

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° **13121**

Ref. Expediente N° NC2017/0005152

Señor(a)
NESTEC S.A.
notificacionespatentes@lloredacamacho.com

Asunto: PATENTE DE INVENCION - 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/EP2015/077749				
Fecha de Presentación Internacional	26 de noviembre de 2015				

1. Documentos estudiados

Descripción	NC2017/0005152	24 de mayo de 2017
Reivindicaciones:	NC2017/0005152	24 de mayo de 2017
	NC2017/0005152	14 de agosto de 2017
Dibujos:	NC2017/0005152	24 de mayo de 2017
Respuesta del solicitante:	NC2017/0005152	14 de agosto de 2017

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 13121

Ref. Expediente N° NC2017/0005152

Prioridad(es):	País: EP Número: 14195209.3 Fecha: 27 de noviembre de 2014
----------------	--

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.

3. Modificaciones presentadas (Art. 34 D 486)

Se aceptan las modificaciones presentadas como respuesta al requerimiento de examen de forma, comoquiera que se ajustan a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

4. 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 15 del capítulo reivindicatorio (Radicado N° NC2017/0005152 del 14 de agosto de 2017).

Título de la solicitud: “RECIPIENTE COMESTIBLE SELLADO RELLENO CON INGREDIENTE ALIMENTICIO EN POLVO DE FLUJO LIBRE” (Rad. NC2017/0005152 del 24 de mayo de 2017).

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 13121

Ref. Expediente N° NC2017/0005152

El problema planteado en esta solicitud consiste en necesidad de desarrollar productos alimenticios que combinen bocadillos y bebidas en un empaque combinado de manera que el consumidor se beneficie de ambos placeres.

Para resolver este problema técnico, la solicitud en estudio proporciona un bocadillo que comprende al menos un recipiente hueco comestible sellado relleno con un sólido comestible de flujo libre en donde el recipiente comprende un cereal en el intervalo de 30 a 95 % p/p, grasa que no excede 1 % y azúcar que no excede 25 % p/p de la composición final total, en donde el recipiente se configura para liberar el sólido comestible para consumirse en su forma actual o reconstituirse con un líquido, y en donde dicho sólido comestible de flujo libre comprende una bebida en polvo.

El objeto de la presente solicitud se relaciona con la Clasificación Internacional de Patentes (CIP): B65D 65/46 y A21D 13/08.

5. De la solicitud de patente

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

- La reivindicación 1, 5, 6, 9, 10 y 15 presenta los siguientes términos y frases: “*al menos*” (Reiv. 1), “*es más bajo que*” (Reiv. 5, 6), “*o una combinación de estos*” (Reiv. 9), “*o combinaciones de estas*” (Reiv. 10) y “*menor que*” (Reiv. 15), los cuales son relativos o imprecisos, por tal motivo no permite distinguir las características de la invención del estado de la técnica. Se sugiere sustituirlos por un término o rango concreto.
- Las reivindicaciones 1 y 15 presentan las siguientes frases “*en donde el recipiente se configura para liberar el sólido comestible para consumirse en su forma actual o reconstituirse con un líquido*” y “*de manera que la actividad de agua de los sólidos comestibles y del recipiente sea menor que 0,5*”, las cuales hacen referencia a resultados alcanzar y no definen las características, que permiten que se libere el sólido comestible y que se logre obtener la actividad de agua, respectivamente. Lo anterior, puesto que incluirían no sólo la solución propuesta por el solicitante, sino todas las alternativas presentes o futuras que lleguen a ese resultado. Se sugiere

Página 3 de 13

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Oficio N° 13121

Ref. Expediente N° NC2017/0005152

reemplazarlo por las características esenciales o estructurales que contribuyen a la obtención de ese efecto.

- La reivindicación 1 indica el recipiente hueco comestible sellado relleno con un sólido comestible de flujo libre en donde el recipiente (...), grasa que no excede 1 %, sin embargo, en los ejemplos de la descripción, no se tienen en cuenta la grasa que aporta el cereal, por lo tanto, se presenta esta inconsistencia entre las reivindicaciones y la descripción.
- La reivindicación 2 incluye la siguiente frase *“para romper la superficie del recipiente para liberar el sólido comestible”*, la cual hace referencia a una funcionalidad, la cual puede incluirse en la reivindicación para darle claridad a la reivindicación pero no es una característica técnica.
- No es clara la frase incluida en la reivindicación 3, ya que indica un acción *“aplicar presión física sobre la superficie del recipiente o el recipiente incluye una porción soluble”*, la cual no puede ser una característica del bocadillo.
- Las reivindicaciones 9, 10 y 15 presentan las siguientes frases: *“material hidrófobo, hidrófilo”* (Reiv. 9), *“contienen grasa o aceite tales como grasa vegetal, grasa láctea, grasa animal, cera de abejas”* (Reiv. 10) y *“procesar por termoconformación”* (Reiv. 15), las cuales son frases de carácter general que sugieren de forma imprecisa que la protección se extiende a posible variaciones o modificaciones.
- La reivindicación 11 menciona el término *“preferentemente”*, que hace que la característica a que hace referencia sea opcional.
- La reivindicación 15 se refiere a un método, sin embargo, no menciona las condiciones técnicas, de temperatura, componentes, dispositivos, presión, que define cada una de las siguientes etapas: procesar por termoformación, determinar el contenido de humedad (...), ajustar el contenido de humedad, llenar (...) y sellar (...). Se le recuerda al solicitante tener en cuenta que en la modificación que presente para subsanar esta objeción no debe ampliar el alcance inicialmente divulgado de la invención.

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 13121

Ref. Expediente N° NC2017/0005152

6. 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: 27 de noviembre de 2014, y se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de Publicación
D1	DE9305108	Portionsverpackung für Milch und Zucker (Envase de porciones para leche y azúcar)	07 de octubre de 1993
D2	ES2314563	Contenedor comestible para productos alimenticios y procedimiento para fabricar el mismo	16 de marzo de 2009

El documento D1¹ divulga una envoltura comestible que consiste en un producto horneado en forma de una galleta de embalaje para una porción de leche o azúcar que forma un cuerpo hueco cerrado, y que proporciona un punto de ruptura predeterminado en la envoltura (Pág. 2, líneas 21 a 26).

El documento D2² divulga un contenedor para productos alimenticios y procedimiento para fabricar el mismo (Pág. 2, línea 3).

7. Examen de Patentabilidad (Art. 14 D486)

Nivel Inventivo (Art. 18 D486)

La reivindicación 1 consiste en: “*Un bocadillo que comprende al menos un recipiente hueco comestible sellado relleno con un sólido comestible de flujo libre (...)*” (Radicado N° NC2017/0005152 del 14 de agosto de 2017).

Tabla 1. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características Esenciales	D1	D2
----------------------------	----	----

1

https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?CC=DE&NR=9305108U&KC=&locale=en_EP&FT=E

2

https://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&II=0&ND=4&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20090316&CC=ES&NR=2314563T3&KC=T3

Página 5 de 13

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 13121

Ref. Expediente N° NC2017/0005152

Un bocadillo que comprende	Galleta que sirve como material de envasado para el azúcar y la leche, el cual puede ser consumido (Pág. 2, líneas 28 a 31 y Pág. 3, líneas 1 a 5).	Contenedor comestible
al menos un recipiente hueco comestible sellado relleno con un sólido comestible de flujo libre	La fabricación del envasado de leche y azúcar se lleva de manera que la cavidad formada por el producto horneado, se introduce el material de relleno respectivo y el cuerpo hueco lleno luego se pega o aglutina durante el proceso de cocción, para B. con una capa de cobertura está cerrada. (Pág. 4, líneas 11 a 17).	Contenedor comestible de extremo abierto para productos alimenticios compuestos por cereales y/o frutas en una lámina formada por medio de un ligante (...) (Pág. 3, líneas 28 a 29).
en donde el recipiente comprende un cereal en el intervalo de 30 a 95 % p/p,	No menciona	La pasta puede prepararse a base de aproximadamente un 20% a un 60% de harina (...) (Pág.3, línea 45).
grasa que no excede 1 %		No menciona
y azúcar que no excede 25 % p/p de la composición final total		Los contenedores pueden tener una proporción de azúcar desde menos de 5% a aprox. el 70% (Pág. 3, línea 52).
y en donde dicho sólido comestible de flujo libre comprende una bebida en polvo	Las galletas o biscocho están en mitades 1a y 1b para diferenciar el relleno de leche y del azúcar (Pág. 4, líneas 20 a 21). (...) Está provisto con un relleno de leche (5) (...) la leche en polvo puede estar dentro del envoltorio de productos horneados de una galleta o una mitad de galleta 1b (Pág. 4, líneas 1 a 7).	No menciona

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1 porque divulga una galleta que sirve como material de envasado para el azúcar y la leche, el cual puede ser consumido (Pág. 2, líneas 28 a 31 y Pág. 3, líneas 1 a 5).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y el producto divulgado de D1 consiste en que el recipiente comprende un cereal en el intervalo de 30 a 95 %

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 13121

Ref. Expediente N° NC2017/0005152

p/p, grasa que no excede 1 % y azúcar que no excede 25 % p/p de la composición final total.

El efecto que se logra al incluir un recipiente que comprende un cereal en el intervalo de 30 a 95 % p/p, grasa que no excede 1 % y azúcar que no excede 25 % p/p de la composición final total es obtener un producto alimenticio saludable sin comprometer los parámetros organolépticos.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el producto alimenticio conocido en D1 con el fin de que sea saludable sin que comprometer los parámetros organolépticos?

Sin embargo, el incluir un recipiente que comprende un cereal en el intervalo de 30 a 95 % p/p y azúcar que no excede 25 % p/p de la composición final total, ya está divulgado en el documento D2 cuando indica la pasta puede prepararse a base de aproximadamente un 20% a un 60% de harina (...) (Pág.3, línea 45). Y Los contenedores pueden tener una proporción de azúcar desde menos de 5% a aprox. el 70% (Pág. 3, línea 52). Por otro lado, aunque D2 no menciona que el contenedor este compuesto por una cantidad de grasa que no excede 1 %, si indica que sus contenedores tienen normalmente un bajo contenido de grasas habitualmente de 3 a 5% (Pág. 3, línea 50), por lo tanto, es claro que si se quiere obtener un producto más saludable se debe disminuir tanto la grasa como el azúcar a cero.

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir un recipiente que comprende un cereal en el intervalo de 30 a 95 % p/p y azúcar que no excede 25 % p/p de la composición final total del documento D2 en la galleta de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

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

- Reivindicación 2: (...) y se proporciona un punto de ruptura predeterminado en la envoltura (Pág. 2, líneas 25 a 26).
- Reivindicación 3 y 4: proveerse en la caja de galletas, formando un material de punto de ruptura predeterminado que debilita la invención "contenedor de galletas" de una manera sencilla para abrir (Pág. 3, líneas 5 a 8).
- Reivindicación 7 y 8: Las galletas o bizcocho en mitades (Pág. 4, línea 19).

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 13121

Ref. Expediente N° NC2017/0005152

- Reivindicación 11 y 12: Se deriva de manera evidente a partir de la experiencia y el saber general del experto medio³, ya que de acuerdo a la clasificación de bebidas⁴ no alcohólicas, donde se encuentra la leche como lo divulga D1, estaría motivado a utilizar otras bebidas como las infusiones y entre estas el café, té y chocolate, y por otro lado, están los zumos y batidos.
- Reivindicación 13: Se deriva de manera evidente a partir de la experiencia y el saber general del experto medio, ya que la extrusión de harinas es un método para mejorar las características de la masa⁵.
- Reivindicación 14: Se deriva de manera evidente a partir de la experiencia y el saber general del experto medio, ya que de acuerdo a la clasificación de bebidas no alcohólicas, donde se encuentra la leche como lo divulga D1, estaría motivado a utilizar otras bebidas como las infusiones y entre estas el café, té y chocolate, y por otro lado, están los zumos y batidos y combinando la información de D1 que muestra dos recipientes con huecos para leche y azúcar (Ver Fig. 1 de D1).

Por otro lado, el documento D2 divulga las siguientes características de las reivindicaciones dependientes así:

- Reivindicaciones 5 y 6: El contenedor comestible de la presente invención puede utilizarse en una diversidad de productos de confitería junto con materiales de repostería (...). El contenedor comestible puede llenarse con materiales de repostería, preferentemente de baja actividad de agua de modo que se produzca un mínimo de migración de la humedad (Pág.5, líneas 41 a 45).
- Reivindicación 7: Comprende una oblea (Pág. 6, línea 52).
- Reivindicaciones 9 y 10: Si la actividad de agua del producto de llegando es demasiado alta pasara algo de humedad al interior del contenedor y con ello el contenedor perderá su propiedad crujiente. Para evitar este fenómeno, (...) el contenedor comestible debe revestirse de un recubrimiento a base de grasas

³ “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” (Proceso 43-IP-2002, publicado en la G.O.A.C. N° 870, de 9 de diciembre de 2002, caso: FORMULACIONES DE PEPTIDOS HIDROSOLUBLES DE LIBERACIÓN RETARDADA).

⁴ www.escuelahosteleria.org/portal/recetas/materiales/5fhLZ8ej1.pdf

⁵ <https://uvadoc.uva.es/bitstream/10324/1096/1/TFM-%20L14.pdf>

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 13121

Ref. Expediente N° NC2017/0005152

como el chocolate, una grasa vegetal o un recubrimiento compuesto por ejemplo (Pág. 5, líneas 49 a 51).

La reivindicación 15 consiste en: “*Un bocadillo que comprende al menos un recipiente hueco comestible sellado relleno con un sólido comestible de flujo libre (...)*” (Radicado N° NC2017/0005152 del 14 de agosto de 2017).

Tabla 2. Comparación de las características técnicas esenciales, con las del estado de la técnica:

Características Esenciales	D1	D2
Un proceso para producir un bocadillo de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 14, que comprende las etapas de	La preparación del envasado de leche y azúcar de acuerdo con la invención se lleva a cabo preferiblemente de manera que (Pág. 4, línea 11).	Contenedor comestible
- procesar por termoconformación que incluye la tecnología de extrusión y sinterización de oblea y/o bizcocho para producir el recipiente hueco comestible;	No menciona	Las obleas se preparan generalmente cociendo la pasta (...) o por extrusión (Pág. 2, líneas 14 a 15)
- determinar el contenido de humedad del recipiente hueco comestible y del sólido comestible de flujo libre de manera que la actividad de agua de los sólidos comestibles y del recipiente sea menor que 0,5; - ajustar el contenido de humedad del recipiente hueco comestible para que coincida con el contenido de humedad del sólido comestible de flujo libre;	No menciona	El contenedor comestible de la presente invención puede utilizarse en una diversidad de productos de confitería junto con materiales de repostería (...). El contenedor comestible puede llenarse con materiales de repostería, preferentemente de baja actividad de agua de modo que se produzca un mínimo de migración de la humedad (Pág.5, líneas 41 a 45).
- llenar el recipiente con un sólido comestible de flujo libre; y	Se introduce el material de relleno respectivo (Pág. 4, líneas 12 a 13)	Se recubre con una capa lisa de chocolate (...) se llena de helado de vainilla y corona con trocitos de chocolate (Pág.6, líneas 46 a 47).
- sellar el recipiente para proporcionar un ambiente libre de humedad.	El cuerpo hueco lleno luego se pega o aglutina durante el proceso de cocción (Pág. 4, líneas 13 a 17).	No menciona

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 13121

Ref. Expediente N° NC2017/0005152

El documento D1 se considera el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 15 porque divulga una galleta que sirve como material de envasado para el azúcar y la leche, el cual puede ser consumido y su proceso de producción (Pág. 2, líneas 28 a 31 y Pág. 3, líneas 1 a 5).

La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 15 y el producto divulgado de D1 consiste en procesar por termoconformación que incluye la tecnología de extrusión y sinterización de oblea y/o bizcocho para producir el recipiente hueco comestible, determinar el contenido de humedad del recipiente hueco comestible y del sólido comestible de flujo libre de manera que la actividad de agua de los sólidos comestibles y del recipiente sea menor que 0,5 y ajustar el contenido de humedad del recipiente hueco comestible para que coincida con el contenido de humedad del sólido comestible de flujo libre.

El efecto que se logra al incluir las etapas de procesar por termoconformación que incluye la tecnología de extrusión y sinterización de oblea y/o bizcocho para producir el recipiente hueco comestible, determinar el contenido de humedad del recipiente hueco comestible y del sólido comestible de flujo libre de manera que la actividad de agua de los sólidos comestibles y del recipiente sea menor que 0,5 y ajustar el contenido de humedad del recipiente hueco comestible para que coincida con el contenido de humedad del sólido comestible de flujo libre es que el producto obtenido del proceso presente una adecuada humedad y por lo tanto, tenga una larga vida útil sin perder sus propiedades organolépticas.

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el producto alimenticio conocido en D1 con el fin de que tenga una larga vida útil sin perder sus propiedades organolépticas?

Sin embargo, el incluir las etapas de procesar por termoconformación que incluye la tecnología de extrusión y sinterización de oblea y/o bizcocho para producir el recipiente hueco comestible, determinar el contenido de humedad del recipiente hueco comestible y del sólido comestible de flujo libre de manera que la actividad de agua de los sólidos comestibles y del recipiente sea menor que 0,5 y ajustar el contenido de humedad del recipiente hueco comestible para que coincida con el contenido de humedad del sólido comestible de flujo libre, no son inventivas con fundamento en lo divulgado en D2 que menciona que el producto puede ser extruido y que el contenedor

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 13121

Ref. Expediente N° NC2017/0005152

comestible puede llenarse con materiales de repostería, preferentemente de baja actividad de agua de modo que se produzca un mínimo de migración de la humedad (Pág.5, líneas 41 a 45) y el documento D1 menciona que la masa utilizada no es húmeda ni permeable al aire para que el producto tenga una larga vida útil (Pág.3, líneas 24 a 29).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia, estaría motivada a incluir las etapas de procesar por termoconformación que incluye la tecnología de extrusión y sinterización de oblea y/o bizcocho para producir el recipiente hueco comestible, determinar el contenido de humedad del recipiente hueco comestible y del sólido comestible de flujo libre de manera que la actividad de agua de los sólidos comestibles y del recipiente sea menor que 0,5 y ajustar el contenido de humedad del recipiente hueco comestible para que coincida con el contenido de humedad del sólido comestible de flujo libre de acuerdo a lo divulgado en D2 en el proceso de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 15. Por lo cual se considera obvia.

8. Conclusión

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

Ítem	Documento	Reivindicaciones afectadas	Requisito que afecta
D1	DE9305108	1 a 4, 7, 8, 11 a 15	Nivel Inventivo
D2	ES2314563	1, 5 a 7, 9, 10 y 15	Nivel Inventivo

9. Respuesta a los argumentos del señor solicitante

El solicitante indica que realiza las modificaciones para superar las objeciones de claridad a las reivindicaciones sin embargo, como se puede observar en el numeral 5) del presente documento aún persisten objeciones de claridad al capítulo reivindicatorio, por lo tanto, se sugiere realizarlas teniendo en cuenta no ampliar materia a la inicialmente presentada.

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

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° 13121

Ref. Expediente N° NC2017/0005152

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 numeral 6.2 del Capítulo Sexto del Título I de la Circular Única, informándoles que contra el mismo no procede el recurso de la vía gubernativa.

Atentamente,



**JOSE LUIS SALAZAR LOPEZ
DIRECTOR DE NUEVAS CREACIONES**

Elaborado: ROSA PATRICIA TÉLLEZ CHAVARRO

**REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO**

Oficio N° **13121**

Ref. Expediente N° NC2017/0005152

Revisado: ROSA PATRICIA TÉLLEZ CHAVARRO

