

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 14-3389- -5	FECHA: 2015-08-24 14:09:06
DEP: 2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE: 379 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO II
TRA: 11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS: 10
ACT: 519 TRASLADOINFORME	

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
MARGARITA CASTELLANOS ABONDANO

Asunto: Radicación: 14-3389- -5
Trámite: 11
Evento: 379
Actuación: 519
Oficio: 10073
Folios: 10

Patente de Invención	X			Patente de Modelo de Utilidad	
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	X	Capítulo I		Capítulo II	X
No. Solicitud Internacional	PCT/MY2012/000204				
Fecha de Presentación Internacional	17/07/2012				

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:	14-3389-00000-0000	9 enero 2014
Reivindicaciones:	14-3389-00000-0000	9 enero 2014
Dibujos:	14-3389-00000-0000	9 enero 2014
Prioridad:	PI 2011003364	18 julio 2011

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de prioridad porque ésta 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

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 estudiarán las reivindicaciones 1 a 28.

Título de la solicitud: “Método y aparato para la operación eficiente en energía en la esterilización de la fruta de palma de aceite” (Rad. No. 14-3389-00000-0000).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar un sistema de esterilización horizontal mejorado para la eliminación eficaz del aire dentro del esterilizador.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un método y un aparato para tratamiento con calor de una carga porosa en un recipiente a presión el cual una vez cargado se sella, se introduce vapor al tiempo que se retira el aire, se calienta hasta una temperatura suficiente que se mantienen durante un tiempo suficiente para completar el tratamiento con calor de la carga porosa, se induce un flujo de vapor a través de la carga porosa generando un diferencial de presión entre el contenedor y el exterior del recipiente a presión, disipando el aire residual en el sistema, mediante un flujo turbulento.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23B 7/05.

4. De la solicitud de patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Las reivindicaciones 2 y 10 que son reivindicaciones de método, están definidas por características de producto, en este caso un esterilizador, presentan características como: *“un método (...) en el que la primera vía de fluido incluye un primer canal...”*, *“donde por lo menos una etapa de sello del condensado (18) limita el diferencial de presión”*. Lo cual no es permitido, las reivindicaciones de procedimiento, proceso o método deben referirse a una serie de pasos o etapas para la obtención de un producto o artículo.

Sobre las diferencias entre reivindicaciones de producto y de procedimiento, el Tribunal Andino de Justicia ha dicho lo siguiente: *“El objeto de la invención de producto está constituido por un cuerpo cierto destinado a llenar una necesidad industrial que el estado de la técnica aún no ha satisfecho. En cambio, el objeto de la invención de procedimiento se encuentra conformado por ‘una serie o sucesión de operaciones que inciden sobre una materia (sólida, líquida o gaseosa) que se encamina a la obtención de una cosa o un resultado’ (Otero Lastres, José Manuel. Ob. Cit.)”* [1].

Las reivindicaciones 1, 2, 4, 5, 6, 8 9, 12, 13, 14 19, 21, no son claras porque presentan términos imprecisos o relativos como *“aumentar”*, *“temperatura suficiente”*, *“intervalo de tiempo suficiente”*, *“sustancialmente”*, *“más alta que”*, *“menor que”*, *“al menos”*, *“menos de”*, *“temperatura de esterilización predeterminada”*, *“por lo menos”*, *“pluralidad”*.

1 Proceso 129-IP-2007.

Las reivindicaciones 1 a 28 no son claras porque contienen términos generales como “recipiente a presión”, “contenedor abierto”, “carga porosa”, “material”, “vía de fluido”, “vía”, “fluido”, “abertura”, “canal”, “productos vegetales”, “producto vegetal”, “un exterior”, etapa de sello”, “puerto de descarga”, “tándem”, “conexión fluida”, “conexión acoplable”

Las reivindicaciones 6, 7 y 10, no son claras porque están definidas en términos de efectos esperados por expresiones como: “de tal manera que el fluido fluye desde (...) a...”, “una etapa de sello del condensado limita el diferencial de presión” es decir que definen el método y sus condiciones por los efectos que se desea obtener, lo cual es inaceptable. Por lo tanto, se le recuerda al solicitante que las reivindicaciones deben caracterizar un proceso por una serie de pasos y condiciones técnicas del proceso y las características que permiten alcanzar tales efectos. No se aceptan reivindicaciones que caractericen resultados, usos, ventajas o efectos.

Las reivindicaciones 1, 17 a 24, 27 y 28 intentan definir la invención a través de funcionalidades como: “para que la carga porosa de material sea sustancialmente tratada por el calor”, “de manera que el fluido fluye desde...”, “para sostener”, “que se puede transportar”, “cuando el carro está en registro (...) se forma una conexión (...) de tal manera que el fluido puede fluir...”, Reiv 18 “para el tratamiento...”, “formando un paso”, “la conexión (...) se efectúa”, “formada por medio...”, “para facilitar”, “para drenar”, “carro de arrastre” las cuales, si bien se aceptan en el capítulo reivindicatorio no aportan altura inventiva a la solicitud y por lo tanto no se tienen en cuenta en el examen de patentabilidad. Se recuerda que un producto se debe definir por la forma o constitución del mismo o las partes que lo componen.

5. 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 julio 18 de 2011 y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	GB 2,161,055	“Steam treatment apparatus”	8 enero 1986
D2	FR 2,904,559	“Installation et procede de disinfection de dechets de tours de refrodisseent permetant la destruction des deventuels agents pathogens”	2 agosto 2006
D3	US 5,546,854	“Apparatus for heating and sterilizing food”	20 agosto 1996

D1² divulga un recipiente cilíndrico sellable (10) tiene una entrada (11) para el vapor vivo, y contiene un carro (14) para mover la fruta de la palma a esterilizar. Una presa impide el escape de condensado de la parte inferior del recipiente (10). Cuenta con tubos (20) que conducen vapor para calentar el condensado en la parte inferior del recipiente (10). El carro (14) tiene en la parte inferior un falso fondo con perforaciones y debajo del mismo hay una bandeja para retener condensado. Así, el carro (14) retiene condensado contaminado y el condensado

2 http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?FT=D&date=19860108&DB=&locale=en_EP&CC=GB&NR=2161055A&KC=A&ND=2

restante en el recipiente (10) permanece limpio. La bandeja tiene un orificio de ventilación y un dispositivo de desbordamiento (Resumen).

D2³ divulga un sistema (10) que tiene una cámara sellada (12) con una plataforma (14) que es permeable al vapor de agua y donde una carga de residuos (100) se introduce a través de un carril metálico. Un conducto (16) inyecta el vapor en la cámara, y un sensor de temperatura (18) detecta la temperatura operación. (Resumen).

D3⁴ divulga un aparato y método para esterilizar alimentos los cuales se exponen al vapor de modo que el vapor fluye directamente a los alimentos. En otro aspecto de la invención, la cámara de calentamiento y esterilización comprende medios para drenar el líquido innecesario. Como resultado de eso, la temperatura al interior se incrementa uniformemente, lo cual es una ventaja para conservar la calidad de los alimentos. (Resumen).

6. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 1 consiste en “*Un método para tratar con calor una carga porosa de material (10)...*” (Ver Rad. N° 14-003389-00000-0000, Pág. 54).

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

Características esenciales	D1	D2	D3
Un método para tratar con calor una carga porosa de material (10) usando vapor a presión en un recipiente cilíndrico a presión (40) localizado horizontalmente que incluye las etapas de:	Los frutos frescos de palma requieren esterilización por tratamiento con vapor (Pág. 1, líneas 11 y 12).	Un método para la desinfección de residuos (Pág. 4 líneas 33 a 36)	Un método para calentar y esterilizar alimentos (Col. 2 líneas 22 a 25)
a. Transportar por lo menos un contenedor abierto (4) que contiene la carga porosa de material (10) en el recipiente a presión (40), el contenedor (4) montado en un carro sobre pistas dentro del recipiente a presión (40),	Los racimos completos de frutos se recolectan en carros con capacidad desde 1.5 a 2.5 toneladas de fruta. Los carros se introducen sobre rieles en un tanque esterilizador horizontal. (Pág. 1, líneas 20 a 24).	Para transportar los residuos en la cámara de esterilización se utiliza un carro (314) (Pág. 12 línea 33 a pág. 13 línea 2).	Llenar un contenedor abierto con alimentos sólida y llevarlo a una cámara de esterilización sellable (Col. 2, líneas 40 a43)
b. Sellar el recipiente a presión (40),	Cuando el esterilizador está cargado con la fruta, se sella (Pág. 1 líneas 30 y 31).	Una cámara sellada con alimentación de vapor (Pág. 2 líneas 17 y 18)	
c. Introducir vapor en un interior (8) del recipiente a presión (40)	Y se introduce vapor vivo (Pág. 1 línea 31).	Medios para producción de vapor y medios de inyección de vapor a la cámara (Pág. 2 líneas 19 a 21)	Y aplicar vapor directamente sobre la alimentos sólida (Col. 2 línea 44).
a la vez que liberar el aire desde el recipiente a presión (40),	El esterilizador puede contar con un desaireador (pág. 1 línea 38).	Para eliminar fluidos y condensados, hay varias chimeneas (322) y drenajes (324) que salen	La cámara de esterilización está provista con un drenaje para retirar los fluidos

3 <http://www.google.com.sv/patents/US5546854>

4 [http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?FT=D&date=20000523&DB=&locale=en_EP&CC=JP&NR=2000139431A&KC=A&ND=2)

[FT=D&date=20000523&DB=&locale=en_EP&CC=JP&NR=2000139431A&KC=A&ND=2](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?FT=D&date=20000523&DB=&locale=en_EP&CC=JP&NR=2000139431A&KC=A&ND=2)

	Se descarga el aire a través de la válvula (23) (Pág. 2 línea 114).	de la cámara de desinfección, todas cuentan con un grifo. (Pág. 14, 31 a 34)	innecesarios (Col. 2, líneas 51 a 53)
d. Aumentar una temperatura de la carga porosa de material (10) hasta que alcance una temperatura suficiente, y		Los ensayos se realizaron usando una caldera de aceite que produce 200kg/h de vapor a una presión de 0.5bar y temperatura entre 100 y 140°C. (Pág. 16, líneas 21 a23).	Es un objetivo de la invención proveer un método para calentar y esterilizar alimentos con calentamiento uniforme en un corto tiempo donde el alimento tiene espacios vacíos. (Col. 2 líneas 27 a30).
e. Mantener la temperatura de la carga porosa de material (10) por un intervalo de tiempo suficiente para que la carga porosa de material (10) sea sustancialmente tratada por el calor,	Para la esterilización se requieren de 230 a 260 kilogramos de vapor por tonelada de fruta, el cual se condensa en el proceso (Pág. 1, líneas 33 a 35).	Específicamente, parece que un tratamiento de desinfección con vapor durante 5 min, y por lo tanto más de 10 min, a temperatura mayor a 70 ° C es muy eficaz para las bacterias (Pág. 17 líneas 10 a 14).	Se suministra vapor hasta que la temperatura alcanza 130°C y se mantiene esa temperatura. (Col. 6, líneas 38 y 39).
En el que la etapa d) incluye además: inducir un flujo del fluido a través de la carga porosa de material (10) hacia el interior del contenedor (4)	A cada lado (del carro) hay una serie de perforaciones (36) para permitir pasar el vapor a través de la fruta desde el fondo falso (30) (pág. 2 líneas 81 a84).		Y aplicar vapor directamente sobre la alimentos sólida (Col. 2 línea 44).
entre el interior (8) y un exterior del recipiente a presión (40) mediante el desarrollo de una presión diferencial a través del Interior del contenedor (4), en el que el diferencial de presión está entre una primera presión (P1) que prevalece en el interior (8) del recipiente a presión (40) y una segunda presión (P2) que prevalece en una primera vía de fluido (151) en una abertura (51) a través de una superficie del contenedor (4);	El tanque cuenta con una válvula de escape (22) una válvula de desaireado (23), un drenaje (24) (Pág. 2 líneas 71 a 73). El aire se puede descargar a través de la válvula (23) (Pág. 2 línea 114). Se libera vapor del tanque a través de la válvula (22) (Pág. 2 línea 27).	Con el fin de forzar el paso del vapor a través de los residuos (100), el carro cuenta con medios de sellado como una unión flexible, que comunica con las paredes de la cámara de desinfección 312a o 312b donde se encuentra el carro 314. (Pág.14, líneas 21 a 26).	El aire remanente en la cámara de esterilización (301) se fuerza a salir a través del puerto (307) (Col. 6, líneas 62 y63)
inducir un flujo del fluido entre la primera vía del fluido (151) y el exterior del recipiente a presión (40) con el propósito de variar la segunda presión (P2)			
Y con lo cual se disipa sustancialmente el aire residual del interior de la carga porosa de material (10) a través de una primera válvula de descarga de aire (30), y luego cerrando la primera válvula de descarga (30).	El esterilizador puede contar con un desaireador o un sistema de control que permite descargar vapor y aire (pág. 1 líneas 38 a 40).	Para eliminar fluidos y condensados, hay varias chimeneas (322) y drenajes (324) que salen de la cámara de desinfección, todas cuentan con un grifo. (Pág. 14, 31 a 34)	

Las características esenciales del método definido en la reivindicación 1 habían sido divulgadas previamente en los documentos D1 a D3, los cuales dan a conocer procedimientos para tratamiento de diferentes cargas porosas con vapor en tanques o cámaras selladas.

En consecuencia, la reivindicación 1 no es nueva según lo divulgado en los documentos D1 a D3.

Asimismo, el documento D1 da a conocer características esenciales de las reivindicaciones dependientes así:

Reivindicación 2: A cada lado del carro (14) hay una serie de perforaciones (36) por encima del nivel del fondo (34) que permiten el paso del vapor hacia la carga a través del falso fondo (30). (Pág. 2, líneas 83 a 85).

De acuerdo a la descripción del aparato del documento D1, se entiende que las perforaciones (36) forman una comunicación fluida entre el interior del carro (14) y el interior del esterilizador (4)

Reivindicación 9: La parte inferior de los carros cuenta con un rebose (50) y una purga (40) (Pág. 2, líneas 89 y 90).

Reivindicación 11: El tanque cuenta con una válvula de escape (22) una válvula de desaireado (23), un drenaje (24) (Pág. 2 líneas 71 a 73).

Reivindicaciones 12 y 13: Los frutos frescos de palma requieren esterilización por tratamiento con vapor (Pág. 1, líneas 11 y 12).

Reivindicación 16: En la operación, un cierto número de carros cargados con frutos de palma se mueven sobre los rieles (15) al interior del tanque (10) (Pág. 2, líneas 110 a 112).

Asimismo, el documento D2 da a conocer características esenciales de las reivindicaciones dependientes así:

Reivindicación 2: El sistema de desinfección donde un conducto (316) en el fondo de la cámara (365) permite el paso de vapor, el cual pasa a través del fondo y las paredes del carro (314) que son permeables al vapor (flecha 317) llegando a los residuos (100) (Pág. 14 líneas 4 a 10).

Reivindicación 9: El sistema caracterizado porque comprende además los medios de drenaje de condensado (22, 24; 122, 124; 222, 224; 322, 324) formado en el recinto (12; 112; 212; 312) (Reiv. 8).

Reivindicación 11: El condensado que se forma, se retira a través de un tubo de drenaje (24) que atraviesa la cámara y cuenta con una válvula. (Pág. 8, líneas 12 a 17).

Asimismo, el documento D3 da a conocer características esenciales de las reivindicaciones dependientes así:

Reivindicación 2: La placa del fondo (91) de la bandeja (90) tiene un determinado número de perforaciones (92) para que el vapor u otro fluido pase libremente y llegue a toda la superficie del alimento (Col. 8, líneas 10 a 16).

Reivindicación 6: La sección de alimentación (1) comprende una sección de recepción (11) para recibir las bandejas (90) y una cámara de precalentamiento (12) localizada después de la recepción (11) para precalentar los productos a presión atmosférica. (Col. 8 líneas 28 a 33). Una cámara presurizado regulada (2) se encuentra antes de la cámara de esterilización (3) y separada de la misma por una válvula de compuerta (20). (Col. 8 líneas 33 a 35).

Reivindicación 9: La cámara de esterilización (3), está provista con medios de alivio (36) para retirar fluidos innecesarios (Col.10 líneas 60 a 66).

Reivindicación 11: El sistema comprende medios de drenaje (38) ubicados en el fondo de la cámara de esterilización (Col. 15, línea 31).

Reivindicación 12: Un método para calentar y esterilizar alimentos (Col. 2 líneas 22 a 25)

Reivindicación 16: Una pluralidad de bandejas (90) se carga sucesivamente en el aparato de esterilización (100) (Col. 8, líneas 7 a 9).

La reivindicación 17 consiste en " *Un esterilizador que funciona con vapor a presión para el tratamiento con calor de una carga porosa de material (10) que comprende...*" (Ver Rad. N° 14-003389-00000-0000, Pág. 58).

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

Características esenciales	D1	D2
Un esterilizador que funciona con vapor a presión para el tratamiento con calor de una carga porosa de material (10) que comprende	Un aparato para tratamiento con vapor (Pág. 1 línea 47).	Un equipo para desinfección (página 12 línea 30)
un recipiente cilíndrico a presión (40) localizado horizontalmente	Un tanque sellable (Pág. 1, líneas 48 y 49).	Una cámara sellada con alimentación de vapor (Pág. 2 líneas 17 y 18)
con por lo menos un puerto de entrada de vapor (1)	Una entrada de vapor vivo al tanque (Pág. 1, línea 49).	Para transportar los residuos en la cámara de esterilización se utiliza un carro (314) (Pág. 12 línea 33 a pág. 13 línea 2).
por lo menos un contenedor abierto (4) que tiene un interior para sostener la carga porosa (10) montada sobre un carro (13)	Un carro para transportar el material a ser tratado en el tanque (Pág. 1 líneas 50 y 51).	
que se puede transportar a lo largo de un par de pistas (14) montadas dentro del recipiente a presión (40),	Un par de rieles (15) (pág. 2, línea 62).	Este carro (314) se mueve en el sistema de desinfección (310) a lo largo de carriles para introducirlo a zonas sucesivas de tratamiento de residuos. (Pág. 13, líneas 3 a 6)
en el que el interior del contenedor (4) está en comunicación fluida con un interior (8) del recipiente a presión (40),	A cada lado del carro (14) hay una serie de perforaciones (36) por encima del nivel del fondo (34) que permiten el paso del vapor hacia la carga a través del falso fondo (30). (Pág. 2, líneas 83 a 85).	Con el fin de forzar el paso del vapor a través de los residuos (100), el carro cuenta con medios de sellado como una unión flexible, que comunica con las paredes de la cámara de desinfección 312a o 312b donde se encuentra el carro 314. (Pág.14, líneas 21 a 26).
El esterilizador además incluye una primera vía de fluido (151) montada sobre el carro (13) y que se extiende desde el interior del contenedor (4) a través de una abertura (51) en una superficie del contenedor (4) hasta por lo menos una primera abertura (161) y una segunda vía de fluido (152) asegurada al recipiente a presión	A cada lado del carro (14) hay una serie de perforaciones (36) por encima del nivel del fondo (34) que permiten el paso del vapor hacia la carga a través del falso fondo (30). (Pág. 2, líneas 83 a 85). El tanque cuenta con una válvula de escape (22) una válvula de desaireado (23), un drenaje (24)	

(40) y que se extiende desde por lo menos una segunda abertura (162) hasta por lo menos un primer puerto de descarga (17) del recipiente a presión (40) tal que por lo menos una segunda abertura (162) está en conexión fluida con el exterior (yy) del recipiente a presión (40);	(Pág. 2 líneas 71 a 73).	
---	--------------------------	--

Las características esenciales del método definido en la reivindicación 17 habían sido divulgadas previamente en los documentos D1 y D2 los cuales dan a conocer respectivamente un esterilizador para tratar con vapor racimos de frutos de palma de aceite y un equipo de desinfección de residuos con vapor.

En consecuencia, la reivindicación 1 no es nueva según lo divulgado en los documentos D1 y D2.

Asimismo, el documento D1 da a conocer características esenciales de las reivindicaciones dependientes así:

Reivindicaciones 18: A cada lado del carro (14) hay una serie de perforaciones (36) por encima del nivel del fondo (34) que permiten el paso del vapor hacia la carga a través del falso fondo (30). (Pág. 2, líneas 83 a 85).

De lo anterior, se observa que las perforaciones (36) comunican el interior del carro (14) y el interior del esterilizador (4).

Reivindicación 22: El carro presenta un falso fondo perforado para mantener el aceite y el condensado separados de la fruta. (Pág. 1, líneas 70 y 71).

Reivindicación 23: La parte inferior de los carros cuenta con un rebose (50) y una purga (40) (Pág. 2, líneas 89 y 90).

Reivindicación 24: El fondo verdadero cuenta preferiblemente con un escape a través del cual el líquido contenido puede liberarse cuando se requiera (Pág. 1, líneas 73 y 74).

Reivindicaciones 25 y 26: La presente invención se relaciona con el tratamiento con vapor particular pero no exclusivamente de frutos de palma. (Pág. 1, líneas 5 a 10).

Reivindicación 27: En la operación, un cierto número de carros cargados con frutos de palma se mueven sobre los rieles (15) al interior del tanque (10) (Pág. 2, líneas 110 a 112).

Asimismo, el documento D2 da a conocer características esenciales de las reivindicaciones dependientes así:

Reivindicaciones 18, 20, 21: Con el fin de forzar el paso del vapor a través de los residuos (100), el carro cuenta con medios de sellado como una unión flexible, que comunica con las paredes de la cámara de desinfección 312a o 312b donde se encuentra el carro 314. (Pág.14, líneas 21 a 26).

De igual manera, las reivindicaciones 17 a 24, 27 y 28 no mencionan características técnicas tangibles adicionales que puedan brindarle nivel inventivo al objeto de la invención puesto que se consideran funcionalidades, por tanto, no son características técnicas esenciales.

7. Conclusión

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

Item	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	GB 2,161,055	1, 2, 6, 9, 11 a 13, 16, 17 a 24, 27 y 28.	Novedad/Nivel Inventivo
D2	FR 2,904,559	1, 2 9 11, 17 a 24, 27 y 28.	Novedad/Nivel Inventivo
D3	US 5,546,854	1, 2, 6, 9, 11, 12, 16, 17 a 24, 27 y 28.	Novedad/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 del día siguiente 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 2015-09-01

Elaboró: Luis Eduardo Romero Benavides
Revisó: Olga Ximena Benavides Salazar