

P-2020/11529

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. S. D.

Re: Expediente No. **NC2020/0002569**Solicitud de patente a nombre de **CORN PRODUCTS DEVELOPMENT, INC**

Yo, CAROLINA DAZA MONTALVO identificada como aparece al pie de mi firma, domiciliada en la Carrera 11 No. 86-53, obrando como apoderada de la sociedad CORN PRODUCTS DEVELOPMENT, INC, domiciliada en Illinois, Estados Unidos de América, respectivamente, solicitantes de la patente de la referencia, en respuesta al oficio No. **3910** notificado electrónicamente el 10 de marzo de 2023, relacionado con los requerimientos de fondo de la solicitud, y para el cual solicité prórroga de 30 días el 31 de mayo de 2023, atentamente me permito presentar la siguiente información:

1. Modificaciones a las Reivindicaciones

Con fundamento en la facultad que confiere el artículo 34 de la Decisión 486 al solicitante para modificar la solicitud de patente en cualquier momento del trámite, presento junto con este memorial nuevo capítulo reivindicatorio, el cual consta de veinte (20) reivindicaciones y reemplaza completamente el capítulo presentado anteriormente. Las modificaciones realizadas se presentan a continuación:

- 1.1.** Se ha modificado la reivindicación 1 para dar claridad a las etapas reclamadas incluyéndole las condiciones de ejecución recitadas en la anterior reivindicación 5, relativas al equivalente de dextrosa (DE). También se ha definido la anterior expresión de "entre 2 a 4 enzimas amilasa" aclarando que la mezcla de polisacáridos comprende una mezcla de enzimas de alfa-amilasa fúngica y una alfa-amilasa bacteriana de enzimas que se encontraba en la reivindicación 2.
- 1.2.** En vista de las anteriores modificaciones se eliminan las anteriores reivindicaciones 2 y 5.
- 1.3.** Se arreglaron todas las dependencias y se ajustó la numeración de acuerdo con la correspondencia.

- 1.4.** Finalmente se aclara que las reivindicaciones 14 a 20 sí se encuentran enteramente sustentadas en la descripción, toda vez que los comestibles son modalidades adicionales de aplicación del concepto inventivo desarrollado, tal y como se menciona en la página 11 de la descripción original, es decir del proceso y producto del jarabe de maltosa. Por lo cual el solicitante está en su derecho de reclamar otras modalidades que contengan dicho producto y/o que se hayan realizado a partir del método reclamado, tales como los comestibles, incluyendo una cerveza u otros productos que contengan el jarabe de maltosa reclamado.

En cuanto a estas modificaciones, me permito decir que las mismas no amplían de ninguna manera la materia objeto de la presente solicitud y se realizaron con el ánimo de superar las objeciones de claridad y patentabilidad planteadas por el examinador en su concepto técnico.

En consecuencia, nos permitimos indicar que el presente capítulo reivindicatorio, que incluye veinte (20) reivindicaciones, se ajusta a las disposiciones del artículo 30 de la Decisión 486/00.

2. Pago de tasas

En relación con el número de reivindicaciones, atentamente nos permitimos decir que no se adjunta tasa por concepto de reivindicaciones adicionales, toda vez que el nuevo capítulo reivindicatorio tiene igual número de reivindicaciones a las presentadas previamente, y en esencia es el mismo objeto, pero definido con mayor claridad.

Por otra parte, me permito adjuntar recibo por concepto de pago de tasa de modificación a las reivindicaciones, según lo establecido en la **Resolución No. 59669 de 2020**.

3. Descripción

Indica el Examinador que la descripción no divulga la invención de manera suficientemente clara y completa, para que una persona capacitada en la materia pueda ejecutarla

En este sentido pedimos tener en cuenta que el problema técnico planteado en la solicitud trata sobre proporcionar un método para obtener un jarabe de maltosa con un comportamiento reológico especial, en el cual es deseable obtener **un jarabe de**

menor viscosidad, pero con el mismo contenido de sólidos. De hecho, el solicitante cumplió a cabalidad este objetivo y lo demostró, obteniendo un jarabe que tiene un comportamiento de viscosidad progresivamente más bajo con la temperatura, cuando se compara con el estado de la técnica conocido.

Este jarabe obtenido de la presente invención tiene una viscosidad a 40°C, un 65% más baja que la del arte previo, tal y como se muestra en la figura 1. La viscosidad inicial del jarabe del arte previo comienza a 20000 cP, mientras que en la presente invención comienza a 7000 cP, un valor a todas luces sustancialmente y significativamente distinto. También, se encontró que dicha relación entre la viscosidad y temperatura, sigue un comportamiento progresivo a la baja hasta llegar a menos de los 1000 cP, como se muestra en la tabla 1 y figura 1 que hacen parte de la descripción originalmente presentada. La amplitud del concepto inventivo que el solicitante plasmó en la descripción, no puede ser impedimento para asumir que hay una falta de sustento y de explicación detallada en la descripción. El solicitante detalló las condiciones básicas y esenciales para llevar a cabo dicho método, condiciones y detalles que están plasmados en las reivindicaciones que acompañan este escrito. Por lo que, la relación entre dichas condiciones de ejecución plasmadas y los datos técnicos concluyentes de la viscosidad obtenida, son prueba de la suficiencia de la presente descripción. Otras condiciones adicionales, son perfectamente conocidas por la persona normalmente versada en la materia, y no se necesitarían "cantidad excesiva e injustificada de ensayos".

La descripción brinda la información acerca del producto a obtener: un jarabe de maltosa entre 42-50%, la secuencia de etapas para obtenerlo, que son esencialmente dos (2), detalla y limita las enzimas que debe tener la mezcla de polisacáridos y varias condiciones de ejecución, tales como la temperatura 90-110°C, pH entre 6.0 y 7.0, modo de calentamiento (Véase, por ejemplos las páginas 4 y 5). De tal manera que conociendo estas etapas y condiciones, sería posible que dicha persona elija ciertos puntos específicos, por ejemplo un valor de temperatura de 90°C y un pH de 6.0 para llevar a cabo ensayos que estarían dentro de la información consignada en la descripción, por lo que no son ensayos fuera del concepto inventivo, y por lo tanto, dicha información es suficiente para llevar a cabo la invención.

Así las cosas, se desea llamar la atención del examinador sobre el hecho que la materia reclamada ha sido lo suficientemente limitada a reflejar la solución de dicho problema técnico planteado, que se basa en un proceso para obtener un jarabe, no cualquier jarabe sino un jarabe que tenga entre 42% y 50% de maltosa, con las etapas esenciales y condiciones de ejecución requeridas para obtener el jarabe de maltosa con un

comportamiento reológico de viscosidad especial y diferente al del estado de la técnica. De modo que la materia divulgada en el nuevo capítulo reivindicatorio está completamente sustentada en la descripción inicialmente presentada. La descripción brinda los detalles esenciales para llevar a cabo el método reclamado. La persona normalmente versada en la materia sabría a qué condiciones adicionales se llevaría a cabo una etapa de licuefacción o sacarificación, sabiendo de antemano las condiciones reclamadas. Así, las condiciones que permiten ejecutar el método de la presente invención, están dadas en las reivindicaciones.

Adicionalmente, tal como establece la Guía para el Examen de Solicitudes de Patente de Invención y Modelo de Utilidad, empleado por su Despacho para el análisis de las solicitudes (ver página 93):

*"La invención puede estar suficientemente descrita si se aporta: - **Un sólo ejemplo o un número razonable de ejemplos, modos de realización alternativos o variaciones que habilitan a la persona del oficio normalmente versada en la materia para que, **junto** con sus conocimientos generales, pueda poner en práctica la invención en toda el área reivindicada y no sólo algunas especies particulares reivindicadas, sin que requiera de un esfuerzo inventivo. En tal caso, la presentación de ejemplos relativos a todas las especies particulares de la invención **no será** condición necesaria para la suficiencia, siempre y cuando dichas especies se mencionen en la descripción**". (el énfasis es nuestro)*

Teniendo en cuenta lo anterior, debe considerarse que la información contenida en la Descripción se suma a los conocimientos generales de una persona del oficio normalmente versada en la materia. En el presente caso, dicha persona encuentra suficiente información y soporte para la materia reivindicada y por tanto, puede reproducirla y ejecutar la invención sin problema.

4. Novedad

El examinador establece que las reivindicaciones 1-4 carecen de novedad a la luz de las enseñanzas del documento US2015322470 (**D1**).

A este respecto, me permito decir que el artículo 16 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina establece que la invención se considera nueva cuando no está comprendida en el estado de la técnica. Si de acuerdo con el espíritu de la norma legal indicada, la invención no se considera como nueva si está "*comprendida*" en el estado

de la técnica, dicha norma se está refiriendo, naturalmente, a la totalidad del invento y no a alguno o a algunos de los componentes.

Aplicando lo anterior al caso concreto, para que las razones que aduce ese Despacho para desvirtuar la novedad fuesen ciertas, sería forzoso que se demostrara que la invención está comprendida en el estado de la técnica, específicamente en forma individual en el documento D1 de forma TOTAL, lo cual no sucede con la materia reclamada en el nuevo capítulo reivindicatorio.

Por lo tanto y teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto, como mínimo la novedad debe contemplar los siguientes aspectos:

- Que la invención en estudio esté contenida de forma TOTAL y ABSOLUTA en cada uno de los documentos que se mencionan como anterioridades; y
- Que la invención en cuestión puede partir de conocimientos conocidos, caso en el cual habrá que hacer la comparación no de lo conocido sino de lo inédito y novedoso, teniendo que analizarse el valor agregado que aporta la invención con sus nuevas características al campo técnico al cual pertenece la solicitud en estudio.

Debido a que D1 no revela que el paso de licuefacción se lleva a cabo hasta que la mezcla comprenda polisacáridos con un equivalente de dextrosa (DE) entre 10 y 25, característica que estaba en la anterior reivindicación 5, reconocida como novedosa por el examinador en el Oficio 3910 del 10 de marzo de 2023, ni tampoco revela que el paso de sacarificación contenga una mezcla de dos tipos de alfa-amilasas, se considera que el proceso para obtener un jarabe de maltosa reclamado es novedoso y por lo tanto cumple con las Disposiciones del Artículo 16 de la Decisión 486.

5. Nivel inventivo

El examinador establece en su concepto técnico que las reivindicaciones 5 a 22 carecen de nivel inventivo a la luz de las enseñanzas descritas en el documento US2015322470 (D1) en combinación con Mironescu (2009) (D2).

En este sentido, hacemos notar que el Artículo 18 de la Decisión 486/00 determina que "una invención tiene nivel inventivo, si para una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente, esa invención no hubiese resultado obvia ni se

hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica". (El subrayado es nuestro).

Lo anterior significa que el análisis de nivel inventivo NO es una comparación de los objetos de las anterioridades y la solicitud en estudio. El análisis de nivel inventivo debe demostrar la obviedad de la invención y establecer cómo ésta no contiene un salto cualitativo, que demuestre su altura inventiva, teniendo en cuenta que se hace necesario demostrar que la invención analizada carece de nivel inventivo y hubiese sido obvia para una persona versada en la materia.

El examinador indica que la única diferencia de la invención con la anterior reivindicación 5 es la etapa de licuefacción se realiza hasta obtener un DE (equivalente de dextrosa) de entre 10 y 25 y proporciona el efecto de obtención de un jarabe con un contenido de maltosa entre 42 y 50%.

Así mismo, el examinador enfatiza que *"el solicitante desconoce que el documento del estado de la técnica más cercano es el D1, que revela la mismas etapas y condiciones de realización planteadas en las reivindicaciones 1 a 4. La diferencia radica en la reivindicación 5, en donde se reclama como condición del proceso que la etapa de licuefacción se debe realizar hasta que la mezcla que comprende polisacáridos tenga un DE entre 10 y 25. Sin embargo, el documento 1 es esencial porque en él se describe una etapa de licuefacción de una suspensión de almidón y una etapa de sacarificación de almidón licuado en presencia de varias enzimas, incluidas dos enzimas alfa-amilasa y beta-amilasa y una tercera enzima desramificadora que puede ser una pullulanasa, por lo que el proceso se describe principalmente en D1"*.

Teniendo en cuenta la consideración que D1 es el documento más cercano al método y productos reclamados, en base a que se describe una etapa de licuefacción y una etapa de sacarificación, se llama la atención al examinador al proceso reclamado, en base a que el objetivo del proceso es obtener un "jarabe de maltosa entre **42-50% de maltosa**", mientras que el de D1 es obtener un jarabe con un contenido **de al menos 95%** de maltosa.

Por otra parte, la mezcla de polisacáridos difiere sustancialmente entre D1 y la presente invención. En D1 la licuefacción se lleva a cabo en la presencia de una alfa-amilasa, beta-amilasa y una enzima de desramificación seleccionada de una pullulanasa. Mezcla de sacáridos distinta a los reivindicados que comprende dos alfa-amilasas de diferente origen, una fúngica y otra bacteriana. Adicionalmente, D1 no se preocupa por el

equivalente de dextrosa, por lo que no divulga que el paso de licuefacción tenga que hacerse controlando dicho equivalente.

Considerando lo anterior, entre las modalidades susceptibles de protección a las que tiene derecho el solicitante, se incluye que cuando se lleva a cabo la licuefacción en presencia de una alfa-amilasa termoestable, se podría llevar a cabo la reacción a una temperatura de 90°C a 110°C, o en un solo calentamiento o doble calentamiento. Es decir, a estas varias condiciones siempre que la mezcla comprenda polisacáridos en un equivalente de dextrosa entre 10 a 25. Así como se encuentra en la descripción de la presente solicitud: *"En una modalidad adicional, la alfa-amilasa se mezcla con la mezcla acuosa de almidón en una cantidad de 0,05 a 0,80 g de enzima por kg de almidón, en una base seca. En otras modalidades adicionales, la reacción se produce a temperaturas que varían de 90 °C a 110 °C. En aun otras modalidades los rangos de pH varían de 6,0 a 7,0. En aun otra modalidad adicional, la licuefacción usa una alfa-amilasa que es termoestable a las temperaturas usadas para gelatinizar el almidón (p. ej., mayor que 100 °C y, típicamente, entre 100 °C y 160 °C). La etapa de licuefacción enzimática puede producirse una vez o más de una vez para garantizar que el almidón se gelatinice suficientemente antes de someterlo a sacarificación. En una modalidad, la licuefacción comprende usar una sola dosis y un solo ciclo de calentamiento (una "licuefacción de un solo calentamiento/una sola dosificación enzimática"). En otra modalidad, la etapa de licuefacción usa el doble de dosis de enzima añadida durante las etapas de calentamiento del plato".* Se encuentra que la viscosidad del jarabe con respecto a la temperatura de 40 hasta los 80°C, disminuye, como se ve en la figura 1 adjunta:

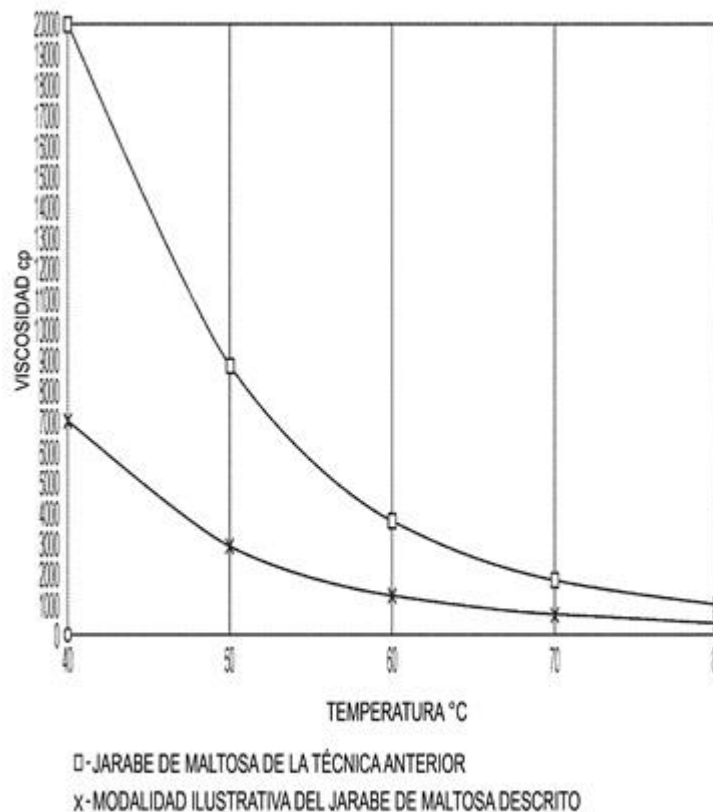


FIGURA 1

Diferencias estructurales con respecto a D2

Ahora bien, en cuanto a D2, la página 366 (y resto de D2), no se da a conocer un proceso para la obtención de un jarabe de maltosa que comprenda entre un 42% y un 50% de maltosa y la adición de varias enzimas de alfa-amilasa en combinación con una enzima pululanasa a la mezcla de polisacáridos en el que su viscosidad sea considerablemente baja y tenga un comportamiento progresivamente bajo con respecto a la temperatura.

Los valores de DE establecidos en este documento D2, son ligeramente mayores a los de la presente invención, en la página 366 se establece que dichos valores son entre 25 a 27, e incluso mayores llegando hasta 30. Ver también figura 1 de D2. Mientras que los de la presente invención, pueden ser tan bajos como 15. Igualmente, D2 menciona que la sacarificación se hace únicamente con β -amilasa, a diferencia de la presente invención que se hace con varias alfa-amilasas de diferente origen.

Aunque la página 366 de D2 menciona un hidrolizado que cubre el rango de 27-48%, el proceso descrito para obtener este hidrolizado no resulta inevitablemente en la viscosidad reivindicada, al menos porque no involucra el uso de varias alfa-amilasas y no una beta-amilasa y un rango de DE entre 10 a 30. El solicitante descubrió que el uso de dos alfa-amilasas de diferentes fuentes combinadas con una pululanasa, manteniendo dicho equivalente de dextrosa es crucial (en tanto cambian las fracciones de los polisacáridos) para conseguir una viscosidad reducida.

En ninguna parte de D2 se mencionan los valores de viscosidad obtenidos del jarabe, ni tampoco que **para reducir la viscosidad** se puedan adicionar varias clases de amilasas en una sola etapa.

La persona normalmente versada en la materia, a partir de la combinación de D1 y D2, usaría para la hidrólisis a lo sumo no más de una beta-amilasa (desmotivaría agregar otras clases de amilasas porque usándolas en D1 el contenido de maltosa es mucho más alto, rondando el 90%) y para la licuefacción, un equivalente de dextrosa (DE) superior a 25. De este modo, un método que se busque operar a estas condiciones, controlando el contenido de sólidos en un valor deseable entre 42-50% resultaría en un jarabe con valores de viscosidad más altos, por ejemplo, un 50% mayores a los 7000cP, valor que, como es demostrado por el solicitante y el examinador puede corroborar en la tabla 1 de la descripción original, es bastante reducido, por tanto, sorprendente comparado con el arte previo. Teniendo en cuenta lo anterior, el efecto de obtener un jarabe de maltosa con un contenido de sólidos entre 42-50% pero con una viscosidad reducida, **es inesperado** y da mérito para cumplir con el requisito de nivel inventivo.

Solamente, a partir de las enseñanzas de la presente invención, es decir agregando varios tipos de alfa-amilasas, entre ellas una alfa-amilasa fúngica y una alfa-amilasa bacteriana junto con una enzima pululanasa, controlando el equivalente de dextrosa entre 10 y 25 se podría obtener un jarabe con contenido de sólidos entre 42-50% y una viscosidad tan reducida como 7000 cP. Por lo que, para llegar de forma obvia al presente método y producto, sería necesario conocer de forma anticipada las enseñanzas de la presente invención, de tal manera, que el análisis sería retrospectivo.

En este sentido, y siguiendo la Guía para examen de solicitudes de patente de esta Superintendencia, la presente invención tal y como se encuentra definida en las reivindicaciones 1 a 20, tiene diferencias con el estado del arte que no son obvias ante ninguna anterioridad, y por lo tanto implicaron un nivel inventivo durante su desarrollo,

por lo cual debe ser considerada como novedosa e inventiva según las disposiciones de los artículos 14, 16 y 18 de la Decisión 486.

6. Conclusión

Con las modificaciones introducidas y los argumentos presentados puede concluirse que:

- i) La presente solicitud es clara, concisa y está debidamente soportada en la descripción, cumpliendo con los requerimientos del Artículo 30 de la Decisión 486; y
- ii) Las reivindicaciones actuales son patentables sobre D1 y D2, cumpliendo así con los requerimientos de los Artículos 16 y 18 de la Decisión 486.

Por tanto, atentamente me permito solicitar a ese Despacho otorgar el privilegio de patente solicitado a la solicitud en estudio, toda vez que cumple a cabalidad con los requerimientos de la Decisión 486/00.

En consecuencia, solicitamos a ese Despacho pronunciarse en relación con todos los argumentos presentados en este memorial dando estricta aplicación al principio del debido proceso consagrado en el artículo 29 de la Constitución Nacional.

7. Anexos

- Nuevo capítulo reivindicatorio conformado por 20 reivindicaciones.
- Recibo de pago correspondiente a la Tasa de modificación.

Señora Directora,

CAROLINA DAZA MONTALVO

C.C. 66.783.790 de Palmira Valle

TP-141563 CSJ

notificaciones@clarkemodet.com.co

REIVINDICACIONES MODIFICADAS

1. Un proceso para obtener un jarabe de maltosa que tiene entre 42% y 50% de maltosa de una mezcla acuosa de almidón, el proceso comprende:

(i) hidrolizar la mezcla de almidón mediante una etapa de licuefacción para obtener una mezcla de polisacáridos; e

(ii) hidrolizar la mezcla de polisacáridos mediante una etapa de sacarificación que comprende añadir a la mezcla de polisacáridos una mezcla de una alfa-amilasa fúngica y una alfa-amilasa bacteriana, y una enzima pululanasa para obtener el jarabe de maltosa;

en donde la etapa de licuefacción se realiza hasta que la mezcla que comprende polisacáridos tiene un equivalente de dextrosa (DE) entre 10 y 25.

2. El proceso de la reivindicación 1 en donde la etapa de licuefacción comprende, además, añadir un ácido a la mezcla de almidón en una cantidad de 0,01 a 0,04 meq/mL e hidrolizar la mezcla de almidón a una temperatura entre 130°C y 150°C.

3. El proceso de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 2, en donde la etapa de licuefacción comprende, además, añadir a la mezcla de almidón una cantidad entre 0,05 y 0,80 g de enzima por kg de almidón (base seca) e hidrolizar la mezcla de almidón a una temperatura entre 90°C y 110°C y un pH entre 6,0 y 7,0.

4. El proceso de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3 en donde la mezcla polisacárida comprende una alfa-amilasa fúngica, una alfa-amilasa bacteriana, una amilasa maltogénica y una beta-amilasa.

5. El proceso de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4 en donde las enzimas añadidas durante la etapa de sacarificación comprenden:

una alfa-amilasa fúngica añadida en una cantidad entre 0,28 a 0,52 g por kg de almidón en la mezcla acuosa de almidón (base seca);

una enzima alfa-amilasa bacteriana añadida en una cantidad entre 0,20 y 2,10 g por kg de almidón en la mezcla acuosa de almidón (base seca);

una pululanasa añadida en una cantidad entre 0,20 y 0,27 g por kg de almidón en la mezcla acuosa de almidón (base seca); opcionalmente una amilasa maltogénica

añadida en una cantidad entre 0,90 y 1,30 g por kg de almidón en la mezcla acuosa de almidón (base seca); y

opcionalmente una beta-amilasa añadida en una cantidad entre 0,20 y 0,24 g por kg de almidón en la mezcla acuosa de almidón (base seca).

6. El proceso de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 5 en donde la etapa de sacarificación se realiza a una temperatura entre 40°C y 85°C, un pH entre 4,0 y 7,5, y durante al menos 6 horas.

7. Un jarabe de maltosa que comprende entre 42% y 50% de maltosa elaborado mediante el proceso de las reivindicaciones 1 a 8, 18 a 20.

8. El jarabe de maltosa de acuerdo con la reivindicación 7 que tiene una viscosidad de 10,000 cP o menor a 40 °C.

9. El jarabe de maltosa de la reivindicación 8 que tiene una viscosidad de 10.000 cP o menor a 40°C y 81,5 % de sólidos.

10. El jarabe de maltosa de reivindicaciones cualquiera de las reivindicaciones 7 a 9 que tiene, además, una distribución de sacáridos que comprende 12% o menos sacáridos que tienen grado de polimerización (DP1), 42% o más sacáridos que tienen un segundo grado de polimerización (DP2), 10% o más sacáridos que tienen un tercer grado de polimerización (DP3) y entre 20,0% y 33,0% de sacáridos que tienen cuatro o más unidades de sacárido enlazadas (DP4+).

11. El jarabe de maltosa de cualquiera de las reivindicaciones 7 a 10 que tiene, además, un equivalente de dextrosa entre 40 y 50.

12. Un comestible que comprende el jarabe de maltosa de cualquiera de las reivindicaciones 7 a 11 y un segundo ingrediente comestible.

13. El comestible de la reivindicación 12 que es una bebida.

14. El comestible de las reivindicaciones 11 a 13 que es fermentado.

15. El comestible de cualquiera de las reivindicaciones 12 a 14 que comprende, además, etanol.

16. El comestible de cualquiera de las reivindicaciones 12 a 15 que comprende, además, un ingrediente malteado.
17. El comestible de cualquiera de las reivindicaciones 12 a 16, que es una cerveza u otra bebida de malta fermentada.
18. Un método para elaborar un comestible que comprende mezclar el jarabe de maltosa de las reivindicaciones 7 a 9 y un segundo ingrediente comestible.
19. El método de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6 en donde la etapa de licuefacción es una licuefacción de un solo calentamiento/dosificación enzimática.
20. El método de cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6 en donde la etapa de licuefacción es una licuefacción de doble calentamiento/dosificación enzimática.



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT: 800.176.089-2

COMPROBANTE DE RECAUDO SISTEMA SIPI

Radicado: NC2020/0002569
Recibo: 23-195006
Fecha: 21/07/2023

CAROLINA MERCEDES DAZA MONTALVO
CC: 66.783.790
Pago PSE No: 850484
CUS: 59303278

Patente PCT
JARABES DE MALTOSA, COMESTIBLES QUE COMPRENDEN EL JARABE Y PROCESO PARA ELABORARLOS

Detalle del pago

Id.	Rentístico	Concepto y Servicio	Cant.	Val. Unit.	Subtotal
1	50005-01-03	Modificaciones / Correcciones al registro Patente PCT (DESCUENTO INTERNET)	1	\$ 196,000	\$ 196,000
TOTAL					\$ 196,000