

Bogotá D.C. 10 Noviembre de 2008

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO



No. 08-068622- -00002-0000

Fecha: 2008-11-10 11:12:35 Dep. 2020 NUECREACION
Tra. 2 PATENTES Eve: 1 REGDEPOSITO
Act. 44 RESPUESTAREQUE Folios: 12

Señores

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Ciudad

Cordial saludo:

Comedidamente me dirijo a su despacho con el fin de hacer llegar hasta ustedes los requerimientos contemplados en el Oficio No 11537 de la Radicación No 0868622 con las correcciones, reorganizaciones y autorizaciones sugeridas.

De antemano les agradezco su valiosa colaboración.

Cordialmente,


LUZ NELLY BARRETO TORRES
C.C. No. 24.230.048 de Monterey Casanare
Solicitante
Teléfono: 3134193514 - 3124803276

HARINA DE MALANGA CON PROTEÍNAS, CARBOHIDRATOS Y MINERALES, RESULTADO DEL PROCESAMIENTO DE LOS TUBÉRCULOS CON PROPIEDADES MEDICINALES Y NUTRICIONALES

DESCRIPCION DE LA INVENCION

Actualmente para solucionar los problemas de salud como úlceras de estómago y de piel, bajo crecimiento y peso, se utilizan largos tratamiento nutricionales, operaciones, cirugías y en muchos casos procesos delicados, riesgosos y con un costo muy elevado.

Harina de malanga con proteínas, carbohidratos y minerales, resultado del procesamiento de los tubérculos con propiedades medicinales y nutricionales, pertenece al sector tecnológico Farmacéutico de la medicina alternativa, enfocado a la salud, está relacionado, con los tratamientos y medicamentos, en beneficio de la salud humana; sabemos por tradición oral, que hay plantas en la naturaleza que sirven para curar enfermedades y mejorar la salud de los seres humanos.

En el estado de la técnica no se conoce ningún producto derivado de la malanga, similar al de la solicitud, que parta del procesamiento de un tubérculo (*Xanthosoma Sagittifolium*) malanga, para la obtención de una harina con proteínas, carbohidratos y minerales con propiedades medicinales y nutricionales, que cura los problemas de úlceras gástricas y de la piel y que además contribuye para solucionar los bajos niveles de peso y crecimiento en los niños y es apto para el alimento de las personas de la tercera edad.

DESCRIPCION DETALLADA DE LA INVENCION.

Harina de malanga con proteínas, carbohidratos y minerales, resultado del procesamiento de los tubérculos con propiedades medicinales y nutricionales. Se obtiene al someter a un proceso los tubérculos de una planta malanga, que pertenece a la familia de las aráceas y que se cultiva casi en todas regiones del país, pero especialmente en los llanos orientales por de clima cálido y caliente, (*Xanthosoma Sagittifolium*), purificada, deshidratada y cristalizada bajo la acción de los rayos solares, con este producto se está solucionando el problema de salud de úlcera gástrica de estómago, gastritis, otros tipos de heridas en la piel y es un coayudante para solucionar los problemas de bajo peso y crecimiento en los niños; además es un alimento apto para las personas de tercera edad, por tener gran cantidad de proteínas, carbohidratos y minerales. La malanga es un tubérculo, que pertenece a la familia de las aráceas y se cultiva casi en todo tipo de clima, pero especialmente en clima

caliente y cálido, tradicionalmente se ha utilizado para el consumo como alimento tradicional cocido, como la papa y para el alimento de los animales.

Para obtener harina de malanga con proteínas, carbohidratos y minerales, resultado del procesamiento de los tubérculos con propiedades medicinales y nutricionales, necesitamos ciertas etapas:

1. En esta primera etapa se realiza la extracción y recolección de los tubérculos de malanga (*Xanthosoma Sagittifolium*): nativo de la región, hay necesidad de verificar que esté en buen estado, tamaño, color, y textura, apta para consumo humano.
2. Pelado: En una segunda etapa se quita la cáscara a los tubérculos de malanga verticalmente (para no cortarse las manos) y se deposita en agua potable para que no pierda sus propiedades curativas o sufra cierta decoloración.
3. Cortado: En esta tercera etapa los tubérculos ya pelados se cortan partes delgadas de un 1 mm de grosor, en tajadas uniformes y se depositan en un recipiente seco y limpio, que no haga contacto con el agua.
4. Exposición al sol exclusivamente. En esta cuarta etapa, los tubérculos de malanga, cortados en tajadas de 1 mm, se exponen a los efectos de los rayos solares en un paño o manto blanco hasta que estén completamente deshidratados, crocantes, cristalizados, esta etapa tiene una duración de unos 5 o 6 días exponiendo el producto al sol todos los días. Hay necesidad de seleccionar el material nuevamente para desechar aquellos que han perdido su color inicial, ya que pueden contaminarse con el medio.
5. Molido. En una quinta etapa ya se llevan los tubérculos secos, deshidratados y ya cristalizados al molino manual o eléctrico si una vez molido las partículas son muy gruesas hay necesidad de pasarla nuevamente por el molino hasta obtener una harina compacta de fácil consumo en cualquier líquido
6. Cernido. En la etapa seis, la harina de los tubérculos de malanga son llevados a un Colador o cernidor fino, y se cierne el producto, en este momento ya tenemos **Harina de malanga con proteínas, carbohidratos y minerales resultado del procesamiento de los tubérculos con propiedades medicinales y nutricionales**, un producto que cura las úlceras de estómago y de la piel, sirve para elevar los niveles de peso y crecimiento y es apto para el alimento de las personas de la tercera edad; pero el mayor aporte se ha dado en lo problemas de úlceras de estómago y gastritis.
7. Empacado al vacío. En esta etapa siete se empaqueta en frascos esterilizados en forma manual o utilizando empacadora, es necesario empaquetar y sellar el producto muy bien, para evitar el contacto con el oxígeno y el medio exterior, ya que puede contaminarse o perder sus propiedades curativas, medicinales y nutricionales³

8. Dosificación. En esta etapa ocho se dosifica según sea el caso, si es para solucionar problemas de gastritis, o úlceras gástricas se empaqueta y suministra 365 grs, para ser distribuidas en 30 dosis de 12,65 grs, una diaria sin interrupción,

Es el producto obtenido después de un proceso, es harina de malanga 100% natural, no posee ningún componente químico; se ha comprobado médicamente a través de biopsias endoscopias, que con 365 grs del producto se cura a una persona con úlcera gástrica, suministrada 12.65 grs (una cucharada) diarios en ayunas preferiblemente con leche u otro tipo de líquido sin suspensión durante 30 días; la harina de malanga. Sirve para curar y sanar heridas de difícil cicatrización además es un producto que sirve para solucionar problemas de bajo crecimiento, peso en los niños y es ideal para la nutrición de las personas diabéticas y de la tercera edad.

Con este producto natural después de procesado, se solucionan problemas de salud, hasta ahora muy difíciles de tratar, contribuye para evitar la muerte de niños, adultos y personas de la tercera edad a causa de enfermedades que ahora se pueden tratar con un producto resultado del procesamiento de los tubérculos de la malanga, objeto de nuestra invención.

En el proceso de elaboración de LA HARINA DE MALANGA CON PROTEÍNAS, CARBOHIDRATOS Y MINERALES, RESULTADO DEL PROCESAMIENTO DE LOS TUBÉRCULOS CON PROPIEDADES MEDICINALES Y NUTRICIONALES. Puede tecnificarse y someterse a los avances tecnológicos en cuanto a: Pelado, lavado, molido, cernido, empaque y sellado, el secado sí se tienen que hacer con el sol, porque esta cristalización, únicamente es posible hacerla bajo la acción de los rayos solares, de lo contrario el producto pierde sus propiedades curativas medicinales y nutricionales, el producto está seco pero no cocido. Se puede industrializar y comercializar el producto en el campo farmacéutico de la medicina alternativa y de mercadeo, convirtiéndose así en una alternativa de vida para la población especialmente la más vulnerable que padecen enfermedades causados por malos hábitos alimenticios o por su condición social, cultural y económica donde viven.

Este producto, es una harina de malanga (*Xanthosoma Sagittifolium*) purificada que ha pasado por un proceso de elaboración bajo estrictas medidas técnicas y de vigilancia higiénica, es de color blanco tendiendo a color hueso, tiene un olor neutro y sabor agradable; un tratamiento consta de 365 grs distribuido en 30 dosis. Según análisis y estudios realizados en los laboratorios de la Universidad Nacional de Colombia, además de poseer proteínas, carbohidratos y minerales, la harina de malanga tiene otros componentes como podemos observar en el siguiente cuadro.

INFORME DE ANALISIS No
FECHA DE EXPEDICION
ANALISIS REPORTADOS

144
Junio 27 de 2008
16



DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA FACULTAD DE MEDICINA
PRODUCCIÓN ANIMAL VETERINARIA Y DE
LABORATORIO DE NUTRICIÓN ZOOTECNIA

INFORMACION DEL USUARIO

NOMBRE
TELEFONO
FAX - CELULAR

I.E. CENTRO SOCIAL LA PRESENTACIÓN
(8) 6354077

INFORMACION DE LA MUESTRA

TIPO
IDENTIFICACION
FECHA DE RECEPCION

Cristal de malanga
80,318
Junio 12 de 2008

ANALISIS	REPORTES	REPORTES	ANALISIS	REPORTES	REPORTES
	(Base húmeda)	(Base seca)		(Base húmeda)	(Base seca)
MATERIA SECA (%) ¹		87,5	DIGESTIBILIDAD IN VITRO DE LA MS (%) ⁴		
PROTEINA CRUDA (Nx6.25) (%) ¹	6,0	6,9	DIGESTIBILIDAD IN SITU DE LA MS (%)		
NITROGENO NO PROTEICO (%) ²			DIGESTIBILIDAD EN PEPSINA 0,02 (%)		
NITROGENO SOLUBLE (%) ²			CALCIO (%)	0,0	0,04
NITROGENO LIGADO A FDA (%) ²			FOSFORO (%) ¹	0,2	0,18
NITROGENO LIGADO A FDN (%) ²			POTASIO (%) ¹	1,7	1,92
NITROGENO UREICO EN LECHE (mg/dl)			MAGNESIO (%) ¹	0,1	0,10
FIBRA CRUDA (%) ¹	1,3	1,5	SODIO (%) ¹	0,0	0,01
FIBRA EN DETERGENTE NEUTRO (%) ³			AZUFRE (%)	3,0	3,48
FIBRA EN DETERGENTE ACIDO (%) ³			MANGANESO (mg/Kg) ¹	35,0	40
LIGNINA (%) ³			ZINC (mg/Kg) ¹		
EXTRACTO ETereo (%) ¹	1,1	1,3	COBRE (mg/Kg) ^{1LD 0,010} (mg/Kg)	7,0	8
CENIZAS (%) ¹	3,6	4,1	COBALTO (mg/Kg) ¹	4,4	5
CELULOSA (%) ³			HIERRO (mg/Kg) ¹		

REFERENCIAS

- 1 AOAC 1996. Official Methods of analysis of the Association of Analytical Chemists, (14 th ed)
- 2 Animal Feed Science and Technology (1996) 57:347-348
- 3 Journal of Dairy Science (1991) 74:3583-3597
- 4 Tilley and Terry, 1963. Modificado por la Universidad de Nebraska, Manual de Laboratorio Universidad de Nebraska
- 5 Manual de métodos fisicoquímicos para el control de calidad de la leche y sus derivados. ICONTEC

APROBADO POR

JUAN E. CARULLA FORNAGUERA
Director de Laboratorio

ELABORADO POR

LUZ NANCY SANCHEZ PATIÑO
Coordinadora de Laboratorio

Este informe expresa fielmente el resultado de los análisis realizados sobre la muestra recibida. No podrá ser reproducido parcial ni totalmente, excepto cuando se haya obtenido previamente permiso escrito por parte del laboratorio que lo emite. Los resultados contenidos en el presente informe, se refieren al momento y condiciones en que se realizaron los análisis. El laboratorio que lo emite no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los resultados entregados.

DIBUJOS

Tenemos dos formas de presentación de envase, ver figura 1 y 2, pero esta presentación no modifica la calidad, ni la cantidad del producto.

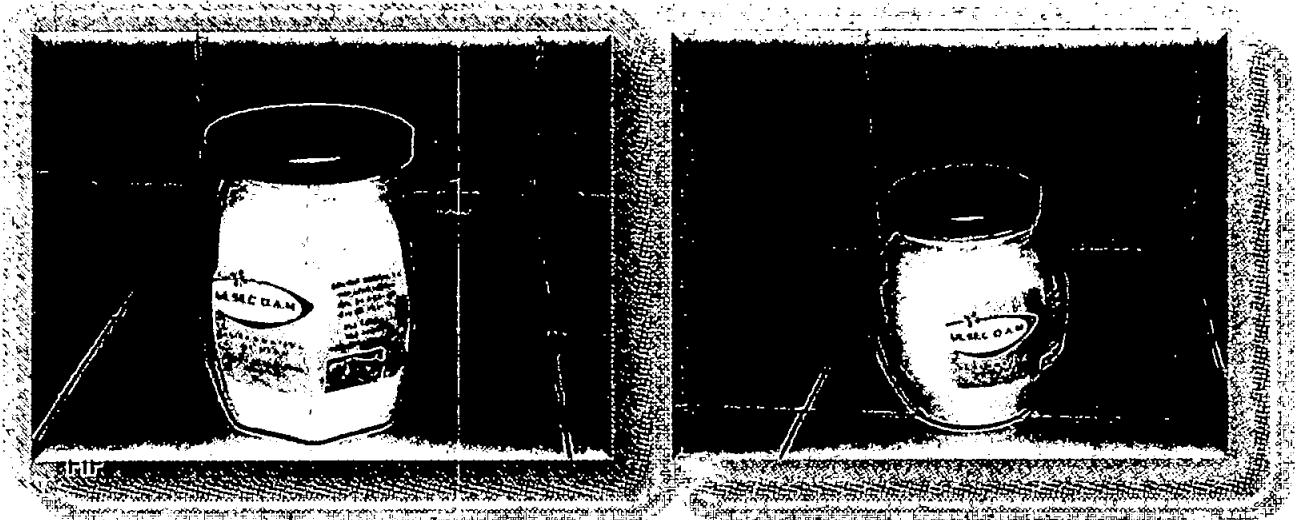


Fig. No 1

Fig. No 2.

Es harina de malanga con proteínas, carbohidratos y minerales, resultado del procesamiento de los tubérculos con propiedades medicinales y nutricionales, 365 grs con propiedades curativas, cicatrizantes, medicinales y nutricionales.

La figura No 1. Muestra el producto terminado, el resultado de unos tubérculos de malanga sometidos a todo un proceso. Lo que observamos en el frasco es el producto final, listo para ser consumido, su color es blanco tirando a hueso.

En la figura No 2. Observamos el mismo producto, al igual que la figura No 1, está completamente sellado, para que conserve sus propiedades curativas, cicatrizantes medicinales y nutricionales.

**HARINA DE MALANGA CON PROTEÍNAS, MINERALES Y CARBOHIDRATOS, RESULTADO
DEL PROCESAMIENTO DE LOS TUBÉRCULOS, CON PROPIEDADES MEDICINALES Y
NUTRICIONALES**

REIVINDICACIONES:

1. **Harina de malanga con proteínas, carbohidratos y minerales resultado del procesamiento de los tubérculos, con propiedades medicinales y nutricionales, Caracterizado** porque es el resultado de la transformación de los tubérculos de malanga en harina y tiene propiedades curativas, medicinales, cicatrizantes y nutricionales (2) para su elaboración debe someterse a un proceso de a) recolección, b) limpieza, c) cortado, d) secado, e) molido, f) cernido, g) empackado y sellado. (3) tiene componentes específicos (4) Harina liviana de sabor y olor agradable (5) No tiene componentes químicos. 6) Se puede tecnificar el proceso. 7) Una alternativa de vida.
2. Según la reivindicación 1 caracterizado por ser el resultado de la transformación de los tubérculos de malanga en harina, sin que pierdan sus propiedades curativas, medicinales y nutricionales, se necesita un proceso cuidadoso para convertir los tubérculos de la malanga en harina, para ser suministrada a personas con problemas de úlceras gástrica, gastritis, úlceras de la piel, problemas de peso y crecimiento y como alimento para las personas de la tercera edad.
3. Según la reivindicación 2 se caracteriza por pasar por una serie de etapas en su proceso de elaboración: a) recolección. Se seleccionan los tubérculos verificando que estén aptos y en buen estado, b) se pelan en forma vertical y se depositan en agua potable para que no pierdan su color natural. C) Se cortan los tubérculos delgados de unos 1 m m de grosor y se depositan en un recipiente seco. D) se exponen a los efectos de los rayos del sol por unos 5 o 6 días consecutivos hasta que estén las rodajas completamente deshidratadas y cristalizadas por los rayos solares. E) Luego se lleva al molino ya sea manual o eléctrico y se procede a moler hasta obtener una harina compacta. F) Después se pasa por un colador fino para garantizar mejor calidad del producto. G. Empacado y sellado, en esta etapa se procede a empackar el producto en frascos esterilizados para que no tenga contacto con el oxígeno ni el medio exterior para evitar la posible contaminación o que el producto pierda sus propiedades medicinales y nutricionales.

4. Según la reivindicación 3 es caracterizado por tener unos componentes naturales como son proteínas en un alto porcentaje, carbohidratos, minerales y agua, lo que hace que sea un producto medicinal sin adiciones químicas, una verdadera alternativa de vida para la población.
5. Según la reivindicación 4 Este producto es caracterizado por ser una harina de malanga liviana, fina, de color blanco hueso, tiene un olor y un sabor agradable, se puede consumir disuelta en leche, en agua o cualquier jugo natural para que conserve sus propiedades curativas y nutritivas debe ser deshidratada y cristalizada específicamente bajo la acción de los rayos solares.
6. Según la reivindicación 5. El producto es caracterizado por no poseer ningún componente químico adicional, Las propiedades nutritivas, medicinales y curativas, son innatas de la naturaleza, de la mata de malanga aún después de procesados los tubérculos, Sin embargo según estudios y análisis hechos en laboratorios como los de la Universidad Nacional, la harina de malanga además de proteínas, carbohidratos y minerales, posee otros componentes químicos naturales en pequeñas cantidades. según los análisis que se hicieron una porción del producto objeto de nuestra invención. La malanga pertenece a la familia de las aráceas, se cultiva en todo tipo de clima, pero especialmente en clima cálido y caliente.
7. De acuerdo a la reivindicación 6 Se caracteriza por poder ser sometido su proceso de elaboración a las innovaciones y avances tecnológicos e industriales y ser comercializado en el campo farmacéutico de la medicina alternativa y de mercadeo.
8. Según la reivindicación 7 caracterizado por ser considerado una alternativa de vida, especialmente para las personas de bajos recursos económicos, que sufren de enfermedades causadas por malos hábitos alimenticios o por su condición social.. dosificado en cantidades de 365 grs; un tratamiento para se distribuido en una dosis diaria de 30 días, (en casos de úlceras de estómago)

HARINA DE MALANGA CON PROTEÍNAS, CARBOHIDRATOS Y MINERALES, RESULTADO DEL PROCESAMIENTO DE LOS TUBÉRCULOS CON PROPIEDADES MEDICINALES Y NUTRICIONALES

RESUMEN

Harina de malanga con proteínas, carbohidratos y minerales, resultado del procesamiento de los tubérculos con propiedades medicinales y nutricionales, es un producto natural después de procesado, sin componentes químicos, resultado del tubérculo el cual se recolecta, se selecciona y se procesa: pelado, cortado, secado al sol, molido, cernido, empacado y sellado al vacío. La invención surge como una respuesta a las necesidades de las personas de la región, ya que por los malos hábitos alimenticios, se presentan casos de gastritis, úlceras gástricas, problemas de desnutrición, bajo crecimiento con **harina de malanga con proteínas, carbohidratos y minerales, resultado del procesamiento de los tubérculos con propiedades medicinales y nutricionales**, estamos dando solución a estos tipos de problemáticas de la salud, según diagnósticos médicos durante nuestra investigación comprobamos la efectividad de este producto para curar la úlcera gástrica, la gastritis, otros tipos de heridas en la piel y para ayudar a solucionar problemas de desnutrición, bajo crecimiento y aumentar el peso en los niños y en las personas de la tercera edad.

Durante seis años se han hecho los diferentes estudios seguimiento médico a personas enfermas, aplicaciones y comprobaciones con historias médicas, para alcanzar los resultados que hemos logrado hasta hoy, contando con la colaboración de médicos, laboratorios y personal profesional especializado.

Harina de malanga con proteínas, carbohidratos y minerales, resultado del procesamiento de los tubérculos con propiedades medicinales y nutricionales, en esta región de los llanos orientales y en el resto del país, es considerado como una alternativa de vida para las personas especialmente las de bajos recursos económicos, porque soluciona problemas de la salud con un precio no costoso.

Nuestra invención consiste en descubrir que el resultado del procesamiento de los tubérculos de malanga es un producto para curar la úlcera gástrica, gastritis, herido en la piel, solucionar problemas de bajo peso y crecimiento, sin adicionar ningún producto químico antibiótico o farmacéutico clínico ya existente. (Sin demeritar su uso y eficacia). Nuestro producto lo podemos tecnificar e industrializar en lo referente al proceso de elaboración, para difundir la comercialización y ser una verdadera "alternativa de vida" especialmente para las personas de bajos recursos económicos.

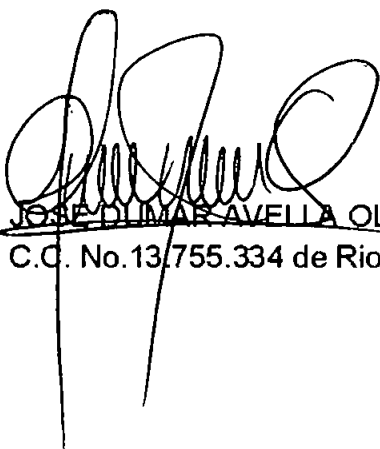
32

9

AUTORIZACIÓN

Yo, JOSE DUMAR AVELLA OLMOS, identificado con cédula de ciudadanía número 13.755.334 expedida en Rionegro, Santander, en representación de mi hijo DIEGO ALBERTO AVELLA TEATIN, (menor de edad), identificado con la tarjeta de identidad número 931222-004358 de Yopal, manifiesto ceder los derechos a la Licenciada Luz Nelly Barreto Torres, identificada con cédula de ciudadanía número 24.230.048 de Monterrey, quien forma parte del grupo de investigación del producto: HARINA DE MALANGA CON PROTEÍNAS, CARBOHIDRATOS Y MINERALES, RESULTADO DEL PROCESAMIENTO DE LOS TUBÉRCULOS CON PROPIEDADES MEDICINALES Y NUTRICIONALES, para que haga la solicitud y el trámite de la patente que se adelanta en los expedientes 08-068622 de la Superintendencia de Industria y Comercio.

Para constancia firmo en Yopal, Casanare, a los 6 día del mes de noviembre de dos mil ocho (2008).

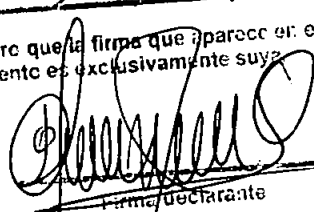

JOSE DUMAR AVELLA OLMOS
C.C. No. 13.755.334 de Rionegro

AUTENTICACION DE FIRMA
Artículo 13 Decreto 960/70

Yo, EDILMA BARRETO BOMORQUEZ,
Licenciada en el oficio de (Casi) Yopal

Identificado con C.C. No. 13.755.334
Rionegro

Declaro que la firma que aparece en el presente documento es exclusivamente suya.


Firma declarante

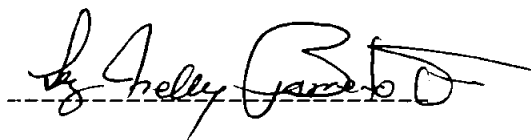
06 NOV 2008

 PRIMERA BOMORQUEZ

AUTORIZACION

Yo Luz Nelly Barreto Torres con C.C.No 24'230.048 de Monterrey Casanare, en representación de mi hija, ANA MARIA BARETO T.I. No. 92032464698 de Yopal (menor de edad), manifiesto ceder los trámites y derechos sobre la solicitud de patente, del producto HARINA DE MALANGA CON PROTEINAS,CARBOHIDRATOS Y MINERALES, RESULTADO DEL PROCESAMIENTO DE LOS TUBÉRCULOS, CON PROPIEDADES, MEDICINALES Y NUTRICIONALES, que se adelanta en los expedientes 08-068622, de la super intendencia de Industria y comercio, para actuar en nombre propio, ante cualquier requerimiento, ya que formo parte de este grupo investigativo y de trabajo.

En constancia se firma:



Luz Nelly Barreto Torres

C.C.No. 24'230.048 de Monterrey Casanare

Ante mi Edilberto Pérez Suárez Notario Se-
gundo de Yopal, Comparsa

Luz Nelly Barreto Torres
24.230.048

Identificado(a) c.c. 24.230.048, Exp. 04/08/08
Quien Manifestó que su firma que allí aparece
es AUTENTICA y su contenido cierto.

Fecha: 07 NOV 2008

Luz Nelly Barreto Torres
Reconocedor(a)



AUTORIZACION

Yo LELIS NERY DE DIOS GUANAY, con C.C.No 24'143.807 de Támara Casanare, en representación de mi hija, MARYI MARELVY DE DIOS GUANAY. T.I. No,93101513376 de Yopal

(menor de edad), manifiesto ceder los trámites y derechos sobre la solicitud de patente, del producto HARINA DE MALANGA CON PROTEINAS CARBOHIDRATOS Y MINERALES, RESULTADO DEL PROCESAMIENTO DE LOS TUBÉRCULOS, CON PROPIEDADES CURATIVAS, MEDICINALES Y NUTRICIONALES, que se adelanta en los expedientes 08-068622, de la super intendencia de Industria y comercio, a la Licenciada Luz Nelly Barreto torres con C.C. No: 24'230048 de Monterrey Casanare, quien forma parte de este grupo investigativo y de trabajo.

En constancia se firma:

Lelis Nery De Dios Guanay

Lelis Nery De Dios Guanay

C.C.No24'143.807 de Támara Casanare..

Ante mi Edilberto Pérez Suárez Notario Segundo de Yopal: Compareció Lelis Nery De Dios Guanay

Identificado(a) c.c. 24'143.807

Quien Manifestó que su firma que allí aparece es AUTENTICA y su contenido cierto.

Fecha: 07 NOV 2008

Reconocedor(a) Lelis Nery De Dios Guanay

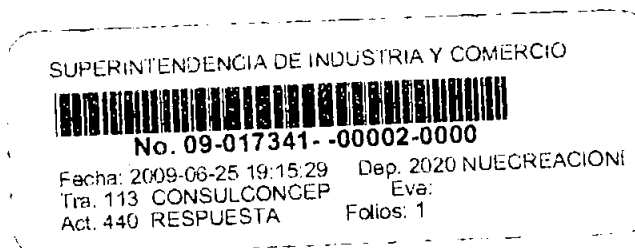


35

Bogotá

2020/

Señora
LUZ NELLY BARRETO
Carrera 24 No. 15-37
Yopal



Asunto	Radicación	09-017341
	Trámite	113
	Evento	000
	Actuación	440
	Folios	001
	Expediente	08-068622

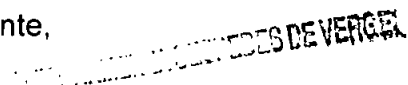
Estimada señora:

En atención a la comunicación citada en la referencia, cordialmente nos permitimos informarle que la solicitud de su interés será resuelta de acuerdo con el orden establecido para el estudio de segundo de forma de las solicitudes correspondientes a Patentes de Invención.

Lo anterior indica que su solicitud será tramitada en el transcurso del segundo semestre de 2009. Sin embargo, no sobra aclarar que, como quiera que la patente no es un requisito obligatorio, la producción y comercialización motivo de la patente, puede ser iniciada en cualquier momento independientemente que se tenga o no la correspondiente patente.

Para mayor información lo invitamos a visitar nuestra página web www.sic.gov.co, donde podrá consultar el estado de su trámite, a través de la opción servicios en línea,

Atentamente,


ORIGINAL
FIRMADO

ALIX CÉSPEDES DE VERGEL
Jefe División Nuevas Creaciones

Al contestar favor indique el número de radicación consignado en el sticker

MEMORANDO

0010

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO	
RAD: 09-017341- -001 000	Fecha: 2009-02-24 11:52:04
TRA: 113 CONSULCONCEP	EVE: 0 SINEVENTO
ACT: 470 TRASLADOCOMPE	Folios: 02
ORI: 0010 JURIDICA	DES: 2020 NUECREACION

Para: DORIS ELENA POLO CORDOBA
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES

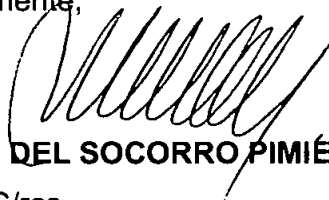
De: JEFE OFICINA ASESORA JURIDICA

Asunto: Radicación: 09-017341
 Trámite: 113
 Evento: 0
 Actuación: 470
 Folios: 02

Estimado(a) Doctor(a):

Para su conocimiento, fines pertinentes y por ser competencia de esa División, de manera atenta remito la comunicación de la señora Luz Nelly Barreto.

Atentamente,



MARIA DEL SOCORRO PIMIÉNTA CORBACHO
MDSPC/rco

TRABAJAR A LA 96
DIVISION de Nuevas 37

Rosalva Castillo

De: LUZ NELLY BARRETO [denuncias@sic.gov.co]
Enviado el: viernes, 20 de febrero de 2009 17:18
Para: Oficina Jurídica
Asunto: Consultas y Conceptos

Creaciones
Dra. Alix de Vergyel.

Radicación : 09017341 00000000 Folios : 1
Fecha (AMD) : 2009-02-20 17:24:51
Trámite : 113 CONSULCONCEP 411 PRESENTACION
Dependencia : 10 JURIDICA

DATOS PERSONALES DE QUIEN PRESENTA LA SOLICITUD

Tipo persona: Natural
Nombre: Luz Nelly Barreto
C.C. 24230048 de: Monterrey
Dirección: Cra. 24 #15-37
Ciudad: Yopal
Teléfono: 6355179
Fax: 6358690
Email: nelbatol4@hotmail.com

DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LA PETICIÓN

Información acerca de solicitud de patente de invención cuyo número de radicación es
06-068622-00000-0000

La Solicitud fue procesada satisfactoriamente con la dirección IP 192.168.1.1 como
origen

Pend. 2º f.
Anexo CD
25-06-09

2020
Bogotá, D.C.,

Señora:
Luz Nelly Barreto Torres
Solicitante

Oficio N°:

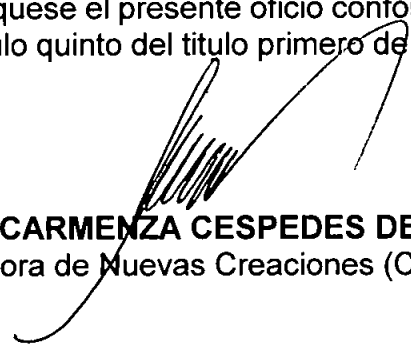
REFERENCIA:	Radicación N°	08-68622
	Trámite	002
	Evento	002
	Actuación	430
	Folios	001

Como resultado del examen de forma realizado con fundamento en el artículo 38 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, la Dirección de Nuevas Creaciones de esta Superintendencia, mediante Oficio N° 11537, notificado por fijación en lista el día 11 de septiembre de 2008, y en virtud de lo dispuesto en el artículo 39 de la Decisión 486, le requirió para que dentro del término de dos meses complementara su solicitud en cuanto al cumplimiento de los requisitos de forma establecidos en los artículos 26 y 27 de la misma norma.

El referido requerimiento fue atendido por usted el día 10 de noviembre de 2008 bajo el N° 08-068622-00002-0000, sin embargo, observa este Despacho que si bien aportó los documentos de cesión de derechos de los inventores conforme a lo requerido, no se acreditó con los correspondientes registros civiles de nacimiento, la calidad de padres de los menores Diego Alberto Avella Teatin, Ana María Barreto y Maryi Marelvly de Dios Guanay.

En consecuencia, con fundamento en lo previsto por el artículo 12 del mismo Código Contencioso Administrativo, se le requiere para que dentro del término de dos (2) meses siguientes a la fecha de notificación del presente oficio, aporte los registros civiles de nacimiento de los referidos menores de edad, con los cuales se acredite legalmente la calidad de padres, de quienes suscriben la cesión de derechos aportada.

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 N° 10 de 2001.



ALIX CARMENZA CESPEDES DE VERGEL
Directora de Nuevas Creaciones (C)

El anterior requerimiento fue notificado por fijación en lista de fecha, 09 DIC. 2010.