

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 13663

Ref. Expediente N° 16001537

Señor(a)
STARBUCKS CORPORATION D/B/A STARBUCKS COFFEE COMPANY
JUANCUESTA@CUESTALAWYERS.COM

Asunto: PATENTE DE INVENCIÓN - PCT

Patente de Invención	PT	Patente de Modelo de Utilidad			
Vía Nacional					
Vía PCT (Fase Nacional)	PCT	Capítulo I	X	Capítulo II	
No. Solicitud Internacional	PCT/US2014/043725				
Fecha de Presentación Internacional	23 de junio de 2014				

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	16-001537-00000-0000	5 de enero de 2016
Reivindicaciones:	16-001537-00000-0000	5 de enero de 2016
	16-001537-00003-0000	31 de marzo de 2016
	NC2017/0009271	14 de septiembre de 2017
Respuesta del solicitante:	16-001537	14 de septiembre de 2017
Dibujos:	16001537	5 de enero de 2016
Prioridad(es):	País: US, ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA Número: 61/840,332 Fecha: 27 de junio de 2013	

2. Análisis de la Prioridad

Se acepta la reivindicación de prioridad porque esta solicitud fue presentada dentro del plazo establecido y el contenido técnico de esta solicitud corresponde con el de la prioridad reivindicada.

Oficio N° 13663

Ref. Expediente N° 16001537

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 39 del capítulo reivindicatorio (Radicado NC2017/0009271 del 14 de septiembre de 2017).

Título de la solicitud: “CONSERVACIÓN MEDIANTE INOCULACIÓN NO PATÓGENA” (Rad. 16-001537 del 14 de septiembre de 2017).

El problema planteado en esta solicitud consiste en la necesidad de proporcionar metodologías para la conservación de alimentos para evitar el crecimiento de microorganismos patógenos, es decir evitar la contaminación y el enranciamiento del alimento, y aumentar su tiempo de conservación.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un método en donde se manipula el pH de alimentos con bajo contenido en ácido mediante microorganismos no patógenos para generar un medio ambiente local que es adverso a microorganismos patógenos.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): A23F 3/16.

4. De la solicitud de patente

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

1. El capítulo reivindicatorio no es claro porque el término “(...) *de bajo contenido en ácido*”, mencionado en a lo largo del capítulo reivindicatorio, es ambiguo y por lo tanto no define las características técnicas de la bebida que se reclama. Se sugiere definir un rango concreto de valores de acidez, o de no ser posible, definir la bebida de acuerdo a sus ingredientes.
2. Caracteriza los procesos reclamados, sus etapas y los productos obtenidos de los mismos, por medio de resultado a alcanzar, empleando expresiones referidas a:
 - Resultados esperados del método reclamado cómo: “(...) *inhibiendo así la viabilidad y/o actividad metabólica de microorganismos patógenos y controlando de este modo el crecimiento de microorganismos patógenos*”, (Reivindicaciones 1 y 32), “(...) *en el que el pH reducido evita el crecimiento de microorganismos patogénicos, previniendo así el deterioro*” (Reivindicación 31).
 - Resultados de condiciones que no hacen parte del método reclamado, las cuales pueden o no ocurrir: “(...) *reduciendo dichos microorganismos inoculados el pH de dicha bebida estable a menos de 4.5 cuando dicha bebida estable se somete a un periodo de abuso de temperatura que comprende la elevación de la temperatura de dicha bebida estable a temperaturas superiores a 4,44°C,*” (Reivindicación 1), “(...) *en el que el pH de la bebida estable no cambia sustancialmente hasta que la bebida estable es expuesta a temperaturas superiores a 4,44°C.*” (Reivindicación 12), “(...) *de modo que dichos*

Oficio N° 13663

Ref. Expediente N° 16001537

microorganismos inoculados reducen el pH de dicho zumo estable a menos de 4.5, cuando dicho zumo estable se somete a un periodo de abuso de temperatura que comprende la exposición a temperaturas superiores a 4,44°C” (Reivindicación 32), “(...) en el que la población inoculada se inactiva cuando se almacena a temperaturas entre 1,66 y 5,55, y en el que la población inoculada reduce el pH del zumo de bajo contenido en ácido a un pH inferior a 4.6 cuando se expone a temperaturas por encima de 5.55°C” (Reivindicación 36), “y además reducirá el pH del zumo de bajo contenido en ácido a un pH inferior a 4,6 si el zumo es expuesto a temperaturas superiores a 5,55°C” (Reivindicación 37) “(...) en el que la población inoculada reduce el pH del zumo de bajo contenido en ácido a un pH inferior a 4,6 cuando es expuesto a temperaturas superiores a 5,55°C.” (Reivindicación 38).

- La inhibición del crecimiento de patógenos esperado como resultado del método reclamado “(...) el pH reducido de menos de 4.5 inhibe el crecimiento de *C. botulinum*, *C. butyricum*, *C. baratii*, *C. argentinense* y combinaciones de los mismos, (...)” (Reivindicación 13), “(...) el pH reducido de menos de 4.5 además inhibe el crecimiento de microorganismos del género *Salmonella*, microorganismos del género *Lysteria*, microorganismos del género *Leuconostoc*, microorganismos del género *Pediococcus* y/o *E. Coli* (...)” (Reivindicación 14), y “(...) en el que el pH reducido de menos de 4,5 además inhibe el crecimiento de *C. botulinum*, *C. butyricum*, *C. baratii*, *C. argentinense* y combinaciones de los mismos” (Reivindicación 35).

Estos resultados a alcanzar no definen los procesos y productos reclamados, puesto que las reivindicaciones incluirían no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a esos resultados. Se sugiere reemplazarlos por las características esenciales, estructurales o funcionales, que contribuyen a la obtención de esos efectos.

3. Las reivindicaciones 7-11 no son claras porque definen los rangos de temperatura que hacen parte de la etapa de “*abuso de temperatura*” o el tiempo en el cual se da el cambio de pH como resultado del mismo, no son admisibles, toda vez que se refieren a una etapa o condición que no hace parte del método que se reclama, es decir una etapa que no hace parte del proceso del control de crecimiento de microorganismos, sino que ocurre después del mismo y que puede o no ocurrir. De esta forma, dichos rangos de tiempo y temperatura no se consideran características técnicas de los procesos reclamados.
4. Las reivindicaciones 37-39 no son claras porque definen un producto (zumo) en términos del tratamiento al cual es sometido, la cual no es una característica técnica del mismo. Se sugiere caracterizar las bebidas de acuerdo a sus características técnicas esenciales, estructurales y funcionales, tales como sus componentes y proporciones de los mismos.

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 patente nacional: 27 de junio de 2013, y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
------	-----------	--------	----------------------

Oficio N° 13663

Ref. Expediente N° 16001537

D1	US20080317823	"High Pressure Processing of Bioactive Compositions"	25/Diciembre/2008
D2	EP0221499A2	"Method for inhibiting fungi"	13/Mayo/2005
D3	WO2004032655	"Pressure treating food to reduce spoilage"	22/Abril/2004

El documento D1¹ divulga un método para el tratamiento por presión de una composición bioactiva que comprende un componente bioactivo para prevenir el crecimiento de un microorganismo no deseado mientras que se retiene la actividad de dicho componente bioactivo. (Resumen).

El documento D2² divulga métodos para el tratamiento de un material mediante el uso de *Lactobacillus casei* var. *rharnosus* que inhibe el crecimiento de hongos (Resumen).

El documento D3³ divulga métodos de tratamiento por presión de alimentos que comprenden cultivos, en donde el tratamiento se lleva a cabo bajo condiciones que permitan que el cultivo sobreviva mientras que el crecimiento de la microflora que deterioradora se reduce, retrasa, previene o elimina (Resumen).

Novedad (Art 16 D486)

La reivindicación 36 consiste en: "*Un zumo de bajo contenido en ácido que comprende: zumo de frutas, hortalizas o combinaciones de los mismos y una población de 10 a 10⁷ unidades formadoras de colonia (UFC)/gramo de bebida de bacterias productoras de ácido láctico pertenecientes al Género *Pedococcus* y/o *Lactobacilus*: (...)*" (Radicado No. NC2017/0009271 del 14 de septiembre de 2017).

Características esenciales	D2
Un zumo de bajo contenido en ácido que comprende:	Jugo (Pág. 5, Ej. III)
zumo de frutas, hortalizas o combinaciones de los mismos	Jugo de pepino
una población de 10 a 10 ⁷ unidades formadoras de colonia (UFC)/gramo de bebida de bacterias productoras de ácido láctico pertenecientes al Género <i>Pedococcus</i> y/o <i>Lactobacilus</i>	Inoculado con 1x10 ⁶ UFC/mL de <i>Lactobacillus casei</i> var. <i>rharnosus</i> NRRL-B-15972

De acuerdo con la tabla anterior, las características esenciales del zumo de la reivindicación 36 habían sido divulgadas previamente en el documento D2, que se refiere un método para el tratamiento de un material mediante el uso de *Lactobacillus casei* var. *rharnosus* que inhibe el crecimiento de hongos (Resumen). Particularmente dicho documento enseña un jugo de pepino inoculado con 1x10⁶ UFC/mL de *Lactobacillus casei* var. *rharnosus* (Pág. 5, Ej. III) por lo tanto, la materia reivindicada no es nueva.

¹<https://patentimages.storage.googleapis.com/pdfs/710372fecadb15953d80/US20080317823A1.pdf>

²<https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=EP&NR=0221499A2&KC=A2&FT=D&ND=&date=19870513&DB=&locale=>

³<https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?CC=WO&NR=2004032655A1&KC=A1&FT=D&ND=&date=20040422&DB=&locale=>

Oficio N° 13663

Ref. Expediente N° 16001537

En consecuencia, la reivindicación 36 no es nueva, según lo divulgado en el documento D2.

Nivel Inventivo (Art. 18 D486)

La reivindicación 1 consiste en: “*Un procedimiento de control del crecimiento de microorganismos patógenos en una bebida de bajo contenido en ácido, que comprende: (...)*” (Radicado No. NC2017/0009271 del 14 de septiembre de 2017).

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

Características esenciales	D2	D1
Un procedimiento de control del crecimiento de microorganismos patógenos en una bebida de bajo contenido en ácido, que comprende:	Método para el tratamiento de un material que comprende: (Pág. 5, Ej. III)	Un método de tratamiento de una composición probiótica que comprende: (Pág. 2, Párr. [0023])
proporcionar una bebida de bajo contenido en ácido que tenga un pH superior a 4,5	Obtención de un jugo de pepino, en donde el jugo tiene un pH de 5.6 (Pág. 5, líneas 37-39)	No se menciona
Inocular a dicha bebida una población comprendida entre 1×10^2 y 1×10^8 unidades formadoras de colonia (UFC)/gramo de bebida del microorganismo <i>Lactobacillus casei</i> para generar una bebida inoculada	Inoculación con 1×10^6 CFU/mL de <i>Lactobacillus casei</i> var. <i>rhamnosus</i> NRRL-B-15972	(a) seleccionar una composición que comprende una o más cepas de microorganismos probióticos (Pág. 2, Párr. [0024]) Los microorganismos probióticos se seleccionan de cepas de <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Lactobacillus rhamnosus</i> , <i>Bifidiobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> , o una mezcla de los mismos (Pág. 2, Párr. [0024])
Procesar dicha bebida inoculada usando procesamiento a alta presión (HPP), a una presión comprendida entre 379.2 y 1034.2 MPa para generar una bebida estable	No se menciona	(B) someter la composición a un tratamiento de presión a la presión predeterminada (350 a 1000 MPa) para evitar el crecimiento de las una o más cepas de microorganismo probiótico al tiempo que conserva al menos un nivel deseado de actividad de uno o más factores de probióticos (Pág. 2, Párr. [0025])
en el que una porción de dichos microorganismos permanece viable después de dicho HPP,		En donde dichas cepas de microorganismo probiótico son capaces de retener un nivel deseado de actividad después de un tratamiento de presión (Pág. 2, Párr. [0024])

El documento D2 se considera el estado de la técnica más cercano al método para el control del crecimiento de microorganismos patógenos definido en la reivindicación 1,

Oficio N° 13663

Ref. Expediente N° 16001537

porque divulga un método para la conservación de un jugo de pepino que tiene un pH de 5.6, el cual comprende la inoculación con 1×10^6 UFC/mL de *Lactobacillus casei* var. *rhamnosus* NRRL-B-15972 (Pág. 5, Ej. III) y el efecto de dicha inoculación en la inhibición del crecimiento de especies de moho (Pág. 5, Ej. II).

La diferencia entre el método reclamado de acuerdo a la reivindicación 1 y el método divulgado en el documento D2, consiste en que en el proceso de la solicitud comprende la etapa de tratamiento a alta presión (HPP).

El efecto técnico asociado a la inclusión de una etapa de tratamiento a alta presión es la reducción de la carga de microorganismos en la bebida.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver la solicitud en estudio se puede considerar así: ¿cómo modificar el procedimiento para la conservación de alimentos enseñado en el documento D1 con el fin de reducir la carga de microorganismos?

Sin embargo, la utilización de un procedimiento de alta presión para la conservación de bebidas se había divulgado previamente en el documento D1, que se refiere a al tratamiento de alta presión de composiciones bioactivas para prevenir el crecimiento de un microorganismo no deseado mientras que conserva un nivel deseado de actividad de al menos un componente bioactivo (Pág. 1, Párr. [0001]). En donde dicho componente bioactivo comprende una o más cepas de microorganismos probióticos seleccionados de *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Bifidobacterium animalis subsp. lactis*, o una mezcla de los mismos (Pág. 2, Párr. [0023] - [0031]). Particularmente, el documento D1 enseña que el microorganismo probiótico comprende *Lactobacillus casei* y de manera preferencial *Lactobacillus casei* subespecie *rhamnosus* (Pág. 3, Párr. [0041] - [0042]). Asimismo, menciona que la composición a tratar es un alimento, particularmente una bebida (Pág. 6, Párr. [0070]), y que el tiempo del tratamiento de presión es de 0-10 minutos (Pág. 10, Párr. [0141]).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia incluiría una etapa de tratamiento a alta presión de acuerdo a lo enseñado en el documento D1 en el proceso para la conservación de alimentos del documento D2, llegando así al objeto de la reivindicación 1, por lo que la materia allí reclamada se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 2-14, 16, 19, 20, 22-35, y 37-39 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al método de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo

Las reivindicaciones 1-14, 16, 19, 20, 22-35, y 37-39 cumplen el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumplen con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

La reivindicación 1 consiste en: “Un procedimiento de control del crecimiento de microorganismos patógenos en una bebida de bajo contenido en ácido, que comprende: (...)” (Radicado No. NC2017/0009271 del 14 de septiembre de 2017).

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

Características esenciales	D2	D3
----------------------------	----	----

Oficio N° 13663

Ref. Expediente N° 16001537

Características esenciales	D2	D3
Un procedimiento de control del crecimiento de microorganismos patógenos en una bebida de bajo contenido en ácido, que comprende:	Método para el tratamiento de un material que comprende: (Pág. 5, Ej. III)	Obtención de un jugo de naranja inoculado: (Pág. 19, líneas 11-19, Ej. 14)
proporcionar una bebida de bajo contenido en ácido que tenga un pH superior a 4,5	Obtención de un jugo de pepino, en donde el jugo tiene un pH de 5.6 (Pág. 5, líneas 37-39)	Exprimir naranjas para producir un jugo con pH 3.48 (Pág. 19, línea 13)
Inocular a dicha bebida una población comprendida entre 1×10^2 y 1×10^8 unidades formadoras de colonia (UFC)/gramo de bebida del microorganismo <i>Lactobacillus casei</i> para generar una bebida inoculada	Inoculación con 1×10^6 CFU/mL de <i>Lactobacillus casei</i> var. <i>rhannosus</i> NRRL-B-15972	Inocular el jugo con 1.1×10^8 UFC/mL de <i>B. lactis</i> cepa HN019 (Pág. 19, línea 14)
Procesar dicha bebida inoculada usando procesamiento a alta presión (HPP), a una presión comprendida entre 379.2 y 1034.2 MPa para generar una bebida estable	No se menciona	Tratamiento a presión de 350 MPa por 5 min a 15°C (Pág. 19, líneas 16-17)
en el que una porción de dichos microorganismos permanece viable después de dicho HPP,	No se menciona	En donde el cultivo probiótico es retenido después del tratamiento a presión (Pág. 19, líneas 18-19)

El documento D2 se considera el estado de la técnica más cercano al método para el control del crecimiento de microorganismos patógenos definido en la reivindicación 1, porque divulga un método para la conservación jugo de pepino que tiene un pH de 5.6 el cual comprende la inoculación con 1×10^6 UFC/mL de *Lactobacillus casei* var. *rhannosus* NRRL-B-15972 (Pág. 5, Ej. III) y el efecto de dicha inoculación en la inhibición del crecimiento de especies de moho (Pág. 5, Ej. II).

La diferencia entre el método reclamado de acuerdo a la reivindicación 1 y el método divulgado en el documento D2, consiste en que en el proceso de la solicitud comprende además la etapa de tratamiento a alta presión (HPP).

El efecto técnico asociado a la inclusión de una etapa de tratamiento a alta presión es la reducción de la carga de microorganismos en la bebida.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver la solicitud en estudio se puede considerar así: ¿cómo modificar el procedimiento para la conservación de alimentos enseñado en el documento D1 con el fin de reducir la carga de microorganismos?

Sin embargo, la utilización de un procedimiento de alta presión para la conservación de bebidas se había divulgado previamente en el documento D3, que se refiere al uso del tratamiento a alta presión para reducir el deterioro microbiano y/o aumentar la seguridad de un alimento, mientras se mantienen viables cultivos deseados (Pág. 1, líneas 5-8). Particularmente el documento enseña el tratamiento de alta presión en un

Oficio N° 13663

Ref. Expediente N° 16001537

jugo de naranja inoculado con 1.1×10^8 UFC/mL de la cepa HN019 de *B. lactis* cepa, en donde el conteo del cultivo probiótico es retenido después del tratamiento a presión (Pág. 19, línea 11-19, Ej. 14). Asimismo, el documento enseña el uso del tratamiento a alta presión en alimentos con un pH entre 3.0-8.0 (Pág. 3, líneas 4-5), señala que dicho tratamiento se da a una presión entre 350-650 MPa (Pág. 5, líneas 7-17) e indica que *L. casei* como una cepa de microorganismo probiótico preferido (Pág. 20, Ej. 17, Tabla 1).

En consecuencia, la persona del oficio normalmente versada en la materia incluiría una etapa de tratamiento a alta presión de acuerdo a lo enseñado en el documento D3 en el proceso para la conservación de alimentos del documento D2, llegando así al objeto de la reivindicación 1, por lo que la materia allí reclamada se considera obvia.

Las reivindicaciones dependientes 2-14, 16, 19, 20-35, y 37-39 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al método de la reivindicación 1, por lo cual se considera que no tienen nivel inventivo

Las reivindicaciones 1-14, 16, 19, 20-35, y 37-39 cumplen el requisito de novedad (Art. 16), pero no cumplen con el requisito de nivel inventivo (Art. 18).

6. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	US20080317823	1-14, 16, 19, 20, 22-35, y 37-39	Nivel Inventivo
D2	EP0221499A2	36	Novedad
		1-14, 16, 19, 20-35, y 37-39	Nivel Inventivo
D3	WO2004032655	1-14, 16, 19, 20-35, y 37-39	Nivel Inventivo

7. Respuesta a los argumentos del señor solicitante

En cuanto a la afectación por Novedad, el solicitante señala que “D1 no describe una población inoculada de bacterias productoras de ácido láctico (...)”.

Al respecto, esta Oficina se permite aclarar que tanto en el oficio 9035 como en el presente requerimiento, la afectación del requisito de Novedad no se da con respecto a las enseñanzas del documento D1, sino a lo divulgado en el documento D2. De esta forma, el documento D2 sí enseña la inoculación de un jugo de pepino con 1×10^6 UFC/mL de *Lactobacillus casei* var. *rhannosus* (Pág. 5, Ej. III), por lo tanto, anticipa la materia reclamada en la reivindicación 36.

En cuanto al requisito del nivel inventivo, afectado por las enseñanzas de los documentos D1 y D2, el solicitante señala que “(...) D1 está dirigido a mantener la actividad inmune de los factores probióticos, no la actividad metabólica de los cultivos” y “(...) D2 no describe nada con respecto a la capacidad de cualquier microorganismo de sobrevivir a procesos a altas presiones”.

Oficio N° 13663

Ref. Expediente N° 16001537

Frente a estos argumentos, esta Oficina encuentra que el documento D1 si señala que los cultivos presentes en el alimento tratado son metabólicamente activos (Pág. 3, Párr. [0043]).

Por otra parte, le asiste razón al solicitante en cuando a que las enseñanzas del documento D2 no menciona si los microorganismos son capaces de sobrevivir al proceso a altas presiones, sin embargo, el documento D3 señala que el conteo del microorganismo probiótico es retenido después del tratamiento a altas presiones (Pág. 20, Ej. 17).

En cumplimiento del artículo 45, de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, se le indica que debe dar respuesta dentro del término de sesenta (60) días contados a partir de la fecha de notificación de la presente comunicación. En caso de no dar respuesta al presente requerimiento, o si a pesar de la respuesta subsistieran los impedimentos para la concesión, se denegará la patente.

Si como respuesta a este requerimiento el solicitante llegara a modificar: i) el capítulo reivindicatorio, ii) la descripción de la invención a proteger, iii) o presente un nuevo capítulo reivindicatorio, y desee que se realice un nuevo examen de patentabilidad a esta modificación, no deberá pagar la tasa de modificación voluntaria pero sí la correspondiente a la tasa de examen de patentabilidad. En todo caso, el número de requerimientos por no patentabilidad estará supeditado a que el término del estudio de patentabilidad no sea superior a 18 meses, contados desde la publicación de la solicitud de patente de invención. Adicionalmente, 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 deberá pagar la tasa por reivindicación adicional.

Se invita al solicitante se sirva indicar, si así lo considera, su renuncia al término faltante para los sesenta (60) días.

Notifíquese el presente oficio conforme a lo dispuesto en el Título I, Actuaciones ante la Superintendencia de Industria y Comercio; Capítulo sexto, publicación, comunicación, notificación y ejecutoria de las decisiones de la Superintendencia de Industria y Comercio, informándoles que contra el mismo no procede el recurso de la vía gubernativa.

Atentamente,



JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ
DIRECTOR DE NUEVAS CREACIONES (C)

Elaborado: RUTH ANDREA RODRÍGUEZ CASTRO
Revisado: : RUTH ANDREA RODRÍGUEZ CASTRO
Aprobado: JOSÉ LUIS SALAZAR LÓPEZ