

Señor

SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIVISIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

Re: PI. -TEAM FOODS COLOMBIA S.A-Solicitud de Patente de Invención en Fase Nacional PCT para "SUCEDÁNEO DE MANTECA DE CACAO CON BAJO CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS SATURADOS Y SU MÉTODO DE ELABORACIÓN"-Clase A23G 1/36.- Expediente número 14-198.639.

1. Me refiero al auto dictado por ese Despacho notificado por fijación en línea del 28 de noviembre del 2022.

2. Así, y con el fin de responder las objeciones expuestas por el Señor Examinador en el Concepto Técnico correspondiente al Oficio N° **19118** en relación con la claridad y concisión del capítulo reivindicatorio y el nivel inventivo de la presente solicitud, me permito dirigir su atención a las siguientes modificaciones y argumentos técnicos por medio de los cuales, no sólo se superan completamente dichas objeciones, sino que además se establece de manera incontrovertible la patentabilidad de la solicitud en estudio.

3. MODIFICACIONES AL CAPÍTULO REIVINDICATORIO

3.1. Modificación del capítulo reivindicatorio

Me permito indicar que es deseo del solicitante presentar una **modificación al capítulo reivindicatorio** con el fin de superar las objeciones planteadas por el examinador en el Concepto Técnico. Las modificaciones realizadas se resumen a continuación:

- Se incluyó en las **reivindicaciones 1 y 10** actualmente presentadas los posibles aceites vegetales que presentan un 52% o más de ácido oleico (o de alto contenido oleico), de acuerdo con lo descrito en la reivindicación 4 actualmente presentada.
- Se cambió el orden y numeración de las **reivindicaciones 1 y 2** actualmente presentadas, tal que ahora corresponden a las **reivindicaciones 2 y 1**, respectivamente.
- Se incluyeron en la **reivindicación 10** actualmente presentada los posibles aceites y grasas que cubren las expresiones "grasa con ácido láurico", "grasa sin ácido

láurico” y “grasa estructurante”, de acuerdo con lo divulgado por la reivindicación 1 actualmente presentada. Asimismo, se incluyó en dicha reivindicación el valor de presión en la etapa b) en unidades dentro de SI.

- Se eliminaron las **reivindicaciones 4 y 16** actualmente presentadas.
- Se ajustó la numeración y dependencia de las **reivindicaciones 5 a 15** actualmente presentadas, de acuerdo con las modificaciones previamente referidas, tal que ahora corresponden a las **reivindicaciones 4 a 14**.

En este orden de ideas, el capítulo reivindicatorio modificado queda conformado por **14 reivindicaciones**, las cuales se refieren a un sucedáneo de manteca de cacao, objeto de la presente solicitud y que **no amplía** de ninguna manera el alcance de la invención tal como fue presentada originalmente, cumpliendo a cabalidad con las disposiciones de patentabilidad establecidas en el Artículo 34 de la Decisión 486 de 2000.

3.2. Claridad y concisión del capítulo reivindicatorio

Ahora, y frente a la claridad y concisión del capítulo reivindicatorio, el examinador asegura lo siguiente:

- *“Esta oficina informa que, la reivindicación 1 no cumple el requisito de claridad porque la caracterización del sucedáneo de manteca de cacao (CBS), se debe presentar en función de las proporciones finales de los ingredientes combinados, como resultado de la mezcla física y no por referencia a las proporciones de ácidos grasos saturados que presentan las materias primas de partida; al mencionar ‘(...) entre 50% y 65% de aceite de palmiste o sus fracciones (...)’ y ‘(...) entre 35% y 50% de un aceite de palma o sus fracciones (...)’; ya que estas materias primas van a ser procesadas y transformadas por hidrogenación e interesterificación, antes de combinarse con un aceite vegetal monoinsaturado o poliinsaturado y una grasa estructurante. Se sugiere definir correctamente la composición.”*

En relación con lo anterior, me permito resaltar que la reivindicación 1 del capítulo modificado ahora define el CBS reclamado en términos de su composición de ácidos grasos y concentraciones de los mismos, de acuerdo con lo presentado en la reivindicación 2 actualmente presentada.

Por otro lado, y haciendo referencia a la reivindicación 2 del capítulo modificación (equivalente a la reivindicación 1 objetada), me permito aclarar que ésta no describe la invención haciendo referencia a las proporciones de los ácidos grasos saturados que presentan las materias primas, sino a las grasas específicas que son mezcladas para obtener el CBS reclamado, a saber:

- 1) Una mezcla de grasas hidrogenadas e interesterificadas,

- 2) Una composición de aceite vegetal caracterizado por presentar un alto contenido oleico, y
- 3) Una grasa estructurante,

Así las cosas, por favor tenga en cuenta que estos componentes no serán procesados o transformados una vez sean mezclados para obtener el CBS, por lo que esta reivindicación sí proporciona una caracterización adecuada de la invención.

Teniendo en cuenta todo lo anterior, la reivindicación objetada sí es clara al definir la materia reclamada por sus características técnicas esenciales, es decir, los componentes grasos que conforman el CBS, por lo que solicito atentamente dar por superada esta objeción.

- "En la reivindicación 1 la expresión '(...) en donde dicha composición de aceite vegetal comprende 52% o más de ácido oleico (...)’ no define de manera inequívoca el componente de la formulación, sino que hace referencia a sus propiedades las cuales no son características técnicas del sucedáneo de manteca de cacao. Se sugiere eliminar las referencias a las propiedades de las materias primas de la reivindicación de producto y definir claramente los componentes de la formulación."

Frente a esta objeción, amablemente me permito manifestar mi desacuerdo con esta objeción, toda vez que esta expresión hace referencia a una característica técnica esencial en lugar de una propiedad.

Particularmente, esta expresión presenta como característica esencial un rango determinado de concentración para un compuesto específico, el ácido oleico, por lo que no puede ser entendida como una propiedad al referirse a un componente dado y su concentración. Así, y de acuerdo con lo definido en la guía de examen de patentes para como características técnicas estructurales (numeral 2.6.5.4, página 76) tanto los compuestos como las proporciones de los mismos son reconocidos y aceptados como características esenciales de una invención:

En los sectores de química y farmacia, los elementos que conforman las invenciones son:

Composiciones	Compuestos	Polímeros	Fórmulas Markush	Combinaciones
Compuesto activo	Fórmula estructural y definición de sus sustituyentes	Patrón de Difracción de Rayos X en polvo (mínimo 20 picos)	Fórmula estructural y definición de sus sustituyentes	Compuestos activos
excipientes	ó nombre IUPAC			excipientes
proporciones				proporciones
calidades de los excipientes				calidades de los excipientes
				Fórmula estructural y definición de sus sustituyentes
				ó nombre IUPAC

(Tomado de la página 76 de la Guía de Examen de Patentes del 2014)

En este sentido, la alusión al ácido oleico a determinada concentración es plenamente aceptable para definir el componente en cuestión a su vez comprendido por el CBS reclamado. Por lo tanto, solicito atentamente que se retire esta objeción.

- *"Los términos: 'aceite vegetal comprende 52% o más de ácido oleico' (Reivindicación 1), 'grasa con ácido láurico', 'grasa sin ácido láurico', 'aceite vegetal de alto contenido de ácido oleico' (Reivindicación 10) no son concisos pues incluyen una cantidad indeterminada de posibles compuestos que no están comprendidos dentro del objeto de la solicitud, y que dada la complejidad, no se permite determinar de forma precisa el alcance de lo que se quiere proteger."*

Con respecto a esta objeción, me permito señalar que se incluyeron los posibles aceites vegetales de alto contenido de ácido oleico en las reivindicaciones 1 y 10, así como las grasas con ácido láurico y sin ácido láurico en la reivindicación 10, definiendo así de manera más concisa esta reivindicación.

Así las cosas, solicito atentamente que se reconsidere la objeción a este respecto.

- *"La expresión 'grasa estructurante' de la reivindicación 10 es puramente funcional y no define el objeto reclamado. Se sugiere definir empleando el nombre químico del componente empleado en este caso aceite de soja completamente hidrogenado y aceite de palma completamente hidrogenado."*

En relación con esta objeción, me permito llamar la atención del examinador a las modificaciones realizadas sobre el capítulo reivindicatorio, en donde se ha incluido los posibles componentes de la grasa estructurante empleada en el método reclamado, definiendo así de manera clara la expresión objetada.

Considerando lo anterior, se solicita atentamente que se retire esta objeción.

- *"El capítulo reivindicatorio no está debidamente sustentado en la descripción porque las definiciones de 'composición de aceite vegetal comprende 52% o más de ácido oleico con respecto al contenido de ácidos grasos de la composición de aceite vegetal (...)' (Reivindicación 1), 'composición de aceite vegetal comprende uno o más de los siguientes aceites: (...)' (Reivindicación 4), 'aceite vegetal de alto contenido de ácido oleico' (Reivindicación 10) son muy amplias y no existe evidencia de que todos ellos conserven la misma actividad. Adicionalmente las reivindicaciones hacen referencia a una composición de aceites, pero en la descripción en los ejemplos solo se emplea un aceite, no hay evidencia de una mezcla de aceites o composición de aceites como se está reclamando. Se sugiere restringir a una razonable generalización del tipo de compuestos que han sido sintetizados, es decir, que se encuentren debidamente sustentados."*

En relación con esta objeción, me permito aclarar en primer lugar que las expresiones objetadas son claras y cuentan con el debido sustento en la descripción. Así, por favor note que en la página 3, líneas 12 a 20, se menciona que el sucedáneo de la invención comprende *“entre 45% y 65% de una composición de aceite vegetal monoinsaturado y/o poliinsaturado, en función de un peso total del CBS, el aceite vegetal incluye al menos uno de aceite de girasol, aceite de cártamo, aceite de colza de bajo contenido de ácido erúico, aceite de canola, aceite de soja, aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico, aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico, aceite de colza de alto contenido de ácido oleico, aceite de canola de alto contenido de ácido oleico, aceite de soja de alto contenido de ácido oleico, fracciones de palma y aceite de palma híbrido, y aceite de oliva, y el ácido oleico incluye 52% o más del contenido de ácidos grasos, en función del contenido de ácidos grasos del aceite vegetal”*.

En este sentido, el capítulo reivindicatorio modificado cubre únicamente lo descrito en la solicitud, por lo que éste está cubriendo una generalización razonable de lo divulgado en la descripción. Al respecto, la característica técnica esencial del aceite vegetal requerido para la invención es una concentración definida de ácido oleico, la cual se encuentra entre 52% y 100%, para lo cual se listan aceites puntuales que presentan dicha característica. En este orden de ideas, en los ejemplos de la solicitud se desarrolla un CBS que emplea aceite de girasol alto en oleico como aceite vegetal *ejemplar* que cumple la condición de presentar una concentración de ácido oleico entre 52% y 100%.

Al respecto, la guía de examen de patentes del 2014, en su numeral 2.6.7.3 (página 88) indica frente a este asunto que *“El examinador debe tener en cuenta todo el contenido de la descripción, en el momento de verificar si la invención reivindicada está soportada por la descripción. Además cuando la descripción divulga la mejor manera de llevar a cabo la invención, mediante ejemplos debe verificar si con ellos se puede **establecer la generalización** de las reivindicaciones, con base en la información suministrada en la descripción, y/o usando los métodos de rutina o análisis”* (énfasis añadido fuera de texto)

Así las cosas, se aclara que una generalización razonable no debe restringirse a los ejemplos de la descripción, siendo los ejemplos la herramienta para verificar que la generalidad cubierta a lo largo de toda la descripción sí funcionará como se espera para obtener la invención en cuestión. Por lo tanto, y considerando que el componente cuestionado por falta de sustento hace referencia a un aceite vegetal caracterizado por su porcentaje de ácido oleico y además se da una lista limitada de aceites que presentan dicha característica, es evidente que toda la divulgación a este respecto está debidamente sustentada en las enseñanzas de la descripción.

En consecuencia, solicito atentamente retirar esta objeción.

- *"El sucedáneo de manteca de cacao de la reivindicación 16 está definido mediante su proceso de fabricación; pero un producto solo puede definirse de esta manera cuando es nuevo e inventivo y no puede definirse mediante sus características técnicas esenciales. Dado que este no es el caso, se sugiere definirlo por las características que definen al producto en este caso sus componentes y la proporción en que se encuentra cada uno de estos."*

Frente a esta objeción, me permito señalar que esta reivindicación ha sido eliminada, por lo que esta objeción queda plenamente superada.

- *"Las unidades de medida 'psi' en la reivindicación 10 no corresponden a las unidades establecidas por el Sistema Internacional de Medidas, por lo tanto, se solicita hacer las modificaciones respectivas y expresar en Pascales o sus submúltiplos."*

En relación con lo anterior, por favor note que la reivindicación 10 ahora emplea Pa como unidad de medida para el valor de presión requerido para el proceso descrito, dando así por superada esta objeción.

Teniendo en cuenta todo lo anterior, me permito resaltar que el capítulo reivindicatorio modificado es completamente claro y conciso al definir la materia objeto de la presente solicitud, además de estar debidamente sustentado en las enseñanzas de la descripción actualmente presentada, cumpliendo así con los requerimientos del artículo 34 de la Decisión Andina 486 del 2000

4. NIVEL INVENTIVO

Finalmente, el examinador objeta el nivel inventivo de la solicitud con base en los documentos EP0170431 (**D11**) y US6210739 (**D12**).

Según su análisis, el examinador considera que el documento D12 corresponde al estado de la técnica más cercano al sucedáneo de manteca de cacao de la reivindicación 1 y el método para fabricar un sucedáneo de la reivindicación 10, pues divulga un sustituto de manteca de cacao que comprende estearina de palmiste a un 28,5% p/p, estearina de palmiste hidrogenada a un 70% p/p y aceite de palma endurecido a un 1,5% p/p, y describe también dulces revestidos que comprende una mezcla interesterificada de 75-90% de ácido láurico (incluido el aceite de palmiste) y 10-25% de aceite no láurico con buenas propiedades de fragilidad, sabor y sensación en la boca.

Así, la diferencia entre el sucedáneo de la reivindicación 1 y D12 consiste en incluir grasa que también es interesterificada a menor proporción, y en aumentar la proporción de la composición de aceite. Por su parte, la diferencia entre el sucedáneo de la reivindicación 1 y D12 consiste en incluir aceite de palma y disminuir la proporción de aceite palmiste en la mezcla de aceites que se procesa, especificar las condiciones de hidrogenación, incluir la etapa de interesterificación y aumentar la proporción de aceite vegetal de alto contenido de ácido oleico.

En este punto, el examinador no encuentra un efecto técnico asociado a dichas diferencias, por lo que considera que la invención soluciona el problema técnico de proporcionar un producto y método de fabricación de sucedáneos de manteca de cacao alternativos a los conocidos en D12.

Por otro lado, el examinador señala que el documento D11 enseña mezclas de aceite de palma y palmiste en las proporciones de 40:60, 60:40 y 80:20, que han sido hidrogenadas e interesterificadas con aceite de semilla de colza bajo en erúxico, las cuales son aptas para margarinas, y que pueden mezclarse con una materia prima dura. Asimismo, este documento especifica un proceso para la preparación de grasa interesterificadas o aceite de glicéridos, en la que se interesterifica una mezcla de reactivos grasos con lipasa, y se incluye una etapa de endurecimiento, así como etapas de refinamiento, neutralización y blanqueamiento, en donde se menciona, además condiciones de presión de hidrógeno, temperaturas de hidrogenación e interesterificación.

Así las cosas, el examinador concluye que la persona versada en la materia estaría en capacidad de incluir grasa interesterificada y disminuir su proporción y aumentar la de la composición en el producto de D12, con base en las enseñanzas de D11, para llegar al producto de la reivindicación 1. Del mismo modo, afirma que la persona versada en la materia incluiría las etapas de mezclar una grasa con ácido láurico con otra sin ácido láurico a proporciones determinadas y aumentaría la proporción de aceite vegetal con alto contenido oleico, partiendo de las enseñanzas de D11, en el proceso de D12, para llegar al objeto de la reivindicación 10.

Con base en todo lo anterior, y considerando que ninguna de las reivindicaciones dependientes aporta características que no sean anticipadas por los documentos citados, el examinador concluye que la invención descrita en todo el capítulo reivindicatorio carece de nivel inventivo.

Con respecto a lo anterior, me permito señalar que, contrario a las afirmaciones realizadas por el examinador, los documentos citados no anticiparían de ninguna manera, ya sea por separado o en combinación, al sucedáneo de manteca de cacao reclamado ni a su método de fabricación.

Con el fin de sustentar esta afirmación, a continuación, presento los argumentos correspondientes que llevan a demostrar el nivel inventivo de la solicitud.

- **Con respecto al sucedáneo de manteca de cacao de la reivindicación 1**

En relación con el producto reclamado, me permito señalar que la reivindicación 1 del capítulo reivindicatorio modificado ahora define el sucedáneo en términos del contenido de ácidos grasos del mismo, el cual es esencial y determinante para obtener un sucedáneo de manteca de cacao con las propiedades deseadas para dicho fin. En este sentido, ninguno de los documentos D12 y D11, ya sea por separado o combinados, divulga un sucedáneo de manteca de cacao con el perfil de ácidos grasos reclamado.

Así, por favor note que el documento D12 no divulga el perfil de ácidos grasos para las composiciones grasas desarrolladas. Adicional a lo anterior, este documento menciona el uso de mezclas de aceites para producir productos de chocolate como cacao en polvo, azúcar, leche en polvo y emulsificantes, contrario a la presente solicitud, que reclama específicamente un sucedáneo de manteca de cacao, el cual será empleado como reemplazo para la manteca de cacao en la fabricación de coberturas, rellenos, chocolates de molde, entre otros.

En este punto, me permito llamar la atención del examinador al hecho de que la tecnología de las grasas es bastante compleja, por lo que se debe considerar la interacción de las grasas con los demás componentes de la composición, por lo que no debe perderse de vista el importante rol que tiene el producto final a obtener al momento de diseñar una composición grasa a ser usada como sustituta de otro componente. En este sentido, el sucedáneo de manteca de cacao de la invención no es comparable con la mezcla de aceites empleada en D12, más aun teniendo en cuenta que este documento no analiza la composición de ácidos grasos del producto graso final, y en consecuencia, tampoco se puede asumir que esta mezcla de aceites se combinará de manera adecuada con cualquier tipo de componentes por el simple hecho de tener cacao.

La fabricación del sucedáneo de manteca de cacao de la invención requirió una elección de materias primas y un procesamiento cuidadoso de interesterificación e hidrogenación, tal que se brindara una funcionalidad específica a la grasa que permitiera obtener diferentes aplicaciones entre las cuales podría pensarse en una cobertura, y también en rellenos, chocolates de molde, entre otros.

Por otro lado, y frente a las enseñanzas de D11, este documento se refiere a la producción de margarinas y untables a partir de aceite de palma y aceite de palmiste, en donde se requiere la interacción de emulsificantes, agua y grasa para obtener el

producto deseado. Así, este documento no proporciona enseñanzas sobre la composición grasa que debe presentar un sucedáneo de manteca de cacao, y mucho menos el sucedáneo reclamado por la presente solicitud.

En este sentido, me permito aclarar que la naturaleza de una margarina o esparcible, tal como se obtienen del proceso de D11, no es comparable con la de la manteca de cacao o sucedáneos de esta, pues cada una de estas mezclas grasas tendrán usos diferentes, para lo cual debe presentar propiedades o atributos particulares. Por lo tanto, la persona versada en la materia no esperaría encontrar enseñanzas relevantes en este documento para obtener un sucedáneo de manteca de cacao como el reclamado por la presente solicitud.

Así las cosas, me permito concluir que estos documentos, ya sea combinados o por separado, no proporcionan enseñanzas suficientes para que la persona versada en la materia pueda proponer de manera obvia el sucedáneo de manteca de cacao reclamado con todas sus características esenciales, por lo que la reivindicación 1 y sus dependientes sí son inventivas a la luz de estos documentos.

- **Con respecto al método de fabricación del sucedáneo de manteca de cacao de la reivindicación 9**

Ahora, y en relación con el método de fabricación del sucedáneo de manteca de cacao de la invención, me permito aclarar que las enseñanzas de los documentos D12 y D11, ya sea por separado o combinadas, no anticipa de manera evidente el método reclamado.

Según lo mencionado anteriormente, es evidente que los documentos D11 y D12 resuelven problemas técnicos diferentes al de la invención, que es producir un sucedáneo de manteca de cacao, ya sea proporcionar una grasa tipo margarina o esparcible (como es el caso de D11), o una mezcla de aceites para producir alimentos como cacao en polvo, entre otros (como en D12).

Adicional a lo anterior, estos documentos no enseñan las etapas empleadas para el proceso de fabricación del CBS de la invención, y mucho menos las condiciones bajo las cuales se lleva a cabo cada una de estas etapas. En particular, ninguno de los dos documentos enseña las condiciones de presión y/o temperatura para la interesterificación e hidrogenación a las que se somete los ácidos grasos de partida, menos aún las descritas por la reivindicación 9 del capítulo modificado.

Asimismo, estos documentos tampoco mencionan todos los posibles aceites que se usan como aceites con ácido láurico, aceites sin ácido láurico, aceites vegetales con alto contenido de ácido oleico, o grasas estructurantes.

Por un lado, el documento D12 menciona el uso y mezcla de estearina de palmiste y aceite de palma endurecido, y D11 también se limita a divulgar mezclas de aceites de palma y palmiste los cuales se someten a procesos de interesterificación, por lo que es claro que no divulgan las demás etapas y condiciones de las mismas, que caracterizan el método reclamado.

Por favor note que la relevancia de D11 para la patentabilidad de esta solicitud se está determinando por el hecho de que menciona el uso de materias primas interesterificadas e hidrogenadas. Sin embargo, esta es la única enseñanza relevante que aporta, pues no indica las condiciones de las demás etapas, o la necesidad de mezclar otros componentes luego de dicha transformación, como son el aceite vegetal o la grasa estructurante.

En este sentido y al revisar el análisis del examinador a este respecto, salta a la vista que el examinador selecciona enseñanzas puntuales y aisladas de cada uno de los documentos, sin considerar su uso o el cumplimiento de la característica esencial que lo haría cercano a la invención, por lo que dicho análisis sugiere que se incurrió en un estudio retrospectivo de la invención, lo cual es indebido al momento de estudiar el nivel inventivo de una solicitud.

Así las cosas, no solamente estos dos documentos no se dirigen a procesos de fabricación de sucedáneos de manteca de cacao, sino que no proporcionan enseñanzas suficientes para proponer de manera obvia todas las etapas del método reclamado con sus características técnicas esenciales. En consecuencia, el método de la reivindicación 9 y sus dependientes es inventivo a la luz del arte previo citado.

En vista de los argumentos expuestos anteriormente, amablemente me permito manifestar ante ese Despacho que la materia reclamada en el capítulo reivindicatorio modificado presenta un inequívoco carácter inventivo frente a las enseñanzas de los documentos D11 y D12, cumpliendo a cabalidad con los requisitos de patentabilidad establecidos en el Artículo 18 de la Decisión Andina 486/2000.

5. CONCLUSIÓN

Para finalizar, me permito concluir que el capítulo reivindicatorio modificado aportado con el presente memorial define de manera clara y concisa el sucedáneo de manteca de cacao y su método de fabricación, encontrando pleno sustento en la memoria descriptiva actualmente presentada.

Además, y en virtud de los argumentos discutidos con respecto a los documentos citados por el Señor Examinador, se estableció de manera incontrovertible que el

sucedáneo de manteca de cacao y su método de fabricación, que son objeto de la solicitud en estudio, cumplen con el requisito de nivel inventivo, demostrando así la patentabilidad de la presente solicitud. Por lo tanto, amablemente solicito que se reconozca el cumplimiento de los requisitos de patentabilidad y se proceda a conceder la protección solicitada.

6. EXAMEN DE PATENTABILIDAD ADICIONAL

Finalmente, en caso de que el Señor Examinador no considere suficientes los argumentos presentados en respuesta al Oficio N° **19118**, amablemente solicito la emisión de un requerimiento para proceder a realizar el pago por concepto de un nuevo examen de patentabilidad.

7. Anexo al presente memorial, me permito presentar copia de las páginas **26 a 29** que corresponden al **capítulo reivindicatorio modificado** constituido por **14 reivindicaciones**.

8. Adicional a esto, me permito informar que el pago correspondiente a las modificaciones realizadas se efectuó a través de la plataforma SIPI.

9. En vista de lo anterior, ruego a usted proceder a estudiar nuevamente la solicitud a la luz de las modificaciones y los argumentos presentados y conceder el privilegio de patente solicitado.

Señor Superintendente,



ALICIA LLOREDA RICAURTE

T.P. 53.215

Direcciones para Notificación: **notificacionespatentes@lloredacamacho.com**