



Señor

José Luis Salazar López

Director de Nuevas Creaciones

Superintendencia de Industria y Comercio

E. S. D.

Referencia: Solicitud de PCT Patente de Invención denominada ***Producción de un Producto de Café Instantáneo de Alto Rendimiento.***

Asunto: Respuesta al Requerimiento No. 2638 de 2018.

Expediente No. NC2016/0005962

Juan Carlos Cuesta Quintero, mayor de edad, identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en mi calidad de apoderado de la sociedad **Gea Process Engineering A/S**, doy respuesta al Oficio No. 2638 de 2018, bajo lo siguiente:

1. Reivindicaciones:

- Las Reivindicaciones 16, 23, 24 y 25 se han eliminado.
- La Reivindicación 1 se ha limitado con el contenido de la Reivindicación 3, de tal forma que ahora se especifica que los granos de café tostados y molidos se extraen con agua con una temperatura en el intervalo de 10-80°C. En consecuencia, la Reivindicación 3 se ha eliminado.
- La Reivindicación 27 se ha limitado con el contenido de la Reivindicación 28, de forma que ahora se especifica que el primer extracto se concentra mediante concentración por congelación. En base a este cambio, la Reivindicación 28 se ha eliminado.
- La Reivindicación 18 se ha modificado limitando el intervalo de temperatura a "70-120°C", con base en la Reivindicación 19.
- La Reivindicación 30 se ha modificado limitando el tamaño de partícula al intervalo "0,2-0,5 mm", basándose en la Reivindicación 29.
- En relación con las objeciones, el solicitante considera que da la impresión de que el Examinador quiere que el alcance de las reivindicaciones se limite a



ejemplos concretos, lo que supondría una restricción injusta de la invención a una realización específica. Tal y como se explica más abajo, el procedimiento de la invención presenta ventajas significativas respecto al estado de la técnica ya que evita o reduce la presencia de 5-HMF y otros productos de descomposición no deseados durante la etapa en la que se aplican las enzimas hidrolizantes, mejorando así las condiciones de reacción para las enzimas (página 3, líneas 23-26). Estas mejoras se producen gracias a que las temperaturas de estallido del vapor se mantienen a niveles moderados (50-170°C) para no provocar una formación excesiva de inhibidores de enzimas. Esto da lugar a unos rendimientos elevados de los sólidos extraídos. Por tanto, esta diferencia, el empleo de temperaturas inferiores del estallido de vapor, es la verdadera contribución al estado de la técnica, ya que no se había sugerido anteriormente, y lo que proporciona actividad inventiva al procedimiento de la invención. Limitar otros aspectos sería limitar de forma injusta la protección que reclama el solicitante en base a su esfuerzo y a los resultados derivados de un importante trabajo de experimentación

Examen de Patentabilidad

Entre las referencias citadas por el Examinador, D1 (US4983408) es la única que emplea el estallido de vapor de los posos de café. Para el estallido de vapor, *"se requieren temperaturas superiores a 200°C, preferiblemente las temperaturas en el intervalo de aproximadamente 220°-250°C"* (D1, col.3, l. 11-13). Se cree que las altas temperaturas de explosión de vapor en D1 dan como resultado mayores rendimientos del extracto de café: *"Los resultados en la Tabla I demuestran que el pretratamiento de muestras de café molido con vapor a temperaturas de al menos 225°C resulta en un aumento significativamente mayor en el rendimiento del extracto de café (44.1%) cuando se compara con los rendimientos obtenidos a 200 °C"* (D1, Ejemplo 3, col. 8., l. 19-23). El fundamento de D1 al aplicar tales altas temperaturas es que se producirá ruptura celular adicional y expansión celular en los posos de café, dando como resultado un área superficial aumentada disponible para las enzimas hidrolizantes (D1, col. 3, l. 21-34).

Esto está en marcado contraste con el método de la presente invención, en el que el estallido de vapor de los posos de café se realiza explícitamente a una temperatura inferior a 170 °C. Como se explica en la descripción, página 3, líneas 19-21 de la publicación internacional, los inventores han descubierto que el 5-hidroximetil furfural (5-HMF), y otros productos de descomposición térmica, inhiben seriamente la actividad de muchas enzimas. Por consiguiente, un objeto importante de la invención es proporcionar un proceso que evite o reduzca la presencia de 5-HMF y otros productos de descomposición no deseados durante la etapa en la que se aplican las enzimas hidrolizantes, mejorando así las condiciones de reacción para las enzimas (página 3, líneas 23-26). Una característica

importante a este respecto es que las temperaturas del estallido del vapor se mantienen a un nivel moderado para no provocar una formación excesiva de inhibidores de enzimas.

Por lo tanto, en los Ejemplos 3 a 5 de la presente solicitud, se produce un estallido de vapor del café relativamente suave, a 140°C, dando como resultado rendimientos totales de los sólidos extraídos del 65%, 80.5% y 73.5%, respectivamente, que son claramente superiores a los rendimientos obtenidos en el estado de la técnica anterior. Así, en D1, operando a una temperatura de estallido de vapor de 200°C o más, se obtienen rendimientos máximos de 52.9% y 44.1%, respectivamente (D1, Ejemplos 2 y 3).

Para corroborar adicionalmente la suposición de que los rendimientos mejorados de la presente invención se pueden atribuir, en gran medida, a una formación reducida de sustancias inhibidoras de enzimas, como resultado de una temperatura de proceso moderada, el solicitante ha llevado a cabo experimentos en los que la concentración de los inhibidores de enzimas 5-HMF y el furfural en los posos de café se han medido con mayor detalle en función de la temperatura de proceso aplicada. El resultado de los experimentos se muestra en la siguiente tabla:

Test no	Tª	Tiempo	Furfural	5-HMF
	°C	min	ppm	ppm
1	85	60	0	0
2	120	30	0	1
3	160	30	6	120
4	200	30	55	2900
5	240	30	560	4500

Tal y como se puede ver, cuando la temperatura del proceso se elevó a 200 °C se observó un aumento dramático en la formación de inhibidores de enzimas, principalmente 5-HMF. Por lo tanto, parece plausible que los rendimientos más bajos obtenidos en D1 se deben a la formación de productos de descomposición térmica que inhiben la enzima.

Un experto en la materia no encontraría ningún incentivo en el estado de la técnica anterior para operar a una temperatura de estallido de vapor moderada, tal como es el intervalo de 50-170 °C citado en la reivindicación 1 de la presente solicitud.

Por el contrario, lo que se deriva a partir de D1 es que las temperaturas de estallido de vapor han de estar siempre por encima de 200 °C, en base a la lógica de aumentar la ruptura celular y la expansión celular de los posos de café.

Así, el experto en la materia, sin un conocimiento previo de la importancia del aspecto de la inhibición enzimática por productos de descomposición térmica, utilizaría sin duda las altas temperaturas de estallido de vapor descritas como imperativas en D1. Dado que en el

estado de la técnica previo parece que no hay nada que sugiera estos aspectos, y no se hace mención a la inhibición de la enzima, parece justo sostener que el proceso de la reivindicación 1 de la presente solicitud es realmente inventivo.

Consideramos que en base a esta información es posible elaborar la respuesta a las objeciones de la acción oficial. No obstante, si consideran que es necesario llevar a cabo modificaciones formales adicionales, o si creen que necesitan aclaraciones o más información, no duden en contactarnos.

En vista de todo lo anterior, ruego a usted estudiar nuevamente la solicitud con base en las modificaciones realizadas y proceder de conformidad.

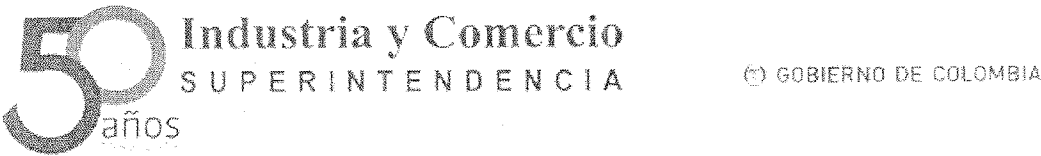
Cordialmente,



Juan Carlos Cuesta Quintero.

C.C. 79.339.809 de Bogotá

T.P. 43.273 del C.S. de la J.



ENCUESTA DE ENTRADA

NC2018/0007002 - NC Modificación a las reivindicaciones - Solicitado en Patente NC2016/0005962

Datos de la solicitud

Número de solicitud
Referencia
Fecha de radicación
Estado

NC2018/0007002
PX 82.8/16 CO
04 jul 2018
Presentada

Observaciones
Nota adicional

Contacto de la solicitud	Número de identificación	Nombre	Dirección	Ciudad	Código postal	País	Tipo de dirección
	79339809	JUAN CARLOS CUESTA QUINTERO	CLL 72 # 10 -07 OFC 603	BOGOTÁ		CO	Dirección Física

Contacto

Apoderado	Número de identificación	Nombre(s)	Apellido(s)
	79339809	JUAN CARLOS	CUESTA QUINTERO

Solicitante	Número de identificación	Nombre(s)	Apellido(s)	Dirección (es)
			GEA PROCESS ENGINEERING A/S	Dirección Física : Gladsaxevej 305 DK-2860 Søborg (DK)

Contacto de la solicitud	Número de identificación	Nombre	Dirección	Ciudad	Código postal	País	Tipo de dirección
	79339809	JUAN CARLOS CUESTA	CLL 72 # 10 -07	BOGOTÁ		CO	

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO NIT
8001760892

CONCEPTO DE PAGO: SIPI

A continuación encontrará el detalle de su transacción:

Número Id del Pagador	79339809
Numero de Factura	194731
Identificador de Pago	2390553
Tipo de Documento Pagador	Cédula de Ciudadanía
Nombre y Apellidos Pagador	JUAN CARLOS CUESTA QUINTERO
Numero Id Empresa R	
Tipo de Documento Empresa R	
Nombre Empresa R	GEA PROCESS ENGINEERING A/S
Tipo de Pago	
Nombre de la Solicitud	
Numero de Radicado	
Fecha Vencimiento de Cupón.	31/12/2018
Correo Electrónico del Pagador	juancuesta@cuestalawyers.com
Dirección de Residencia	Dirección Física : CLL 72 # 10 -07 OFC 603 BOGOTÁ D.C. (CO)
Número Telefónico	2113097
Numero Id Titular Cuenta	800075616
Tipo de Documento Titular Cuenta	Nit
Nombre del Titular Cuenta	Cuesta & Asociados S.A.S.
Valor del Pago	\$155,500.00
IP Origen	172.31.29.108
Nro. de Factura o Referencia de Pago	61179296
Fecha de Creación	04/07/2018 12:13:59 p.m.
Banco	BANCOLOMBIA
Número de Confirmación/CUS	349822625
Estado de la Transacción	APROBADA

Su transacción fué APROBADA en la Entidad Financiera.

REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento para la producción de un producto de
café instantáneo de alto rendimiento, que comprende las
5 etapas de

a) extracción de granos de café tostados y molidos con
agua con una temperatura en el intervalo de 10° a 80 °C,
para producir un primer extracto y posos de café, y
pretratamiento de los posos de café, en donde el
10 pretratamiento implica

- la adición de agua a los posos de café,
- el estallido por vapor de los posos de café, en donde
el estallido por vapor se realiza en el intervalo de
temperatura de 50-170 °C, a una presión de 0,1 a 10
15 bares durante 0,1 a 5 horas, y
- la separación en un producto intermedio de extracto y
posos de café pretratados,

b) adición de agua a los posos de café pretratados para
producir una suspensión acuosa,

20 c) hidrolización de la suspensión acuosa utilizando una
enzima hidrolizante para producir un segundo extracto y
restos,

d) adición del primer extracto y del producto intermedio
de extracto al segundo extracto, para obtener un extracto
25 combinado, y

e) secado del extracto combinado para obtener un producto
de café instantáneo.

2. El procedimiento, según la reivindicación 1, en el que
30 el paso d) se lleva a cabo después de la concentración, o del
secado, o de ambos, del producto intermedio o del segundo

extracto, o de ambos.

3. El procedimiento según la reivindicación 1, en el que la etapa de extracción a) se realiza en un intervalo temporal de 5 min a 2 horas.

4. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, en el que la enzima hidrolizante se selecciona entre enzimas hidrolizantes de carbohidratos o 10 enzimas hidrolizantes de ésteres carboxílicos o cualquier combinación de tales enzimas.

5. El procedimiento según la reivindicación 4, en el que la etapa de hidrólisis c) se realiza en una suspensión acuosa de 15 posos de café a una temperatura en el intervalo de 40-80 °C, a pH 4-7, en un intervalo temporal de 1-16 horas.

6. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5, en el que un agente auxiliar está 20 presente durante la etapa de hidrólisis c).

7. El procedimiento según la reivindicación 6, en el que el agente auxiliar es un tensioactivo derivado del café.

25 8. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, en el que el agente derivado del café es un tensioactivo que puede obtenerse por

i. digestión de los posos de café con una enzima hidrolizante de carbohidratos para obtener fragmentos 30 de carbohidratos, y

ii. adición a los fragmentos de carbohidrato de un aceite

de café y una enzima hidrolizante de éster carboxílico en condiciones que permitan la transesterificación.

- 5 9. El procedimiento según una de las reivindicaciones 1 a 8, en el que la enzima hidrolizante de carbohidratos se selecciona entre el grupo que comprende celulasa, xilanasas, hemicelulosa o cualquier combinación de estas enzimas.
- 10 10. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 9, en el que la enzima hidrolizante de éster carboxílico se selecciona entre esterasa, lipasa o cualquier combinación de las mismas.
- 15 11. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 8 a 10, en el que el aceite de café se deriva de granos de café verde, café tostado y molido o extractos de posos de café.
- 20 12. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 11, en el que el tensioactivo derivado del café se obtiene *in situ* durante la etapa de hidrolización mediante la adición a la suspensión acuosa de una enzima hidrolizante de éster carboxílico.
- 25
13. El procedimiento según la reivindicación 12 donde además se adiciona aceite de café a la suspensión acuosa.
14. El procedimiento según la reivindicación 1, en el que el
- 30 producto intermedio de extracto en la condición en que se encuentra, concentrado, seco o ambos, se añade al extracto

combinado.

15. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 14, en el que los posos de café pretratados se someten a una etapa del procedimiento de lavado antes de la hidrólisis enzimática.

16. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 15, en el que, después de la hidrólisis, el segundo extracto es post-tratado ya sea por

- calentamiento a una temperatura comprendida entre 70° y 120 °C en un tiempo suficiente para inactivar la enzima, o
- filtración por membrana para eliminar la enzima.

15

17. El procedimiento según la reivindicación 16 en el que el calentamiento se lleva a cabo a 120°C durante 10-30 minutos.

18. El procedimiento según la reivindicación 16 en el que la enzima empleada en la etapa c) es la enzima eliminada por filtración por membrana.

19. El procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 18, en el que los posos de café están finamente divididos a un tamaño medio de partícula en el intervalo de 2-1.000 µm antes del tratamiento enzimático.

20. El procedimiento según la reivindicación 19, en el que los posos de café están finamente divididos a un tamaño medio de partícula en el intervalo 30-500 µm.

21. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 20, en el que el extracto se filtra por membrana, y el permeado acuoso obtenido en dicha filtración se usa de nuevo en el procedimiento.

5

22. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 21, en el que el primer extracto se somete a concentración por congelación.

10 23. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 22, en el que los granos de café antes de la etapa de extracción a) se dividen a un tamaño medio de partícula en el intervalo de 0,2-5 mm.

15 24. El procedimiento según la reivindicación 23 en el que los granos de café antes de la etapa de extracción a) se dividen a un tamaño medio de partícula en un intervalo comprendido entre 0,2 y 0,5 mm.

REIVINDICACIONES

1. Un procedimiento para la producción de un producto de café instantáneo de alto rendimiento, que comprende las etapas de

- 5 a) extracción de granos de café tostados y molidos con agua con una temperatura en el intervalo de 10° a 80 °C~~≤80 °C~~, para producir un primer extracto y posos de café, y pretratamiento de los posos de café, en donde el pretratamiento implica
- la adición de agua a los posos de café,
 - 10 • el estallido por vapor de los posos de café, en donde el estallido por vapor se realiza en el intervalo de temperatura de 50-170 °C, a una presión de 0,1 a 10 bares durante 0,1 a 5 horas, y
 - la separación en un producto intermedio de extracto y posos de café pretratados,
- 15 b) adición de agua a los posos de café pretratados para producir una suspensión acuosa,
- c) hidrolización de la suspensión acuosa utilizando una enzima hidrolizante para producir un segundo extracto y restos,
- d) adición del primer extracto y del producto intermedio de extracto al
- 20 segundo extracto, para obtener un extracto combinado, y
- e) secado del extracto combinado para obtener un producto de café instantáneo.

2. El procedimiento, según la reivindicación 1, en el que el paso d) se lleva

25 a cabo después de la concentración, o del secado, o de ambos, del producto

intermedio o del segundo extracto, o de ambos.

~~3. El procedimiento según la reivindicación 1, en el que la etapa de extracción a) se realiza a una temperatura en el intervalo de 10-80 °C.~~

5

43. El procedimiento según la reivindicación 1, en el que la etapa de extracción a) se realiza en un intervalo temporal de 5 min a 2 horas.

10

54. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 43, en el que la enzima hidrolizante se selecciona entre enzimas hidrolizantes de carbohidratos o enzimas hidrolizantes de ésteres carboxílicos o cualquier combinación de tales enzimas.

15

65. El procedimiento según la reivindicación 54, en el que la etapa de hidrólisis c) se realiza en una suspensión acuosa de posos de café a una temperatura en el intervalo de 40-80 °C, a pH 4-7, en un intervalo temporal de 1-16 horas.

20

76. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 65, en el que un agente auxiliar está presente durante la etapa de hidrólisis c).

87. El procedimiento según la reivindicación 76, en el que el agente auxiliar es un tensioactivo derivado del café.

25

98. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 87, en

el que el agente derivado del café es un tensioactivo que puede obtenerse por

- i. digestión de los posos de café con una enzima hidrolizante de carbohidratos para obtener fragmentos de carbohidratos, y
- ii. adición a los fragmentos de carbohidrato de un aceite de café y una
5 enzima hidrolizante de éster carboxílico en condiciones que permitan la transesterificación.

409. El procedimiento según una de las reivindicaciones 1 a 98, en el que la enzima hidrolizante de carbohidratos se selecciona entre el grupo que
10 comprende celulasa, xilanasa, hemicelulosa o cualquier combinación de estas enzimas.

4110. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 409, en el que la enzima hidrolizante de éster carboxílico se selecciona entre
15 esterasa, lipasa o cualquier combinación de las mismas.

4211. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 9-8 a 4110, en el que el aceite de café se deriva de granos de café verde, café tostado y molido o extractos de posos de café.

20 4312. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4211, en el que el tensioactivo derivado del café se obtiene *in situ* durante la etapa de hidrolización mediante la adición a la suspensión acuosa de una enzima hidrolizante de éster carboxílico.

25

~~1413~~. El procedimiento según la reivindicación ~~13~~ 12 donde además se adiciona aceite de café a la suspensión acuosa.

~~1514~~. El procedimiento según la reivindicación 1, en el que el producto intermedio de extracto en la condición en que se encuentra, concentrado, seco o ambos, se añade al extracto combinado.

~~16~~. El procedimiento según las reivindicaciones 1 a ~~15~~, en el que el pretratamiento comprende un régimen de temperatura que comprende en cualquier orden

- * ~~un periodo de tratamiento a baja temperatura en el intervalo de temperatura de 25 a 150 °C durante de 1 min a 24 horas, y~~
- * ~~un periodo de tratamiento a alta temperatura en el intervalo de temperatura de 100 a 200 °C durante de 1 min a 24 horas.~~

~~1715~~. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a ~~16~~ 14, en el que los posos de café pretratados se someten a una etapa del procedimiento de lavado antes de la hidrólisis enzimática.

~~1816~~. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a ~~17~~ 15, en el que, después de la hidrólisis, el segundo extracto es post-tratado ya sea por

- calentamiento a una temperatura > comprendida entre 70° y 120 °C en un tiempo suficiente para inactivar la enzima, o
- filtración por membrana para eliminar la enzima.

~~1917~~. El procedimiento según la reivindicación ~~18—16~~ en el que el calentamiento se lleva a cabo a 120°C durante 10-30 minutos.

5 ~~2018~~. El procedimiento según la reivindicación ~~18—16~~ en el que la enzima empleada en la etapa c) es la enzima eliminada por filtración por membrana~~vuelve a usarse en la etapa c)~~.

10 ~~2119~~. El procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones 1 a ~~2018~~, en el que los posos de café están finamente divididos a un tamaño medio de partícula en el intervalo de 2-1.000 µm antes del tratamiento enzimático.

15 ~~2220~~. El procedimiento según la reivindicación ~~2119~~, en el que los posos de café están finamente divididos a un tamaño medio de partícula en el intervalo 30-500 µm.

20 ~~23~~. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a ~~22~~, en el que el rendimiento de las partículas sólidas totales en el producto de café instantáneo, basado en la cantidad de granos de café tostados y molidos, es ≥ 65 % en peso.

25 ~~24~~. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a ~~23~~, en el que el rendimiento de las partículas sólidas totales en el producto de café instantáneo, basado en la cantidad de granos de café tostados y molidos, es ≥ 70 % en peso.

25. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 24, en el que el rendimiento de las partículas sólidas totales en el producto de café instantáneo, basado en la cantidad de granos de café tostados y molidos, es $\geq 75\%$ en peso.
2621. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 2520, en el que el extracto se filtra por membrana, y el permeado acuoso obtenido en dicha filtración se usa de nuevo en el procedimiento.
2722. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 2621, en el que el primer extracto está concentrado se somete a concentración por congelación en una forma que conserve el aroma.
28. El procedimiento según la reivindicación 27, en el que el primer extracto se somete a concentración por congelación.
2923. El procedimiento según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 2822, en el que los granos de café antes de la etapa de extracción a) se dividen a un tamaño medio de partícula en el intervalo de 0,2-5 mm.
3024. El procedimiento según la reivindicación 29-23 en el que los granos de café antes de la etapa de extracción a) se dividen a un tamaño medio de partícula en un intervalo <comprendido entre 0,2 y 0,5 mm.



Extracción de la información

NC2016/0005962 - Patente PCT - Discutir el asunto

Discusión	
Información	
NC2016/0005962	Título Examen de Fondo Patente solicitado
Patente PCT	Fecha de creación 04 jul 2018
PRODUCCIÓN DE UN PRODUCTO DE CAFÉ INSTANTÁNEO DE ALTO RENDIMIENTO	Estado Cerrado
Requerimiento de Examen de Fondo	Mensajes
	jccuesta - 04 jul 2018
	El Examen de Fondo de la Patente es solicitado

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO NIT
8001760892

CONCEPTO DE PAGO: SIPI

A continuación encontrará el detalle de su transacción:

Número Id del Pagador	79339809
Numero de Factura	194720
Identificador de Pago	2390514
Tipo de Documento Pagador	Cédula de Ciudadanía
Nombre y Apellidos Pagador	JUAN CARLOS CUESTA QUINTERO
Numero Id Empresa R	
Tipo de Documento Empresa R	
Nombre Empresa R	GEA PROCESS ENGINEERING A/S
Tipo de Pago	
Nombre de la Solicitud	
Numero de Radicado	
Fecha Vencimiento de Cupón.	31/12/2018
Correo Electrónico del Pagador	juancuesta@cuestalawyers.com
Dirección de Residencia	Dirección Física : CLL 72 # 10 -07 OFC 603 BOGOTÁ D.C. (CO)
Número Telefónico	2113097
Numero Id Titular Cuenta	800075616
Tipo de Documento Titular Cuenta Nit	
Nombre del Titular Cuenta	Cuesta & Asociados S.A.S.
Valor del Pago	\$1,053,500.00
IP Origen	172.31.29.108
Nro. de Factura o Referencia de Pago	61178906
Fecha de Creación	04/07/2018 11:44:53 a.m.
Banco	BANCOLOMBIA
Número de Confirmación/CUS	349805149
Estado de la Transacción	APROBADA

Su transacción fué APROBADA en la Entidad Financiera.

