

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:52489

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-295629

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 26 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 18 de diciembre de 2013, con el N° 13-295629-00000-0000, por la(s) sociedad(es) Nestec S.A., entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “PROCESO DE TABLETA DE CALDO”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/EP2012/060193 del 30 de mayo de 2012.

SEGUNDO: Que el extracto de esta solicitud fue publicado en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 683 del 10 de enero de 2014, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

TERCERO: Que realizado el examen de fondo mediante Oficio N° 5370, notificado por fijación en lista el 19 de mayo de 2015, se requirió a la solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

CUARTO: Que la solicitante mediante escrito radicado bajo el N° 13-295629-000006-0000 del 14 de agosto de 2015, respondió oportunamente el requerimiento formulado y presentó aclaraciones, atendiendo de esta manera las observaciones efectuadas en el examen de fondo.”

QUINTO: Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina “*Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial.*”

SEXTO: Que las reivindicaciones 1 a 10 presentadas en el Radicado No.13-295629-00004-0000, no cumplen con el requisito de nivel inventivo. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

6.1. Objeto de la invención

El problema técnico consiste en mejorar un proceso para la fabricación de caldos

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:52489

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-295629

duros que tienen una o más capas de elementos visualmente atractivos, lo que permite un mejor control del proceso a través de una dosificación precisa, una manipulación suave y tratamiento de partículas secas, tales como rozos de verduras y hiervas. Para resolver este problema técnico se presenta un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas caracterizado por que comprende las etapas de formar una primera capa de tableta, formar una segunda capa de la tableta mediante la adición a la primera capa y comprimir las dos capas para formar la tableta.

6.2. Determinación del estado de la técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 16 de junio de 2011, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de la cual se invoca prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontró (encontraron) el (los) siguiente(s) documento(s) que anticipa(n) el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de publicación
D2	US 2007/0134397	"Solid concentrate for broths, bouillons, soups, sauces, (side) dishes, garnishing or seasoning and process for preparing the same"	14/Junio/2007

El documento D2¹ divulga concentrados para caldos, caldos, sopas, salsas, salsas, platos, guarniciones, o para su uso como guarnición o condimento que contiene hierbas y / o legumbres secas, que se concentran es en la forma de un cuerpo sólido o de los órganos que tiene un peso de 2- 250 g, en particular, un cubo, bloque, o la forma de la tableta, lo que dio una sopa, salsa etcétera tras la dilución con agua (caliente) o un líquido acuoso, o puede ser utilizado como un (lado) del plato, el condimento o guarnición, y en donde las hierbas y/o legumbres secas están presentes en o con el concentrado como uno o más comprimidos partículas o capas (Resumen).

6.3. Nivel Inventivo.

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

En el presente caso, el procedimiento reclamado en la solicitud no tienen nivel inventivo, teniendo en cuenta que la reivindicación 1 se refiere a: *"Un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas (...)"* (incluida bajo el radicado N° 13-295629-00004-0000).

¹ <http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?>

CC=US&NR=2007134397A1&KC=A1&FT=D&ND=&date=20070614&DB=&&locale=en_EP

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:52489

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-295629

La siguiente tabla presenta la comparación entre las características técnicas esenciales de la solicitud estudiada, mencionadas en la reivindicación 1, y las reveladas en el (los) documento(s) D2 que representa(n) el estado de la técnica:

Tabla 1

Características esenciales	D2
Un procedimiento para preparar una tableta de caldo que tiene dos o más capas, caracterizadas porque comprende las etapas de:	Procedimiento para preparar un concentrado de comida, que comprende una o más partículas comprimidas o capas (Resumen; Reivindicación 3).
a) Formar una primera capa de la tableta que comprende una mezcla de mínimo dos de sal, potenciador de sabor, azúcar y grasa (o aceite).	20-98% (preferiblemente 40-95%, más preferiblemente 60-95%, todos los porcentajes en peso sobre el total de concentrado) ingredientes a granel que comprenden uno o más de sal, potenciadores del sabor, azúcar (s), grasa, aceite, gomas, espesantes, cremas, especias, almidón, almidón-derivados, harina, maltodextrina, hierbas de tierra, vegetales terrestres, legumbres tierra, extractos de carne, extractos vegetales (...) (B) la formación de 2-250 g (preferiblemente 3-50 g) de una mezcla de los ingredientes a granel a una partícula o capa, (Reivindicación 3). La formación en (b) puede ser por ejemplo, por prensado, moldeo o extrusión. Presionando y de extrusión se prefieren técnicas de formación a este respecto, presionando el más preferido (Párr. 38, Reivindicación 6).
b) Formar una segunda capa de la tableta mediante la adición a la primera capa de una mezcla que comprende una o más de hierbas, aderezos, trozos de verduras, y especias; y	2-80% (preferiblemente 5-60%, más preferiblemente 540%, todos en% en peso de concentrado total) de la hierba y/o trozos de verduras (...) A) prensar dicha hierba y/o trozos de verduras (preferiblemente 0,5-100 g de la misma) que tiene un contenido de humedad de 5-30% en peso de uno o más comprimidos partículas o capas (...) (Reivindicación 3).
c) Comprimir las dos capas para formar la tableta y en donde la tableta se forma usando una prensa rotativa de doble troquel.	Adherir 1-10 de las partículas o capas como se obtienen bajo (a) a 1-10 partículas o capas como se ha obtenido en (b), para obtener un concentrado sólido (artículo) comprimido (Reivindicación 3). El prensado u otra formación (tanto de hierbas / verduras, así como los ingredientes a granel o estos dos conjuntamente) se puede hacer uso de equipos como se conoce en la técnica para (comida) apremiantes o forman de material granular, por ejemplo, caldo de cubitos. Tal formación se puede hacer usando compactación de rodillo, extrusión, laminado, fundición, peletización, etc. (Párr. 55).
usando una prensa rotativa de doble troquel	No menciona.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:52489

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-295629

El documento D2 se considera el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga procedimientos para la fabricación de concentrados de comprimidos en capas.

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el procedimiento de D2 consiste en que en este último no se menciona el uso de una prensa rotativa de doble troquel.

No se evidencia un efecto técnico inesperado o sorprendente el hecho de que la prensa incluida sea una prensa rotativa de doble troquel, por cuanto el documento D2 divulga que el prensado u otra formación (tanto de hierbas/verduras, así como los ingredientes a granel o estos dos conjuntamente) se puede realizar haciendo uso de equipos conocidos en el estado de la técnica para la prensado y formación de productos (alimentos) de material granular, por ejemplo, cubos de caldo. Tal formación se puede hacer usando rodillos de compactación, extrusión, laminado, fundición, peletización, etc. (Párr. 55), obteniendo un producto sólido rígido en capas y estable (Ejemplo), por lo cual, el efecto sería el mismo.

Por lo tanto, el Problema Técnico Objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿cómo modificar el procedimiento conocido en D2 para tener otra alternativa en la obtención de una tableta de caldo de dos o más capas?

Sin embargo, una persona normalmente versada en la materia con el saber general de la técnica (*"procesos de aglomeración en la industria alimentaria: utilización de prensa rotativa de doble troquel para la fabricación de tabletas comprimidas (Fig. 7 (j))"*²) y con una serie de conocimientos específicos de la invención, estaría motivada a realizar experimentación de rutina y seleccionar una prensa rotativa de doble troquel para obtener de forma alternativa el producto deseado en el procedimiento que se da a conocer en D2, para una dosificación precisa, distribución uniforme y una manipulación suave de los componentes en la obtención de una tableta de caldo de dos o más componentes, tal como se encuentra reclamado en la reivindicación 1 de la solicitud, motivo por el cual se considera obvia. Cabe decir, que la solución al anterior problema técnico objetivo se encuentra dentro de un diseño y optimización de procesos³, lo cual se encuentra dentro de la práctica habitual de la persona versada en la materia que trabaje en la formulación y fabricación de productos alimenticios.

Por su parte, las reivindicaciones dependientes 2 a 10 no mencionan características inventivas adicionales tampoco se pueden considerar inventivas.

Por otro lado, el artículo 30 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina,

2 Palzer et al. Agglomeration of pharmaceutical, detergent, chemical and food powders - Similarities and differences of materials and processes. Power Technology. Vol. 206, No. 1-2. 18 de enero de 2011. Pág. 2-17.

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0032591010002445>

3 Perry Manual del Ingeniero Químico. Tomo I. Sección 2. Sexta edición. 1992. Págs. 2-81 a 2-85.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:52489

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-295629

señala:

"Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción.

Las reivindicaciones podrán ser independientes o dependientes. Una reivindicación será independiente cuando defina la materia que se desea proteger sin referencia a otra reivindicación anterior. Una reivindicación será dependiente cuando defina la materia que se desea proteger refiriéndose a una reivindicación anterior. Una reivindicación que se refiera a dos o más reivindicaciones anteriores se considerará una reivindicación dependiente múltiple."

En cuanto a las reivindicaciones 1, 2, 4, y 8 a 11 del radicado N° 13-0295629-00004-0000 del expediente administrativo, es importante precisar que son reivindicaciones que no se ajustan a los parámetros establecidos en el artículo 30 anteriormente transcrito, por cuanto, se incluyen términos indefinidos y/o imprecisos: *"mínimo", "una o más", "dos o más" "por debajo", "inferior",* los cuales no permiten establecer un intervalo puntual para cada una de las características técnicas, no siendo estas precisas y por lo tanto no claras, ya que no permite una comparación con el estado de la técnica; además se incluyen términos generales: *"potenciador de sabor", "hiervas", "aderezos", "trozos de verduras", "especias", "grasa", "aceite", "fuerza de compresión", "fuerza de compresión aplicada", "formar una primera capa", "formar una segunda capa",* que sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones, por tanto, no son aceptables.

Adicionalmente, se incluyen características funcionales *"para formar la tableta",* lo cual, si bien pueden aparecer, no le puede dar altura inventiva a la invención. Se reitera que una reivindicación de método, procedimiento o proceso se caracteriza en términos de la secuencia de etapas o pasos de transformación de la materia y las condiciones técnicas específicas para llevarlo a cabo.

Igualmente, la reivindicación 1 del radicado N° 13-295629-00004-0000 del expediente administrativo, no se ajustan a los parámetros establecidos en el artículo 30 anteriormente transcrito, por cuanto, no es clara, dado que el procedimiento se caracterizan de manera muy general, pues aunque muestra la secuencia de etapas técnicas por medio de las cuales se transforme una materia en un producto o se obtenga un resultado, no enseña las etapas técnicas con sus condiciones técnicas (temperaturas, flujos, presiones, etc.), por lo cual, no es claro el objeto que se busca proteger.

Respecto a los argumentos de la solicitante, en cuanto a que *"...la reivindicación 1 actualmente presentada si define cada uno de los pasos del procedimiento para preparar una tablea de caldo que tiene dos o más capas, en donde dichos pasos se definen a continuación: a) formar una primera capa de tableta que comprende una mezcla de elementos esenciales, b) formar una segunda capa de tableta mediante la adición a la primera capa de una mezcla específica, c) comprimir las dos capas para*

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:52489

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-295629

formar la tableta (...), se reitera que una reivindicación de método, procedimiento o proceso se caracteriza en términos de la secuencia de etapas o pasos de transformación de la materia y las condiciones técnicas específicas para llevarlo a cabo, por lo cual, dado que no se incluyen en la reivindicación independiente las condiciones técnicas como por ejemplo la presión, temperaturas etc., por medio de las cuales se transforme una materia en un producto o se obtenga un resultado, la materia a proteger no está claramente definida, al estar redactada en términos generales. Por tanto, las características de la reivindicación independiente tal y como fueron redactadas son anticipadas por el documento D2 y el conocimiento del técnico.

En referencia al argumento de la solicitante según el cual: *“... es deseo del solicitante mantener dichos términos ya que la persona versada en la materia reconocería que términos como “mínimo”, “por debajo”, “inferior”, de ninguna manera son considerados términos que no permiten establecer un intervalo puntal para cada una de las características técnicas en estas reivindicaciones, ya que estos complementan de manera adecuada a materia aquí contenida. Con respecto a los términos “una o más”, “dos o más” me permito resaltar, que dependiendo de las necesidades, el elemento que acompaña dicho término no está limitado a un único número (...)”,* es importante precisar, que contrario a dichos argumentos, los términos objetados no indican claramente un rango de valores, por cuanto solo hacen relación a uno de estos, y si tenemos en cuenta que un “rango” se define por *“(...) la variación de un fenómeno entre un límite menor y uno mayor claramente especificados”⁴*, -subrayado fuera de texto- por lo que se ratifica que dichos términos resultan indefinidos y/o imprecisos dado que no permiten establecer un intervalo puntual para cada una de las características técnicas, no siendo estas precisas y por lo tanto no claras, no delimitando el alcance de las reivindicaciones y por tanto no sea claro el objeto que se busca proteger.

Respecto a los argumentos de la solicitante, en cuanto a que *“...los términos “potenciador de sabor”, “grasa” y “aceite” e encuentran soportados en la página 9 de la memoria descriptiva de la presente solicitud (...), los términos “hiervas”, “aderezos”, “trozos de verduras”, “especias”, “fuerza de compresión”, “fuerza de compresión aplicada”, “formar una primera capa”, “formar una segunda capa”, contribuyen a una completa definición de los elementos, magnitudes y etapas que dirigen el procedimiento aquí descrito a obtener una tableta de caldo de dos o más capas (...), me permito manifestar que es injusto reemplazar términos como los objetados en la presente invención, ya que es usual la referencia de los mismos en este tipo de aplicaciones (...)”,* es importante precisar que dichos términos no permiten que la invención quede claramente definida, dado que dichos términos sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones, por lo cual, no se delimita el objeto a proteger, y no es claro el alcance de la solicitud.

En referencia al argumento de la solicitante a favor del nivel inventivo de la solicitud,

⁴ <http://lema.rae.es/drae/?val=rango>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:52489

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-295629

“...me permito manifestar que ningún de los documentos de la técnica anterior describe un proceso que usa una prensa rotativa de doble troquel. Por lo tanto las reivindicaciones 1-10 son totalmente novedosas e inventivas y de ninguna manera son anticipadas por los documentos D2 y/o D3 (...), en el documento D2 (...) una etapa de secado posterior es necesaria para obtener un producto estable (...), me permito destacar que esta etapa de secado se evita mediante el uso de una prensa rotativa de doble troquel. En consecuencia, la persona versada en la materia a partir del documento D2 de ninguna manera puede encontrar la solución al problema técnico objetivo en el documento D3 evitando una etapa de secado. Por lo tanto, la persona versada en la materia no obtendrá ningún indicio en el documento D2 solo o en combinación con las enseñanzas del documento D3 de una prensa rotativa de doble troquel para la fabricación de caldos duros que tiene una o más capas y evitando una etapa de secado (...), el producto divulgado por el documento D3, debido a la débil coherencia de sus partículas, necesita de un equipo que permite la formación directa en el material de compactado, así entonces, me permito resaltar que el documento D3 no enseña de ninguna manera una prensa rotativa de doble troquel (...) así entonces, el problema objetivo es proporcionar un proceso para la fabricación de caldos duros que tiene una o más capas, evitando la necesidad de formar el cubo con una capa de hierba o vegetal directamente en un material de empacado y donde las hierbas o verduras no sólo están firmemente sujetas, sino también son presionadas (...)”, al respecto, es importante resaltar que los documentos D2 y D3 se utilizaron para el análisis de nivel inventivo, ya que comparten el mayor número de características técnicas esenciales con el procedimiento reivindicado, además, aunque dichos documentos no enseñen específicamente el uso de una prensa rotativa de doble troquel para la fabricación de caldos duros que tienen una o más capas, el documento D2 enseña un proceso para preparar un concentrado de comida, que comprende una o más partículas comprimidas o capas, donde 20-98% (preferiblemente 40-95%, más preferiblemente 60-95%, todos los porcentajes en peso sobre el total de concentrado) ingredientes a granel que comprenden uno o más de sal, potenciadores del sabor, azúcar (s), grasa, aceite, gomas, espesantes, cremas, especias, almidón, almidón-derivados, harina, maltodextrina, hierbas de tierra, vegetales terrestres, legumbres tierra, extractos de carne, extractos vegetales, de 2-80% (preferiblemente 5-60%, más preferiblemente 540%, todos en% en peso de concentrado total) de la hierba y/o trozos de verduras, cuyo proceso comprende las etapas de A) prensar dicha hierba y/o trozos de verduras (preferiblemente 0,5-100 g de la misma) que tiene un contenido de humedad de 5-30% en peso de uno o más comprimidos partículas o capas, (B) la formación de 2-250 g (preferiblemente 3-50 g) de una mezcla de los ingredientes a granel a una partícula o capa, (C) adherir 1-10 de las partículas comprimidas o capas como se obtienen bajo (a) a 1-10 partículas o capas como se obtiene bajo (b) (Reivindicación 3). El prensado u otra formación (tanto de hierbas / verduras, así como los ingredientes a granel o estos dos conjuntamente) se puede hacer uso de equipos como se conoce en la técnica para (comida) apremiantes o forman de material granular, por ejemplo, caldo de cubitos. Tal formación se puede hacer usando compactación de rodillo, extrusión, laminado, fundición, peletización, etc. (Párr. 55), y dado que la invención no muestra un efecto técnico sorpréndete en relación al estado de la técnica, una persona normalmente

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:52489

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-295629

versada en la materia con el saber general de la técnica (*“procesos de aglomeración en la industria alimentaria: utilización de prensa rotativa de doble troquel para la fabricación de tabletas comprimidas (Fig. 7 (j)”⁵*), estaría motivada a incluir una prensa rotativa de doble troque como otra alternativa para obtener la tableta de caldo que tiene una o más capas, por lo cual se considera obvia, es así, que esta es sólo una alternativa de la dispone la persona versada en la materia para obtener el producto deseado.

Por otro lado, es importante reiterar que el procedimiento se caracteriza de forma muy general, pues aunque se especifican las etapas técnicas, no se enseñan las condiciones técnicas como por ejemplo la presión, temperaturas etc., por medio de las cuales se deba llevar a cabo la invención, es así, que la materia tal como fue reivindicada resulta obvia para una persona versada en la materia. Cabe mencionar, que el método incluye características funcionales *“para formar la tableta”*, características que no le pueden dar altura inventiva al procedimiento propuesta. Adicionalmente, se incluyen términos indefinidos y/o imprecisos *“mínimo”*, *“una o más”*, *“dos o más”* *“por debajo”*, *“inferior”*, los cuales no permiten establecer un intervalo puntual para cada una de las características técnicas, no siendo estas precisas y por lo tanto no claras, ya que no permite una comparación con el estado de la técnica; además se incluyen términos generales *“potenciador de sabor”*, *“hiervas”*, *“aderezos”*, *“trozos de verduras”*, *“especias”*, *“grasa”*, *“aceite”*, *“fuerza de compresión”*, *“fuerza de compresión aplicada”*, *“formar una primera capa”*, *“formar una segunda capa”*, que sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones o modificaciones. Por tanto, la materia tal como fue reivindicada no está aportando alguna ventaja al arte previo, y dado que la diferencias mencionadas no se encuentran reflejada en el capítulo reivindicatorio, persistiendo las objeciones que al respecto fueron trasladadas, esta Oficina considera que la invención carece de nivel inventivo.

SÉPTIMO: Que de acuerdo con la modificación presentada por la sociedad solicitante, se modifica el título de la invención, el cual quedará de la siguiente manera: **“UN PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR UNA TABLETA DE CALDO QUE TIENE DOS O MÁS CAPAS”**.

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

RESUELVE:

5 Palzer et al. Agglomeration of pharmaceutical, detergent, chemical and food powders - Similarities and differences of materials and processes. Power Technology. Vol. 206, No. 1-2. 18 de enero de 2011. Pág. 2-17. <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0032591010002445>

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

RESOLUCIÓN No:52489

Por la cual se deniega una patente de invención

Rad. PCT/13-295629

ARTÍCULO PRIMERO: Denegar la patente de invención a la creación titulada “UN PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR UNA TABLETA DE CALDO QUE TIENE DOS O MÁS CAPAS”.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar el contenido de la presente resolución a la(s) sociedad(es) Nestec S.A., advirtiéndole(s) que contra ella(s) procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 26 Ago 2015

EL SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



PABLO FELIPE ROBLEDO DEL CASTILLO

Doctor(a)

ALICIA LLOREDA RICAURTE, notificacionespatentes@lloredacamacho.com

Elaboró: Yenny Marcela Campos Borda
Revisó: Olga Ximena Benavides Salazar
Revisó: Jose Luis Salazar Lopez
Aprobó: José Luis Londoño FernÁndez