0.05 ppm a aproximadamente 15 ppm (folios 348 – 349, página 359 – 360, reivindicación 101). Además menciona una solución acuosa que comprende aproximadamente 10ppm del compuesto de fórmula I y aproximadamente 12mM de glutamato de monosodio tendrá un sabor sabroso incrementado cuando se compara a una solución acuosa control (folio 350 – 351, páginas 360 – 361, reivindicaciones 106 - 107).

En consecuencia, la reivindicación 1 carece de novedad, según lo divulgado en el documento D1.

Las reivindicaciones dependientes 3, 7, 9, 14, 16, 18 – 20, 25, 28 – 30, 36 – 40, 43 – 53, 54 – 60, 62 – 66 no mencionan alguna característica que haga nueva a la composición de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no son nuevas.

La **reivindicación 108** consiste en “un método para modular el sabor picante o salado de un producto comestible comprende:

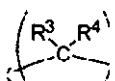
- a) Suministrar al menos un producto comestible, o uno o mas precursores de estos, y
- b) combinar el producto comestible o uno o más precursores de estos con al menos una cantidad que modula sabor picante o salado de al menos un compuestos de la fórmula (1), o una sal comestiblemente aceptable de este, para formar un producto comestible o medicinal modificado; en donde el compuesto de la fórmula (1) tiene la fórmula:



En donde los radicales Ar; hAr¹; X; Y; n; R¹, R², R³, R⁴, R⁸ y R⁹, R⁷, R¹⁰, R⁶; hAr² están definidos (folios 290 a 291)”

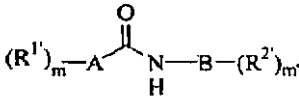
Comparación de las características técnicas **esenciales**, con las del Estado de la Técnica:

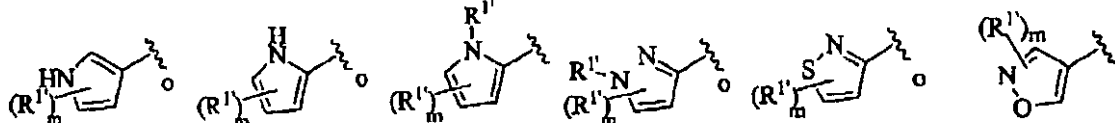
Características esenciales	D1	
Suministrar al menos un producto comestible, o uno o mas precursores de estos, y	Al menos un producto comestible o un precursor del mismo	
combinar el producto comestible o uno o más precursores de estos con al menos una cantidad que modula sabor picante o salado de al menos un compuestos de la fórmula (1)	Al menos una cantidad que modula el sabor de al menos un compuesto de amida de fórmula	
$\text{Ar}-(\text{Y})_m-\text{hAr}^1-\text{X}-\left(\text{C}(\text{R}^3)(\text{R}^4)\right)_n-\text{hAr}^2$	$\begin{array}{c} \text{O} \\ \parallel \\ (\text{R}^1)_m-\text{A}-\text{N}-\text{B}-(\text{R}^2)_{m'} \\ \\ \text{H} \end{array}$	
Ar es un radical heteroarilo o arilo bicíclico o monocíclico que comprende uno o dos anillos aromáticos entre otros, cada anillo aromático tiene opcionalmente uno, dos , o tres radicales R ²⁰ sustituyentes unidos a este, cada radical R ²⁰ se selecciona independientemente de hidroxilo, NH ₂ , NO ₂ , SH, entre otros	-(R ²) _m	R ² se selecciona a partir de cicloalquilo, cicloalquenilo, arilo, heteroarilo, entre otros
hAr ¹ es un radical de anillo heteroarilo de 5 a 6 miembros que tiene 1 a 4 heteroátomos seleccionados de O, S y/o N, en donde cualesquiera miembro restante del anillo se selecciona independientemente de CR ⁶ , N, NR ⁷ , siendo R ⁶ hidrogeno, halógeno, o un radical orgánico C ₁ – C ₄ y R ⁷ se selecciona independientemente de hidrogeno, hidroxilo, o un radical orgánico C ₁ – C ₄	—B—	siendo B es una anillo arilo o heteroarilo de 5 o 6 miembros
X es O, S, S(O), SO ₂ , CR ⁸ R ⁹ , O NR ¹⁰ , R ¹⁰ se selecciona independientemente de hidrogeno, hidroxilo, o un radical orgánico C ₁ – C ₄	NH	

Y es O, S, S(O), SO ₂ , CR ¹ R ² , o NR ⁵		0
m es 0 ó 1		
n el entero cero, uno, dos, o tres		1
	R ³ y R ⁴ se selecciona independientemente de hidrogeno, oxigeno, entre otros	
hAr² es un anillo heteroarilo de cinco a seis miembros que tiene al menos un átomo de carbón en el anillo y al menos un átomo de nitrógeno en el anillo, y en donde el miembro restante de anillo heteroarilo se selecciona independientemente de CR³⁰, N, NR³¹, O y S, en donde cada R³⁰ se selecciona independientemente de hidrogeno, hidroxilo, NH₂, NO₂, SH, entre otros y cada R³¹ se selecciona independientemente de hidrogeno, o un radical orgánico C₁ – C₄		(R ^{1'}) _m —A
		A: anillo arilo o heteroarilo de 5 o 6 miembros R^{1'}: se selecciona de alquilo, alcoxilo, OH, CN, CO₂H, alquenilo, heterociclo, arilo, heteroarilo, entre otros

Las características **esenciales** de la composición de la reivindicación 108 habían sido divulgadas previamente en D1, el cual enseña un método para modular el sabor de un producto comestible, caracterizado porque comprende (folio 345 – 346)

- a) Proporcionar al menos un producto comestible o un precursor del mismo, y
- b) Combinar el producto comestible con al menos una cantidad que modula el sabor sabroso de al menos una cantidad que modula el sabor sabroso de al

menos un compuesto de fórmula  , en donde A comprende un anillo arilo o heteroarilo de 5 o 6 miembros, tales como



(folio 347), entre otros; m es 0, 1, 2, 3 ó 4; cada R^{1'} se selecciona de alquilo, alcoxilo, OH, CN, CO₂H, alquenilo, heterociclo, arilo, heteroarilo, entre otros (folio 346); B es una anillo arilo o heteroarilo de 5 o 6 miembros (folio 339, página 72); R^{2'} se selecciona a partir de cicloalquilo, cicloalquenilo, arilo, heteroarilo, entre otros. Y en donde el compuesto tiene un peso molecular de 500gramos por mol o menos.

En consecuencia, la reivindicación 108 carece de novedad, según lo divulgado en el documento D1.

Las reivindicaciones dependientes 109 – 110 no mencionan alguna característica que haga nueva a la composición de la reivindicación 108, por lo cual se considera que no son nuevas

8. Conclusión

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

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	CO 0622161	1, 3, 7, 9, 14, 16, 18 – 20, 25, 28 – 30, 36 – 40, 43 – 53, 54 – 60, 62 – 66, 108 – 110	Novedad

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 y presentarla por escrito

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
19 9 MAYO 2012

Elaborado por: Mayra A. Quintero Valbuena
Revisado por: Ana Delia Pinzón García