

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO			
RAD:	13-184482- -6	FECHA:	2014-07-09 15:51:14
DEP:	2020 DIRECCION DE NUEVAS CREACIONES	EVE:	378 FASE NACIONAL INCLUIDO CAPITULO I
TRA:	11 PCT-PATENTE DE INVENCION CAPITULOS I Y II	FOLIOS:	10
ACT:	519 PRESENTACION		

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

2020
Bogotá, D.C.,

Abogado(a)/Señor(a)
JUAN PABLO CADENA SARMIENTO

Asunto: Radicación: 13-184482- -6
 Trámite: 11
 Evento: 378
 Actuación: 519
 Oficio: 8123
 Folios: 10

Patente de Invención	X			Patente de Modelo de Utilidad	
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	X	Capítulo I	X	Capítulo II	
No. Solicitud Internacional	PCT/US2011/064054				
Fecha de Presentación Internacional	09/12/2011				

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:	Rad. N° 13-184482-00000-0000	02/agosto/2013
Reivindicaciones:	Rad. N° 13-184482-00000-0000	02/agosto/2013
Dibujos	Rad. N° 13-184482-00000-0000	02/agosto/2013
Prioridad:	US 12/984,660	05/Enero/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 10 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 19.

Título de la solicitud: "Composición que comprende proteínas termolábiles de la leche y proceso para prepararla" (Pág. 1, radicado N° 13-0184482-00000).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar un proceso para preparar una composición nutricional, como sucedáneo de la leche materna para bebé, un enriquecedor de la leche materna humana, un suplemento nutricional para niños, y similares, que ha sido sometido a condiciones de procesamiento a alta temperatura pero contiene una proteína termolábil de la leche que es biológicamente activa y que funciona como sustituto de la leche materna.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un método para preparar una composición que incluye: a) proporcionar una primera composición que comprende una fuente de grasa o lípidos y una fuente de proteínas, y someter la primera composición a una temperatura de 130 °C; b) proporcionar una segunda composición que comprende una proteína termolábil de la leche; y c) combinar la primera composición con una segunda composición para formar una tercera composición que comprende una fuente de grasa o lípidos, una fuente de proteínas y una proteína termolábil de la leche. Además, la solicitud proporciona composiciones que incluyen una proteína termolábil.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23L 1/29 // 1/305, A23C 9/15, C07K 14/79.

4. De la solicitud de patente

Reivindicaciones (Art 30 D 486, Art 22 PCT)

Durante el examen se encontraron las siguientes faltas de claridad:

- En las reivindicaciones 1, 2, 5, 8, 10 a 12, 18 y 19 los términos: *"por lo menos"*, *"cerca de"* y *"uno o más"*, son imprecisos y/o relativos, por lo cual no permiten distinguir la invención del estado de la técnica. Se sugiere eliminarlos o sustituirlos por términos precisos o rangos concretos.
- El capítulo reivindicatorio hace referencia a una primera y segunda composición, sin embargo, no se definen las mismas por sus componentes y el rango de los mismos en cada una de dos composiciones.
- Las reivindicaciones 1, 3, 5, 12, 13 y 16 presentan como características técnicas esenciales términos generales, tales como: *"una fuente de grasa o lípidos"*, *"una fuente de proteínas"*, *"una proteína termolábil de la leche"*, *"una solución acuosa"*, *"agua que ha sido tratada para el procesamiento de alimentos"*, *"filtros"*, *"esterilización"* y *"un organismo genéticamente modificado"*. Los cuales aunque corresponden a operaciones o términos conocidos, abarcan una extensa gama de posibilidades; de tal manera sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a otras posibles variaciones, se propone realizar las modificaciones respectivas utilizando términos que describan de forma menos general.
- En las reivindicaciones 1 y 12 la expresión *"para formar una tercera composición que comprende una fuente de grasa o lípidos, una fuente de proteínas y una proteína termolábil de la leche"*, corresponde a una característica funcional, la cual

aunque explican la relación que hay entre diversas características y puede estar incluida en las reivindicaciones, no definen la invención; de tal manera no se tienen en cuenta para el estudio de patentabilidad.

- Las reivindicaciones 8- 11 y 18-19 no son claras porque se refieren a resultados de contenido energético a alcanzar, lo cual no es una característica ni de un proceso ni de una composición.
- La reivindicación 9, no se encuentra soportada en la reivindicación 5, dado que la reivindicación 9 se refiere a la lactoferrina, y esta no se nombra en la reivindicación 5, se sugiere revisar la dependencia.
- La reivindicación 12, hace referencia a “*Una composición que comprende...*”, pero se está caracterizando por el método para su obtención, de esta manera no es claro el objeto de la invención. Al respecto no debe olvidarse que las reivindicaciones de producto y de procedimiento/método son diferentes y, por ello, deben redactarse de manera independiente en el pliego reivindicatorio. Sobre las mismas, 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 (solida, liquida o gaseosa) que se encamina a la obtención de una cosa o un resultado”. (Otero Lastres, José Manuel. Ob. Cit)¹

- Las reivindicaciones 12 y 13 presentan como objeto a proteger “*Una composición*”, sin embargo no lo están definiendo correctamente, dado que una composición se caracteriza por sus componentes y las proporciones de cada uno de ellos; y las características presentadas corresponden a la definición de un proceso. De tal manera no es claro el objeto a proteger.
- La reivindicación 14 no se encuentra debidamente sustentada en el capítulo descriptivo, lo anterior considerando que no se divulgan todas las posibles composiciones que comprenden proteínas termolábiles de origen diferente (humano o recombinante) o combinaciones de las mismas. En el capítulo reivindicatorio únicamente se encuentra sustento para la composición que comprende lactoferrina de origen humano, se sugiere limitar la solicitud a una razonable generalización de la materia que se encuentra sustentada.
- Las reivindicaciones 12-19 no son claras porque no caracterizan de manera adecuada la composición, se le recuerda a la solicitante que una composición sólo se encuentra definida si hace referencia a sus ingredientes y respectivas proporciones o cantidades (concentración dentro del sistema de entrega farmacéutico/suplemento nutricional).
- Las reivindicaciones 14 -16 no son claras porque no caracterizan las proteínas y péptidos de forma adecuada, es decir, por referencia a su estructura peptídica. Se le recuerda a la solicitante que una proteína se caracteriza por la identificación de la SEQ. ID. NO y el capítulo descriptivo tampoco se acompaña del listado de SEQs correspondiente para demostrar la modificación y obtención del péptido de lactoferrina recombinante.

¹Proceso 129-IP-2007

- Las reivindicaciones 13-16 no se definen en la forma debida porque caracterizan la proteína por un resultado a alcanzar, el que consiste en la capacidad de la proteína de ser termolábil.
- La reivindicación 16 no es clara ni se encuentra sustentada en el capítulo descriptivo porque reclama composiciones que incluyen lactoferrina humana obtenida a partir de la expresión en un microorganismo modificado o lactoferrina no humana. Lo anterior considerando que la solicitante no tiene sustento en el capítulo descriptivo sobre un proceso de expresión de genes que codifican lactoferrina humana por medio de microorganismos y adicionalmente no tiene sustento para las secuencias de ADN ni vectores de expresión de lactoferrina recombinante.
- En la reivindicación 17 se concreta en la aplicación que se le puede dar a la composición al mencionar que corresponde a un *“sucedáneo de la leche materna para bebé”* es decir un sustituto de la leche materna, lo cual no se considera una característica técnica que defina a la invención, se sugiere eliminar dicha referencia.

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: enero 05 de 2011, y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación*
D1	EP2251031	“Lactoferrin and neuronal health and development in the infant gut”	17/Noviembre/2010
D2	US2008003329	“Enriched infant formulas”	03/Enero/2008
D3	US2003124237	“Infant formula compositions comprising increased amounts of alpha albumin”	03/Julio/2003
D4	WO9806425	“Treatment and prevention of infections, inflammations and/or tumors with lactoferrin and/or lactoferricin”	19/Febrero/1998
D5	US20020160941	“Treating compositions with lactoferin”	31/Octubre/2002

El documento D1² divulga una composición que puede ser utilizada para el tratamiento o prevención de un desarrollo retardado del sistema nervioso intestinal. Se pueden proteger las células neuronales en el intestino. Los padecimientos vinculados con el desarrollo retardado del sistema intestinal y/o un sistema nervioso intestinal deteriorado pueden ser tratados o prevenidos mediante la administración de composiciones que contienen lactoferrina (Resumen).

El documento D2³ enseña formulaciones nutricionales para infantes que comprenden proteínas, carbohidratos, vitaminas, minerales y lactoferrina (Resumen).

El documento D3⁴ revela una composición farmacéutica para niños que comprende alfa-lactoalbumina. (Resumen)

2 http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=EP&NR=2251031A1&KC=A1&FT=D&ND=&date=20101117&DB=&locale=en_EP

3 http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=US&NR=2008003329A1&KC=A1&FT=D&ND=&date=20080103&DB=&locale=en_EP

4 http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=US&NR=2003124237A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=20030703&DB=EPODOC&locale=en_EP

Url: http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=US&NR=2003124237A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=20030703&DB=EPODOC&locale=en_EP

El documento D4⁵ enseña composiciones farmacéuticas que comprenden lactoferrina y/o lactoferricina para el tratamiento de infecciones, tumores y inflamaciones. (Pág. 1 Línea 1-10)

El documento D5⁶ revela métodos de obtención de lactoferrina, métodos de purificación y composiciones farmacéuticas de la misma. (Párr. [0037])

6. Examen de Patentabilidad (Art 14 D486)

El siguiente examen de patentabilidad se realizó teniendo en cuenta las objeciones señaladas en el numeral 4 de la presente comunicación.

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 12 consiste en “Una composición que comprende” (Ver folio 30 del radicado N° 13-184482-00000-0000).

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

Características esenciales	D1	D2	D3	D4	D5
Una composición que comprende una fuente de grasa o lípidos, una fuente de proteínas, y una proteína termolábil de la leche	Composición ingerible enriquecida con lactoferrina (Pág. 9, reivindicación 1). Composición que comprende una fuente de proteína, una fuente de lípidos, y una fuente de carbohidratos (Pág. 9, reivindicación 4).	Una composición que comprende proteínas, grasas, carbohidratos, minerales y lactoferrina (Pág. 11-12 Tabla 4 y 5 y Reivindicación 22)	Una composición nutricional para infantes que comprende alfa-lactoalbumina, lípidos y grasas (Pág. 4-6)	Composiciones farmacéuticas que comprenden lactoferrina y/o lactoferricina. (Pág. 1 Línea 1-10)	Composiciones farmacéuticas que comprenden lactoferrina adherida a alimentos (Párr. [0037])

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales de la composición de la reivindicación 12 habían sido divulgadas previamente en uno cualquiera de los documentos D1, D2, D3, D4 o D5, es decir, de manera separada e independiente, por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

Lo anterior considerando que el documento D1 divulga una composición digerible enriquecida con lactoferrina (Pág. 9, reivindicación 1), donde dicha composición

5 http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=WO&NR=9806425A1&KC=A1&FT=D&ND=3&date=19980219&DB=EPODOC&locale=en_EP

6 http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20021031&CC=US&NR=2002160941A1&KC=A1

comprende una fuente de proteína, una fuente de lípidos y una de carbohidratos, (Pág. 9, reivindicación 4).

Respecto del documento D2 revela una composición que comprende proteínas, grasas, carbohidratos, minerales y lactoferrina. (Pág. 11-12 Tabla 4 y 5 y Reivindicación 22)

En cuanto al documento D3 revela una composición nutricional para infantes que comprende alfa-lactoalbumina (Pág. 4-6), lactosa, leche descremada, taurina, citrato de sodio, cloruro de potasio, sulfato ferroso, vitaminas y minerales, a valores energéticos adecuados (Tabla 4, 5 y 6).

Por su parte, el documento D4 enseña composiciones farmacéuticas que comprenden lactoferrina y/o lactoferricina para el tratamiento de infecciones, tumores y inflamaciones. (Pág. 1 Línea 1-10)

Finalmente, el documento D5 divulga composiciones farmacéuticas que comprenden lactoferrina junto a lactosa y vehículos farmacéuticamente aceptables (Párr. [0037]), adicionalmente el documento divulga procesos de obtención de lactoferrina humana obtenida por técnicas de ADN recombinante y métodos de purificación de lactoferrina de origen bovino (Párr. 0040).

En consecuencia, la reivindicación 12 no es nueva o carece de novedad, según lo divulgado en uno cualquiera de los documentos citados a continuación: D1, D2, D3, D4 o bien D5 de manera independiente.

Las reivindicaciones dependientes 13-19 no mencionan alguna característica adicional que haga nueva a la composición definida en la reivindicación 12, por lo cual se considera que tampoco son nuevas.

Nivel inventivo (Art18 D486)

La reivindicación 1 consiste en *“Un método para preparar una composición que comprende una fuente de grasa o lípidos, una fuente de proteínas y una proteína termolábil de la leche, que comprende las etapas de:”* (Ver folio 29 del radicado N° 13-184482-00000-0000).

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

Características esenciales	D1
Un método para preparar una composición que comprende una fuente de grasa o lípidos, una fuente de proteínas y una proteína termolábil de la leche, que comprende las etapas de:	Las composiciones por ejemplo una formula infantil, para uso en la invención se pueden preparar de cualquier manera adecuada. Por ejemplo, (Pág. 6, Párr. 69).
a) proporcionar una primera composición que comprende una fuente de grasa o lípidos y una fuente de proteínas y someter la primera composición a una temperatura	se puede preparar una formula infantil combinando juntas la fuente de proteína, la fuente de carbohidrato y la fuente de grasa en proporciones adecuadas (...). Agua de preferencia agua que ha sido sometida a osmosis inversa, puede ser mezclada entonces para formar una mezcla líquida (Pág. 6, Párr. 69). La mezcla líquida puede ser tratada entonces térmicamente a fin de reducir las cargas bacterianas. Por ejemplo, la mezcla liquida puede ser calentada rápidamente hasta una temperatura en el rango de aproximadamente 80 °C hasta aproximadamente 110 °C durante alrededor de 5 segundos hasta alrededor de 5 minutos (...). La mezcla homogenizada puede ser enfriada además para agregar cualesquiera componentes

	sensibles al calor; tales como vitaminas y minerales (Pág. 6, Párr. 69).
de por lo menos cerca de 130 °C;	No mencionado
b) proporcionar una segunda composición que comprende una proteína termolábil de la leche; y	La lactoferrina puede ser agregada en cualquier etapa durante este procedimiento, aunque se preferencia se agrega después de la etapa de calentamiento (Pág. 7, Párr. 70).
c) combinar la primera composición con la segunda composición que comprende una proteína termolábil de la leche para formar una tercera composición que comprende una fuente de grasa o lípidos, una fuente de proteínas y una proteína termolábil de la leche.	

El documento D1 se considera el estado de la técnica cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga una composición del tipo formula infantil enriquecida con lactoferrina y un método para producirla (Pág. 6, Párr. 69 y 70).

La diferencia entre la invención, definida en la reivindicación 1 y el procedimiento de D1 consiste en que este último no especifica la temperatura de proceso en aproximadamente 130 °C.

El efecto del tratamiento térmico a una temperatura de 130 °C, es reducir eficientemente la carga bacteriana, de tal manera se previene la prevalencia de microorganismos patógenos en la formula.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: “¿Cómo modificar el procedimiento conocido en D1 para asegurar la reducción de la carga bacteriana en la formulación?”.

Sin embargo, una persona normalmente versada en la materia conociendo que la pasteurización es un tratamiento térmico que se aplica a muchos productos con el fin de matar microorganismos dañinos, que es una de las operaciones más importantes que se realizan en las instalaciones de procesamiento de alimentos, lácteos y bebidas; que para la mayoría de los procesamientos continuos, se utiliza un pasteurizador de tiempo breve a alta temperatura (high temperature short time (HTST); que la Ultrapasteurización (UP) es un proceso similar a la pasteurización HTST, pero utilizando equipo ligeramente diferente, temperaturas más altas y tiempos más prolongados, que la pasteurización UP resulta en un producto con vida útil más prolongada pero que aún requiere refrigeración; y que la esterilización Ultra High Temperature (UHT) (Temperatura Ultraelevada) eleva la temperatura de la leche a por lo menos 280 °F (138 °C) durante dos segundos, seguido de un rápido enfriamiento, y que la leche pasteurizada UHT empacada de forma aséptica resulta en un producto "de vida de anaquel estable" que no requiere de refrigeración hasta que se abre ("Pasteurización" (7)), y teniendo en cuenta que el documento D1, divulga un tratamiento térmico de la formula con el fin de de reducir las cargas bacterianas y que pone como ejemplo un juego de condiciones de temperatura (80 – 110 °C) y tiempo (5 seg – 5 min), se vería motivada a emplear condiciones de temperatura-tiempo que le permitan obtener un producto de mayor vida útil (por ejemplo condiciones UHT), tal como se encuentra reclamado en la reivindicación 1 de la solicitud, motivo por el cual se considera obvia.

Asimismo, el documento D1 divulga las características de las reivindicaciones dependientes así:

7 Pasteurización

http://www.gea-niro.com.mx/lo-que-suministros/sis_procesamiento_liquidos/pasteurizacion.htm

- Reivindicación 2: La mezcla líquida puede ser tratada entonces térmicamente a fin de reducir las cargas bacterianas. Por ejemplo, la mezcla líquida puede ser calentada rápidamente hasta una temperatura en el rango de aproximadamente 80 °C hasta aproximadamente 110 °C durante alrededor de 5 segundos hasta alrededor de 5 minutos (...). La mezcla homogenizada puede ser enfriada además para agregar cualesquiera componentes sensibles al calor; tales como vitaminas y minerales (Pág. 6, Párr. 69). La lactoferrina puede ser agregada en cualquier etapa durante este procedimiento, aunque se preferencia se agrega después de la etapa de calentamiento (Pág. 7, Párr. 70).
- Reivindicación 3: se puede preparar una fórmula infantil combinando juntas la fuente de proteína, la fuente de carbohidrato y la fuente de grasa en proporciones adecuadas (...). Agua de preferencia agua que ha sido sometida a ósmosis inversa, puede ser mezclada entonces para formar una mezcla líquida (Pág. 6, Párr. 69). La lactoferrina puede ser agregada en cualquier etapa durante este procedimiento, aunque se preferencia se agrega después de la etapa de calentamiento (Pág. 7, Párr. 70).
- Reivindicación 4: Agua de preferencia agua que ha sido sometida a ósmosis inversa, puede ser mezclada entonces para formar una mezcla líquida (Pág. 6, Párr. 69).
- Reivindicación 7: La lactoferrina puede ser proporcionada como una fracción enriquecida de lactoferrina, por ejemplo una leche o fracción de suero lácteo enriquecida con lactoferrina (Pág. 3, Párr. 25).
- Reivindicación 10: Por ejemplo una composición (...) puede comprender (...), lípidos en el rango de aproximadamente 4,4 hasta 6,5 g/100 kcal (Pág. 5, Párr. 59).
- Reivindicación 11: La composición comprende una fuente de proteína que puede estar presente en el rango de entre 1,4 y 100 g/100 kcal, de preferencia entre 2 y 6 g/100 kcal de composición (Pág. 5, Párr. 52).

Por otra parte, la reivindicación 6 es afectada con el conocimiento del técnico, “*el experto medio deberá poseer experiencia y contar con un saber general en la materia y con una serie de conocimientos en el campo específico de la invención*” ⁽⁸⁾, el cual conoce que:

- Reivindicación 6: la esterilización Ultra High Temperature (UHT) (Temperatura Ultraelevada) eleva la temperatura de la leche a por lo menos 280 °F (138 °C) durante dos segundos, seguido de un rápido enfriamiento, y que la leche pasteurizada UHT empacada de forma aséptica resulta en un producto “de vida de anaquel estable” que no requiere de refrigeración hasta que se abre (“Pasteurización” ⁽³⁾), de tal manera se llega así al objeto de la reivindicación 6 de la solicitud. Por lo cual se considera obvia.

7. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	EP2251031	1-11	Nivel Inventivo

⁸ Proceso 43-IP-2002, publicado en la G.O.A.C. Nº 870, de 9 de diciembre de 2002, caso: formulaciones de péptidos hidrosolubles de liberación retardada.

D1	EP2251031	12-19	Novedad
D2	US2008003329	12-19	Novedad
D3	US2003124237	12-19	Novedad
D4	WO9806425	12-19	Novedad
D5	US20020160941	12-19	Novedad

En cumplimiento del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir 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 2014-07-15

Elaboró: Alba Rocio Lemus Quiroga
Revisó: Rosa Patricia Tellez Chavarro
Revisó: Diego Armando Galvis Sanchez
Revisó: Consuelo Leguizamon Leguizamon