

**SOUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO  
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES**

2020  
Bogotá, D.C.,

Abogado  
EMILIO FERRERO

|        |            |                 |
|--------|------------|-----------------|
| ASUNTO | Radicación | 08 23 95        |
|        | Trámite    | 011             |
|        | Evento     | 378             |
|        | Actuación  | 519             |
|        | Oficio     |                 |
|        | Folios     | 10 <b>06723</b> |

Patente de Invención

☒

Patente de Modelo de Utilidad

☐

Vía Nacional

☐

Vía PCT (Fase Nacional)

☒

Capítulo I

☒

Capítulo II

☐

No. Solicitud Internacional

PCT/FR2006/001688

Fecha de Presentación  
Internacional

11/Julio/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 58 a 106  | 11/Enero/2008 |
| Reivindicaciones: | Folios 107 a 121 | 11/Enero/2008 |
| Dibujos:          | Folios 122 a 128 | 11/Enero/2008 |
| Prioridad:        | FR 2006/001688   | 13/Julio/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: "Productos alimenticios fermentados que contienen cepas probióticas y su proceso de preparación"

El problema planteado en esta solicitud consiste en obtener y mantener una población suficiente de bacterias del tipo bifidobacterias en el producto alimenticio fermentado para que durante la conservación hasta el uso del producto se mantengan vivas dichas bacterias y así éste llegue a satisfacer los criterios médicos acerca de la dosis diaria recomendada para una persona.

Para resolver este problema técnico la solicitud en estudio proporciona un producto alimenticio fermentado que contiene bifidobacterias con una vida útil de 30 a 35 días; se refiere también a la incorporación de un aminoácido de azufre.

Además proporciona un proceso para la preparación del producto.

El objeto de la presente Solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A 23C 009/123

#### 4. Reivindicaciones relativas a un uso o a un segundo uso (Art 14)

El uso de las reivindicaciones 1 y 2 no es patentable, de acuerdo con el Art 14.

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

- Los términos de las reivindicaciones 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 14, 16, 17, 19, 20, 21, 23, 27, 31, 33, 35, 36, 37, "*aproximadamente*", "*menos de aproximadamente*", "*en particular*", "*por lo menos*", "*al menos*", "*más de*"; son imprecisos, por lo cual no permite distinguir la invención del estado de la técnica.
- La reivindicación 1 se refiere simultáneamente a un producto y a un proceso; "*para la implementación de un proceso para la preparación de un producto alimenticio fermentado*"; sin embargo, no debe olvidarse que las reivindicaciones de producto y de procedimiento son diferentes y, por ello, deben redactarse de manera independiente en el pliego reivindicatorio.
- La reivindicación 1 tiene como característica técnica esencial un resultado a obtener "*para la implementación de un proceso para la preparación de un producto alimenticio fermentado*", "*contiene más de más de aproximadamente  $5 \cdot 10^7$* ", "*en particular más de aproximadamente  $10^8$  bifidobacterias por gramo de producto alimenticio fermentado para un periodo de conservación de por lo menos 30 días, en particular por lo menos 35 días*", puesto que la reivindicación incluiría no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Se sugiere remplazarlo por las características esenciales estructurales del producto alimenticio fermentado o por los parámetros del proceso, que contribuyen a la obtención de ese resultado. Lo anterior también aplica para la reivindicación 2, 3 y 4.
- La reivindicación 2 y 3, que se refiere a "propiedades organolépticas aceptables", es una frase de carácter general que sugiere de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones, se requiere su aclaración o que sea suprimida.
- En la reivindicación 5 se hace referencia a una temperatura siendo que el objeto de la reivindicación es un producto, y la temperatura es una característica de un proceso.
- La reivindicación 13, que se refiere a "un producto alimenticio fermentado agitado o un producto alimenticio fermentado para beber o un producto alimenticio fermentado para infantes" señala un uso que se le da al producto alimenticio, lo cual no es permitido.
- Las reivindicación 2, 3, 5 menciona la cantidad de bacterias por gramo de producto, lo cual no es correcto dado que el conteo de células viables se realiza por ml de muestra (producto).
- La frase "sustancia de partida", de la reivindicación 14 es una frase de

carácter general que sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones.

- La reivindicación 15 señala que “no comprende una etapa de adición de sustancias adicionales que contienen uno o más aminoácidos que contienen azufre”. No se entiende el objeto de esta reivindicación; se sugiere corregir la incoherencia o eliminar dicha reivindicación.
- La reivindicación 10 y 28, “basado en jugo de plantas y en particular jugo de frutas o jugo de vegetales” está redactada de forma general y no limita el alcance.
- En las etapas de enfriamiento no definen el tipo de enfriamiento, si se utilizó algún método para reducir la cantidad de microorganismo en descomposición; condiciones ambientales durante el almacenamiento y demás características esenciales que limitarían el alcance de la invención. Lo anterior, también aplica para la reivindicación 29, 31, 32, 34, 36, 37.
- En las reivindicaciones 14, 18 a 39 que caracterizan un proceso no se muestran los parámetros de cada una de las etapas; en las etapas de enfriamiento y almacenamiento no se especifica una transformación del producto que demuestre que estas dos etapas son diferentes. La etapa de pasteurización no define parámetros que la caractericen.

Se requiere al Solicitante hacer las aclaraciones necesarias.

## 5. Unidad de invención (Art 25 D 486)

No hay unidad de invención entre las cuatro reivindicaciones independientes ya que el concepto común inventivo, un producto alimenticio fermentado que contiene bifidobacterias con una vida útil de 30 a 35 días, no cumple con el requisito de nivel inventivo de acuerdo con las anterioridades D1 y D2 (Ver análisis de patentabilidad para la reivindicación 3 y 31).

Por lo tanto, esta invención presenta 2 diferentes conceptos técnicos comunes inventivos así:

- Grupo I: Reivindicaciones 3-13 y 40. Producto alimenticio fermentado. Como características particulares contiene además bacterias probióticas, específicamente bifidobacterias y una concentración de aminoácidos que contienen azufre.
- Grupo II: Reivindicaciones 14-39. Un proceso para preparar un producto alimenticio fermentado. Como características técnicas particulares se tiene una serie de etapas: siembra, fermentación, incorporación del aminoácido, pasteurización, enriquecimiento, almacenamiento y enfriamiento final.

Los grupos I y II inventivos se diferencian porque la característica particular del grupo I se refiere a las bifidobacterias contenidas en el producto y el grupo II se refiere a un proceso para preparar un producto alimenticio fermentado; en ningún momento se muestra que este proceso sea específico para preparar el producto de la invención que se reclama en el grupo I.

Se le sugiere al solicitante restringir la materia a patentar en un solo concepto común inventivo especificando el avance tecnológico sobre el estado de la técnica. Esto se logra entre otras formas definiendo las características esenciales de la invención y mostrando las otras características particulares como dependientes,

pero sin perjuicio de la concisión de las nuevas reivindicaciones tanto independientes como dependientes.

El solicitante también puede realizar una o más de las divisionales de acuerdo a los grupos de conceptos técnicos inventivos presentados en esta solicitud, esto claro, sin ampliar el objeto inicial de la invención.

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: 13 de julio de 2005, y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

| Item | Documento                 | Título                                                                                      | Fecha de Publicación* |
|------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| D1   | Artículo 1 <sup>(1)</sup> | Ingredient Supplementation Effects on viability of Probiotic Bacteria in yoghurt            | 1997                  |
| D2   | Libro 1 <sup>(2)</sup>    | Survivability and beta-galactosidase activity of bifidobacteria stored at low temperatures. | 1998                  |

(1)R. I. Dave and N.P. SHAH; Journal of Dairy Science, Melbourne City Mail Centre, Australia, vol. 81, issue 11, noviembre 1998, Págs. 2804-2816.  
(2)Dechter T. H. et. al; Food Biotechnology, Dekker, New York, NY, US, vol. 12, no. 1 / 2, 1998, Págs. 73 a 89.

D1<http://www.journalofdairyscience.org/article/S0022-0302%2898%2975839-4/abstract> divulga el efecto de un aminoácido (cisteína) sobre la sobrevivencia de bifidobacterias (Resumen).

D2 divulga la capacidad de las bifidobacterias para sobrevivir durante el periodo de almacenamiento en frio (Resumen, Fls. 168).

7. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 3 consiste en, *"Un producto alimenticio fermentado que tiene propiedades organolépticas aceptables, caracterizado porque contiene fermentos que comprenden mas de aproximadamente 5.10<sup>7</sup>, en particular más de aproximadamente 10<sup>8</sup> bifidobacterias por gramo de producto alimenticio fermentado para un periodo de conservación de por lo menos 30 días, en particular por lo menos 35 días y que tiene una concentración total de aminoácidos que contienen azufre en forma libre de aproximadamente 5 a aproximadamente 50 mg/l, en particular aproximadamente 5 a aproximadamente 30 mg/l , en particular aproximadamente 5 a aproximadamente 20 mg/l, aproximadamente 10 a aproximadamente 15 mg/l, en particular aproximadamente 12 a aproximadamente 15 mg/l y en particular 12,5 mg/l."*

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

| Características esenciales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | D1                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Producto fermentado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Yogurt (Pág. 2804, Abstract)                                                                |
| concentración total de aminoácidos que contienen azufre en forma libre de aproximadamente 5 a aproximadamente 50 mg/l, en particular aproximadamente 5 a aproximadamente 30 mg/l , en particular aproximadamente 5 a aproximadamente 20 mg/l, aproximadamente 10 a aproximadamente 15 mg/l, en particular aproximadamente 12 a aproximadamente 15 mg/l y en particular 12,5 mg/l | Se utilizó L-cysteina en una concentración de 0, 50, 250 o 500 mg/L (Pág. 2805, Columna 2), |

Las características esenciales que se muestran en la reivindicación 1 ya habían sido divulgadas previamente en D1, el cual produce un yogurt (Pág. 1, Párr. 5) que comprende L-cysteina en una concentración de 0, 50, 250 o 500 mg/L (Pág. 2805, Columna 2).

La reivindicación 5 consiste en *"El producto alimenticio fermentado conservado por un período de conservación de por lo menos 30 días, en particular por lo menos 35 días, a una temperatura de aproximadamente 4 a aproximadamente 10°C, caracterizado porque tiene propiedades organolépticas aceptables y contiene fermentos que comprenden más de aproximadamente 5.10<sup>7</sup>, en particular mas de aproximadamente 10<sup>8</sup> bifidobacterias por gramo de producto alimenticio fermentado."*

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

| Características <b>esenciales</b>                                                                                                                                                               | <b>D2</b>                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El producto alimenticio fermentado                                                                                                                                                              | Leche fermentada                                                                                                |
| contiene fermentos que comprenden más de aproximadamente 5.10 <sup>7</sup> , en particular mas de aproximadamente 10 <sup>8</sup> bifidobacterias por gramo de producto alimenticio fermentado. | Bifidobacterium animalis, Bifidobacterium breve 15700 , bifidobacterium bifidum 29521 >1.10 <sup>8</sup> CFU/ml |

La característica esencial que se muestra en la reivindicación 5; había sido divulgada previamente en D5, el cual se hace referencia a las bifidobacterias del tipo Bifidobacterium animalis, bifidobacterium breve 15700 , bifidobacterium bifidum 29521 con una población >1.10<sup>8</sup> CFU/ml, (D2, resumen).

En relación a las reivindicaciones dependientes 6, 9, 11 el documento D2 divulga:

- Bifidobacterias (bifidum, breve, animalis, longum, infantis), (Pág.87, Párr. 2).
- L. acidophilus (Pág. 85, Párr. 2)
- La cantidad, (5 a 50) mg/L, de aminoácidos que contienen azufre y entre estos aminoácidos se encuentra la cisteína con (5 a 30) mg/L. D1 divulga los resultados sobre la utilización de cisteína.

La reivindicación 14 consiste en *"un proceso para la preparación de un producto alimenticio fermentado a partir de una sustancia de partida, caracterizado porque comprende:*

- una etapa de siembra (inoculación con fermentos de siembra que contienen bifidobacterias).
- una etapa de fermentación
- Una etapa de incorporación del aminoácido que contiene azufre en forma libre ((5-75)%); antes, después o simultánea a la etapa de siembra pero antes de la fermentación. El producto alimenticio fermentado no debe contener más de 0,5% (peso/peso) de extracto de levadura y/o autolisado de levadura"

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

| Características <b>esenciales</b>                                 | <b>D1</b>                              |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Proceso para la preparación de un producto alimenticio fermentado | Preparación de un yogurt               |
| una etapa de siembra (inoculación con fermentos de                | Cultivo iniciador 0,1 g/L de mezcla de |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| siembre que contienen bifidobacterias)                                                                                                                                                                                                                                                                     | yogurt Incubación a 37°C ± 0.5 °C                                                                                                                 |
| una etapa de fermentación                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 24 h de fermentación                                                                                                                              |
| Una etapa de incorporación del aminoácido que contiene azufre en forma libre ((5-75)mg/L); antes, después o simultánea a la etapa de siembra pero antes de la fermentación. El producto alimenticio fermentado no debe contener más de 0,5% (peso/peso) de extracto de levadura y/o autolisado de levadura | Se utilizó L-cysteina en una concentración de 0, 50, 250 o 500 mg/L. A una mezcla homogeneizada y pasteurizada se le agrega el cultivo iniciador. |

La reivindicación 14 señala una etapa de inoculación que ya había sido divulgada en D1 en donde muestran una temperatura de incubación de 37°C ± 0.5 °C (Pág. 2805, Col. 2, Líneas 12 a 36). Así mismo se divulga la etapa de fermentación durante 24 h (Pág. 2804, Resumen).

Respecto a la etapa en donde se incorpora el aminoácido en la reivindicación 14 D1 divulga una concentración de aminoácido entre 50 a 500 mg/L, la cual se agrega a la mezcla homogeneizada y pasteurizada, lo que sugiere que se agrega antes de la fermentación; así que no sería novedoso ( Pág. 2805, Columna 2).

En relación a las reivindicaciones dependientes 9, 11, 21, 24, 25, 26 29, 30 el documento D1 divulga:

- Concentración de aminoácido entre 50 a 500 mg/L, la cual se agrega a la mezcla homogeneizada y pasteurizada, lo que sugiere que se agrega antes de la fermentación; así que no sería novedoso.( Pág. 2805, Col. 2).
- Bifidobacterias bifidum, (Pág. 2810, Párr. 2).
- L. acidophilus, Thermophilus (tabla 3, Pág. 2108, Col. 2, Párr. 1 a 3).
- homogenización, pasteurización y enfriamiento se divulga en D1, (Pág. 2805, Col. 2, Líneas 12 a 36).
- El cultivo iniciador fue almacenado a -18°C (Pág. 2805, Col. 2, Párr. 1).

**Nivel Inventivo (Art18 D486)**

La reivindicación 31 consiste en: *"El proceso para la preparación de un producto alimenticio fermentado de conformidad con cualquiera de las reivindicaciones 14 a 30, caracterizado porque comprende:*  
*-Una etapa de siembra de una sustancia de partida, opcionalmente pasteurizada, mediante inoculación con fermentos de siembra que contienen aproximadamente 10<sup>6</sup> a aproximadamente 2x10<sup>8</sup> bifidobacterias, mas en particular aproximadamente 10<sup>6</sup> a aproximadamente 10<sup>6</sup> bifidobacterias por ml de sustancia, con el fin de obtener una sustancia sembrada,*  
*-una etapa de empaque de la sustancia sembrada obtenida en la etapa precedente, con el fin de obtener una sustancia sembrada empacada,*  
*-una etapa de fermentación de la sustancia sembrada empacada obtenida en la etapa precedente, de tal manera que la temperatura al inicio de la fermentación es de aproximadamente 36 a aproximadamente 43°C, en particular aproximadamente 37 a aproximadamente 40°C, la temperatura al final de la fermentación es de aproximadamente 37 a aproximadamente 44°C, en particular aproximadamente 38 a aproximadamente 41°C y el tiempo de fermentación es de aproximadamente 6 a aproximadamente 11 horas con el fin de obtener una sustancia fermentada,*  
*-una etapa de enfriamiento final de la sustancia fermentada obtenida en la etapa precedente, de tal manera que la temperatura al inicio del enfriamiento final es menor de aproximadamente 22°C y la temperatura al final del enfriamiento es de aproximadamente 4 a aproximadamente 10°C, para obtener un producto alimenticio fermentado"*

| Características esenciales                                                                    | D1                                                                                                                                       | D2                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Etapa de siembra (aproximadamente 10 <sup>6</sup> a aproximadamente 2×10 <sup>8</sup> )CFU/ml | No se menciona                                                                                                                           | Bifidobacterias(bifidum, breve, animalis), inoculadas >1.10 <sup>7</sup> /ml (Pág.87, Párr. 2)                              |
| etapa de empaque de la sustancia sembrada                                                     | El cultivo iniciador fue almacenado a -18°C (Pág. 2805, Col. 2, Párr. 1).                                                                | Almacenamiento hasta por 14 días (tabla 3 y 4),                                                                             |
| Etapa de fermentación desde aproximadamente 36 a aproximadamente 43°C                         | No se menciona                                                                                                                           | 37°C (Pág. 76, Párr. 2)                                                                                                     |
| Aproximadamente durante 6 a 11 horas                                                          | Pruebas desde 9 h a 24 h de fermentación (Resumen)                                                                                       | No se menciona                                                                                                              |
| Etapa de enfriamiento final menor de aproximadamente 22°C a aproximadamente (4-10)°C          | Enfriamiento del yogurt a una temperatura entre 40 a 43°C y un almacenamiento (refrigeración) del yogurt a 4°C durante 35 días (Resumen) | Almacenamiento hasta por 14 días (tabla 3 y 4), (Pág. 76, Línea 25); y posterior almacenamiento a 4°C (Pág. 85, discusión). |

Los documentos D1 y D2 se consideran el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulgan el efecto de un aminoácido (cisteína) sobre la sobrevivencia de bifidobacterias. (D1, Abstract) y la capacidad de las bifidobacterias para sobrevivir durante el periodo de almacenamiento en frio (D2, Abstract).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 31 y lo que se divulga en D1 consiste en la *"inoculación con fermentos de siembra que contienen aproximadamente 10<sup>6</sup> a aproximadamente 2×10<sup>8</sup> bifidobacterias, mas en particular aproximadamente 10<sup>6</sup> a aproximadamente 10<sup>6</sup> bifidobacterias por ml de sustancia, con el fin de obtener una sustancia sembrada"*

El efecto que logra el incluir la cantidad de bifidobacterias en la etapa de siembra es garantizar un nivel de población de bacterias durante el proceso de obtención del producto fermentado.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así cómo obtener y mantener una población suficiente de bacterias del tipo bifidobacterias en el producto alimenticio fermentado para que durante la conservación hasta el uso del producto se mantengan vivas dichas bacterias y así éste llegue a satisfacer los criterios médicos acerca de la dosis diaria recomendada para una persona.

Sin embargo, en el estado de la técnica ya se habia solucionado el problema técnico objetivo según lo descrito en D1, el cual muestra al período de incubación proporcionando un efecto benéfico sobre la sobrevivencia de las bifidobacterias. Para un período de incubación de más de 12 h puede mantenerse la viabilidad de las bifidobacterias (Pág. 2809, Col. 2) y las bifidobacterias empezaron a multiplicarse después de 15 a 18 h de incubación (Tabla 4), el conteo de bifidobacterias nunca disminuyó de 10<sup>5</sup> CFU/g durante 24 h de incubación en el yogurt suplementado con 500 mg de cysteina/L (Pág. 2809, Col.1); por lo cual se indica que el sistema que permite el crecimiento de estas bacterias; en el que se involucra no solo el período de incubación sino el efecto favorable de los micronutrientes presentes en estos ingredientes; es lo que facilita el desarrollo de la bifidobacteria a 10<sup>5</sup> CFU/g. El mas alto conteo de bifidobacterias se dio en

yogurt suplementado con proteína WPC 1, según la tabla 6, WPC1 contiene 2.16% de cisteína, (Pág. 2812, Col, Párr. 2, Col. 2, párr. 1).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia, incluiría el proceso para mantener la sobrevivencia de las bacterias que se indica en D2 en el procedimiento de D1 para llegar así al objeto de la reivindicación 31 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

Lo anterior también afecta la reivindicación 23, *"la etapa de siembra comprende inoculación con fermentos de siembra que contienen aproximadamente 10<sup>6</sup> a aproximadamente 2×10<sup>8</sup>, más en particular aproximadamente 10<sup>6</sup> a aproximadamente 10<sup>7</sup> bifidobacterias por ml de sustancia de partida"*.

En relación a las reivindicaciones dependientes 32 a 40 el documento D1 divulga:

- Enfriamiento del yogurt a una temperatura entre 40 a 43°C y un almacenamiento (refrigeración) del yogurt a 4°C durante 35 días (Resumen). Desde 0 días hasta 35 días de almacenamiento se enseñan resultados (Tabla5)
- Desde 9 h a 24 h de fermentación (Resumen)

8. Conclusión

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

| Item | Documento  | Reivindicaciones afectadas                    | Requisito que afecta       |
|------|------------|-----------------------------------------------|----------------------------|
| D1   | Artículo 1 | 3 , 9, 11,14, 21, 24, 25, 29, 30, 31, 32 a 40 | Novedad<br>Nivel inventivo |
| D2   | Libro 1    | 5, 6, 9, 11 y 31                              | Novedad<br>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 para sesenta días 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 \_\_\_\_\_ **25 ABR. 2012**

Elaborado por: Sonia Andrea Hoyos   
Revisado por: Rosa Patricia Téllez 