

REPÚBLICA DE COLOMBIA
SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Resolución N° 52546

Ref. Expediente N° NC2020/0007517

Por la cual se deniega una Patente de Invención

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO

en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las conferidas en el numeral 24 del artículo 3° del Decreto 4886 de 2011, y

CONSIDERANDO:

Que mediante escrito radicado en esta Superintendencia el 19 de junio de 2020 con el N° NC2020/0007517, por DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS, entró a fase nacional la solicitud de patente de invención titulada “COMPOSICIÓN EN POLVO QUE INCLUYE GLICERIDOS DE ÁCIDOS GRASOS”, que corresponde a la solicitud internacional PCT/EP2018/083983 del 7 de diciembre de 2018.

Que la solicitud fue publicada en la Gaceta de la Propiedad Industrial N° 897 el 10 de julio de 2020, sin que se hubieran presentado oposiciones por parte de terceros.

Que realizado el examen de fondo mediante Oficio No. 20882 de 19 de diciembre de 2022, se requirió al solicitante en los términos del artículo 45 de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina para que presentara respuesta a las observaciones de carácter técnico, relacionadas con la patentabilidad o cumplimiento de los requisitos establecidos por esta Decisión para la concesión de la patente.

Que el solicitante mediante escrito radicado bajo el N° NC2023/0005612 el 02 de mayo de 2023, presenta nuevas reivindicaciones 1 a 13 que reemplazan las originalmente presentadas. Se acepta este último capítulo reivindicatorio presentado, comoquiera que se ajusta a las prescripciones contenidas en el artículo 34 de la Decisión 486.

Que en virtud de lo dispuesto en el artículo 14 de la Decisión 486 expedida por la Comisión de la Comunidad Andina *“Los países miembros otorgarán patentes para las invenciones, sean de producto o de procedimiento, en todos los campos de la tecnología, siempre que sean nuevas, tengan nivel inventivo y sean susceptibles de aplicación industrial.”*

Que en el presente caso las reivindicaciones 1 a 13 incluidas en el radicado bajo el N° NC2023/0005612 el 02 de mayo de 2023, no cumplen los requisitos indicados. Lo anterior, de acuerdo con las siguientes consideraciones:

Objeto de la invención

El problema planteado consiste en la necesidad de proporcionar glicéridos de ácidos grasos como un polvo que fluye libremente, que es conveniente de emplear y altamente dispersable en masas de panadería para mejorar la suavidad de la miga y prolongar la vida útil de los productos horneados que comprenden el polvo (Pág. 5, líneas 10 a 13).

Para resolver dicho problema técnico, la solicitud en estudio plantea una composición en forma de un polvo seco que comprende partículas de un material portador recubierto con un glicérido de ácido graso que comprende 30-100% en peso de monoglicérido, en donde

Resolución N° 52546

Ref. Expediente N° NC2020/0007517

el glicérido de ácido graso comprende 30-90% en peso de la composición (Pág. 5, líneas 15 a 18).

Reivindicaciones

En virtud de lo dispuesto en el artículo 30, de la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina que señala:

“Las reivindicaciones definirán la materia que se desea proteger mediante la patente. Deben ser claras y concisas y estar enteramente sustentadas por la descripción. Las reivindicaciones podrán ser independientes o dependientes. Una reivindicación será independiente cuando defina la materia que se desea proteger sin referencia a otra reivindicación anterior. Una reivindicación será dependiente cuando defina la materia que se desea proteger refiriéndose a una reivindicación anterior. Una reivindicación que se refiera a dos o más reivindicaciones anteriores se considerará una reivindicación dependiente múltiple”.

Las reivindicaciones presentan las siguientes observaciones:

Los términos *“material portador”, “derivados”* y *“extracto de”*, mencionados en las reivindicaciones 1, 7, y 9, no son concisos porque comprenden un número muy extenso de alternativas, lo que impide establecer claramente el alcance de la protección.

Los términos: *“y/o”,* y *“opcionalmente”,* mencionados en las reivindicaciones, 6, y 10, precediendo una característica no son limitativos, porque hacen opcional la característica y no limita el alcance de la reivindicación.

Determinación del Estado de la Técnica

La fecha para determinar el estado de la técnica es el 11 de diciembre de 2017, que corresponde a la fecha de presentación de la solicitud de prioridad.

Consultadas las fuentes de información con que se cuenta, se encontraron los siguientes documentos que anticipan el objeto de esta solicitud:

Ítem	Documento	Título	Fecha de publicación
D1	US4178393	“Method of preparing a monoglyceride dough additive”	11 de diciembre de 1979
D2	US3694230	“Co-milling process for making culinary mixes”	26 de septiembre de 1972

D1¹ divulga composiciones en polvo que comprenden harina recubierta de monoglicéridos como aditivo culinario de productos para hornear con el fin de mejorar su suavidad y el método para producirlas (Resumen y Col 11, línea 3).

D2² divulga composiciones en polvo que comprenden harinas recubiertas de glicéridos con índice de yodo de 60 como aditivos de mezclas culinarias para hornear y el método para producirlas (Ej. 1, Col 8 a 10).

Examen de Patentabilidad

¹<https://patents.google.com/patent/US4178393A/en>

²<https://patents.google.com/patent/US3694230A/en>

Resolución N° 52546

Ref. Expediente N° NC2020/0007517

De acuerdo con lo establecido en el artículo 14 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, en el cual se establecen los requisitos de patentabilidad objeto de la solicitud en estudio, esta Oficina presenta a continuación el análisis de los requisitos de patentabilidad.

Nivel Inventivo

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 1 (NC2023/0005612 del 02 de mayo de 2023) refiere a: *“Una composición en forma de polvo seco que comprende (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Una composición en forma de polvo seco que comprende	Una composición en forma de polvo seco que comprende	Una composición en forma de polvo seco que comprende
Partículas de un material portador	Partículas de un material portador: Harina de soya o trigo (Col. 9, línea 43; Ej. 2, Col 13 y Tablas 1 a 4)	Partículas de un material portador: Mezcla de azúcar y harina (Ej. 1, Col 9, línea 45)
Recubierto con un glicérido de ácido graso que comprende 30-100% en peso de monoglicérido de un valor de yodo en el rango de 30-120,	Recubierto con un glicérido de ácido graso que comprende 62 a 95% en peso de monoglicérido (Tablas 1 a 4)*	Donde los glicéridos tienen un valor de yodo alrededor de 60 (Ej. 1, Col 9, Línea 15 a 19)
Donde el glicérido de ácido graso comprende 50-90% en peso de la composición.	Donde el glicérido de ácido graso comprende 50-82% en peso de la composición. (Tablas 1 a 4)	Recubierto con un glicérido de ácido graso que comprende hasta 50% de monoglicérido de canola (Col. 7, Líneas 46 a 54)

*Tabla 1. Test No 84-8 contiene 82% de monoglicérido y 4,5% de lecitina. Por lo tanto, de esta mezcla de glicéridos el monoglicérido se encuentra al 95%.

Tabla 4. Spray product 8 contiene 50% de monoglicérido y 30% de lecitina. Por lo tanto, de esta mezcla de glicéridos el monoglicérido se encuentra al 62%

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 1, ya que divulga composiciones en polvo que comprenden harina recubierta de monoglicéridos como aditivo culinario de productos para hornear con el fin de mejorar su suavidad (Resumen y Col 11, línea 3).

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 1 y la composición divulgada en D1, consiste en que define el valor de yodo del monoglicérido en un rango de 30 – 120.

No hay evidencia de que al definir específicamente el valor de yodo del monoglicérido en un rango de 30 – 120 proporcione una composición con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1 (donde el valor de yodo no es reportado), puesto que mejoras en la suavidad del producto final ya habían sido previstas en dicho documento (Col. 10, Tabla 1). Además, la invención de la solicitud solamente muestra datos de mejora en la suavidad en el producto final cuando las composiciones tienen como material portador dióxido de silicio y el valor de yodo está en un rango de 40 a 45 (Ejemplos 3 y 7, Fig. 1 a 4).

Resolución N° 52546

Ref. Expediente N° NC2020/0007517

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar la composición conocida en D1 para proporcionar una alternativa?

Sin embargo, el incluir glicéridos con valores de yodo de 60 en la composición, ya está divulgado en D2 que se refiere a composiciones en polvo que comprenden harinas recubiertas de glicéridos con índice de yodo de 60 como aditivos de mezclas culinarias para hornear (Ej. 1, Col 8 a 10).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir glicéridos con valor de yodo de 60 del D2 en la composición de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 1. Por lo cual se considera obvia.

Adicionalmente, D1 menciona que el glicérido se puede producir de sebo animal o aceite de soya (Col. 5, líneas 24 a 25). Los residuos de ácidos grasos tienen aproximadamente: 62% de ácido esteárico, 32.5% de ácido palmítico, 3.2% de ácido mirístico y 2.3% de ácido araquídico (Col. 5, líneas 16 a 18).

Además, D2 menciona que el material portador puede ser harina de soya o trigo, o almidón (Col. 9, línea 43; Ej. 2, Col 13 y Tablas 1 a 4; Col. 7, línea 8) de tamaño de partícula entre 2 um a 60 um (Col 9, línea 33, Ej. 1).

Las reivindicaciones dependientes 2 a 11 no mencionan alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo a la composición de la reivindicación 1, por lo cual se considera que carece de nivel inventivo.

Teniendo en cuenta lo señalado en el artículo 18 de la Decisión 486 de 2000 de la Comisión de la Comunidad Andina, la reivindicación independiente 12 (NC2023/0005612 del 02 de mayo de 2023) refiere a: *“Un proceso para hacer la composición de las reivindicaciones 1 a 10, el proceso comprende: (...)”*. A continuación, se presenta la tabla comparativa entre el objeto reivindicado y los documentos encontrados en el estado de la técnica:

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D2
Un proceso para hacer la composición de las reivindicaciones 1 a 10, el proceso comprende:	Un proceso para hacer una composiciones en polvo	Un proceso para hacer una composiciones en polvo
(a) fundir el glicérido de ácido graso; que comprende 30-100% en peso de monoglicérido de un valor de yodo en el rango de 30-120,	Calentar el monoglicérido a 85°C que comprende 62 a 95% en peso de monoglicérido (Ej. 2, Col 13 y Tablas 1 a 4)*	Fundir glicéridos con valor de yodo en el rango de 30-120, (Ej. 1, Col 9, línea 15)
(b) pulverizar el glicérido de ácido graso fundido sobre las partículas del material portador; Donde el glicérido de ácido graso comprende 50-90% en peso de la composición	Mezclar el glicérido con harina en una torre de enfriamiento (Ej. 1 y 2, Col 13)	Mezclar el glicérido con harina y pulverizada en un entorletero (Ej. 1, Col 9 y 10)
(c) enfriar, para obtener el polvo	Enfriar para producir el polvo (Ej. 2, Col 13)	Se produce un polvo seco (Ej. 1, Col 10)

*Tabla 1. Test No 84-8 contiene 82% de monoglicérido y 4,5% de lecitina. Por lo tanto, de esta mezcla de glicéridos el monoglicérido se encuentra al 95%.

Resolución N° 52546

Ref. Expediente N° NC2020/0007517

Tabla 4. Spray product 8 contiene 50% de monoglicérido y 30% de lecitina. Por lo tanto, de esta mezcla de glicéridos el monoglicérido se encuentra al 62%

D1 es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida en la reivindicación 12, ya que divulga un proceso para hacer unas composiciones en polvo que comprende harina recubierta de monoglicéridos como aditivo culinario de productos para hornear con el fin de mejorar su suavidad (Resumen y Col 11, línea 3). El proceso de mezcla revelado en D1 se hace en una torre de enfriamiento (Ej. 1 y 2, Col 13), al igual que en el Ej. 7 del proceso de la solicitud, donde lo denominan pulverización.

La diferencia entre la invención definida entre la reivindicación 12 y el proceso para elaborar la composición divulgada en D1, consiste en que define el valor de yodo del monoglicérido en un rango de 30 – 120.

No hay evidencia de que al definir específicamente el valor de yodo del monoglicérido en un rango de 30 – 120 proporcione un proceso con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1 (donde el valor de yodo no es reportado), puesto que mejoras en la suavidad del producto final ya habían sido previstas en dicho documento (Col. 10, Tabla 1). Además, la invención de la solicitud solamente muestra datos de mejora en la suavidad en el producto final cuando las composiciones tienen como material portador dióxido de silicio y el valor de yodo está en un rango de 40 a 45 (Ejemplos 3 y 7, Fig. 1 a 4).

Por lo tanto, el problema técnico objetivo que pretende resolver esta invención se puede formular así: ¿Cómo modificar el proceso conocido en D1 para proporcionar una alternativa?

Sin embargo, el incluir componentes grasos con valores de yodo de 60 en el proceso para elaborar la composición, ya está divulgado en D2 que se refiere a procesos para elaborar composiciones en polvo que comprenden harinas recubiertas de grasas con índice de yodo de 60 como aditivos de mezclas culinarias para hornear (Ej. 1, Col 8 a 10).

En consecuencia, la persona normalmente versada en la materia estaría motivada a incluir grasas con valor de yodo de 60 del D2 en el proceso para elaborar la composición de D1, para así llegar al objeto de la reivindicación 12. Por lo cual se considera obvia.

La reivindicación dependiente 13 no menciona alguna característica que, junto con las características de la reivindicación independiente, aporte nivel inventivo al proceso de la reivindicación 12, por lo cual se considera que carece de nivel inventivo.

Respuesta a los argumentos del solicitante

Respecto a los términos afectados por concisión el solicitante indica que “(...) *no estamos de acuerdo con esta objeción, dado que las reivindicaciones modificadas indican cuales son las alternativas de cada uno de estos términos, lo cuales tienen sustento en la descripción, y por lo tanto, se limitan solo a lo que se indican en esa parte de la solicitud.*” Esta Oficina aclara que el requerimiento fue por concisión y no por sustento, ya que los términos afectados comprenden un número muy extenso de alternativas, lo que impide establecer claramente el alcance de la protección.

El solicitante indica que realizó las siguientes modificaciones a las reivindicaciones para incluir las siguientes limitaciones:

“(...) *se aclaró que los ácidos grasos son saturados.*” Esta oficina aclara que en el examen realizado en el Oficio 20882 se indicó que D1 menciona que los residuos de ácidos grasos

Resolución N° 52546

Ref. Expediente N° NC2020/0007517

tienen aproximadamente: 62% de ácido esteárico, 32.5% de ácido palmítico (Col. 5, líneas 16 a 18), los cuales son ácidos grados saturados.

“En la reivindicación 7 modificada, se especificó los almidones o derivados de almidón y las fibras que conforman el material portador son “almidón de tapioca, almidón de maíz, almidón de trigo, almidón de patata, almidón de arroz y derivados del almidón como la maltodextrina” y la fibras son de “fibras seleccionadas del grupo que consiste en fibras de avena, fibras de trigo, fibras de arroz, fibras de caña de azúcar, fibras de remolacha, fibras de soja y fibras de celulosa como la alfa celulosa”.

Esta Oficina encuentra que la reivindicación 7 del nuevo capítulo reivindicatorio caracteriza al material portador *“(…) porque el material portador se selecciona del grupo que consiste en dióxido de silicio, silicato de sodio, silicato de calcio, fosfato de calcio, almidón o derivados del almidón en los que el almidón se selecciona del grupo que consiste en (...)”* Por lo tanto, todas estas opciones de “material portador” se tienen en cuenta para realizar la comparación con el estado del arte y no solamente los almidones, además D1 revela el uso de harina de trigo (Col. 9, línea 47) y la persona versada conoce que su contenido es principalmente almidón.

“En la reivindicación 10 modificada se incluyó el tipo de hidrocoloide, acondicionador y agente antimicrobiano tiene la pre-mezcla de panadería.”

Esta Oficina encuentra que de acuerdo con la reivindicación 10 la inclusión del hidrocoloide es opcional y por lo tanto, no es necesario que el estado de la técnica revele esta característica. Sin embargo, se aclara que D1 revela que el producto contiene goma guar (Col. 8, línea 57y Col. 12, Tabla 4).

Respecto al nivel inventivo, el solicitante argumenta que *“(…) una diferencia muy importante de la presente invención frente a D1, por lo cual no se puede considerar el documento más cercano, ya claramente en toda la invención indica que el monoglicérido esta fundido con al menos un fostátido, preferiblemente, lecitina de soja. Continúa diciendo el solicitante que “en la reivindicación 5 de D1 se menciona que las partículas contienen “al menos un material portador sólido finamente pulverulento comestible [...] que consiste en harina de soja entera, harina de soja desgrasada, leche desnatada en polvo, celulosa microcristalina, gluten de trigo, caseinato de sodio y maltodextrinas, [..]” . Ninguno de estos vehículos se menciona en la presente invención.”*

Esta Oficina aclara que la forma de reclamar la invención de la solicitud no permite evidenciar estas diferencias, ya que el capítulo reivindicatorio emplea el enlace gramatical “que comprende”, el cual es de tipo abierto, por lo que se interpreta que las reivindicaciones incluyen también elementos no mencionados en la reivindicación. De tal forma, que el que las composiciones enseñadas en D1 presenten componentes adicionales, no es impedimento para emplear dicho documento para el análisis de patentabilidad de la presente solicitud.

El solicitante indica que *“En la tabla comparativa se compara el material portador con harina de soya, sin embargo, el Examinador no ha tenido en cuenta que dentro de la solicitud nunca se ha tenido en cuenta que como material portador la harina de soya.”* y continúa diciendo que *“La diferencia es la presencia de fosfolípidos, el material portador y el índice de yodo.”*

Esta Oficina aclara que la reivindicación 1 reclama *“Una composición en forma de polvo seco que comprende partículas de un material portador recubierto con un glicérido (...)”* donde no se especifica en qué consiste dicho material portador y por lo tanto, el término no es conciso como se indicó en el examen realizado en el Oficio N°20882 del 19 de diciembre de 2022, de esta manera cualquier tipo de harina o polvo podría ser dicho “material portador” y eso se refleja en la tabla comparativa. También se resalta que en la descripción solo se hace mención de *“Un material portador preferido tiene una densidad aparente por debajo de 500 g/L y un área superficial específica en el rango de 75-500*

Resolución N° 52546

Ref. Expediente N° NC2020/0007517

m2/g.” por lo tanto, tampoco se puede interpretar de una manera más restringida. Aunque la tabla comparativa se hace respecto a las características técnicas de la reivindicación independiente, se debe tener en cuenta que las limitaciones hechas a la invención de la solicitud por la reivindicación 7 no permiten diferenciar la invención de lo revelado en D1, ya que dentro del listado de posibles “materiales portadores” se encuentra fibras de soya que se pueden entender como harina de soya. También se aclara que D1 revela el uso de harina de trigo (Col. 9, línea 43) que fue la usada en los ejemplos de la solicitud.

El solicitante manifiesta que *“D2 nada tiene que ver con el problema técnico de la solicitud”* argumentando que D2 revela: *“(…) la presente invención se refiere a un proceso de molienda conjunta de azúcar y harina en un molino de impacto múltiple, seguido de la posterior adición de manteca y otros ingredientes como método para procesar mezclas culinarias preparadas en seco. La característica esencial de la presente invención es el hecho de que el azúcar y la harina se muelen juntas en un molino de impacto múltiple. Tal como se observa.”* Continúa el solicitante con su argumento diciendo que *“No hay referencias en D1 que lleven a la persona medianamente versada en la materia a D2, ya que este documento, no está enfocado en el problema de la presente solicitud.”* Esta Oficina aclara que D2 es del mismo campo técnico de la solicitud que es productos de pastelería, ya que divulga composiciones en polvo que comprenden harinas recubiertas de glicéridos con índice de yodo de 60 como aditivos de mezclas culinarias para hornear y el método para producirlas (Ej. 1, Col 8 a 10), por lo tanto, es un documento adecuado para afectar el nivel inventivo de la invención. Además, muestra mejoras en la calidad del producto de pastelería obtenido como suavidad y humedad, entre otros (Ej. 1 a 6, Col 8 a 14).

Dice el solicitante que *“Los glicéridos de ácidos grasos de D2 no están de forma de una composición de polvo seco, sino que están en forma líquida (aceite de soya y aceite de semilla de algodon), además que utilizan un emulsionante, lo cual no es necesario en la presente invención.”*

Esta Oficina aclara que la reivindicación independiente 1 de la solicitud reclama *“Una composición en forma de polvo seco que comprende partículas de un material portador recubierto con un glicérido de ácido graso (…)”*, la reivindicación 4 indica que *“dicho glicérido de ácido graso procede de un aceite vegetal”* y la reivindicación 5 señala *“(…) el aceite vegetal se selecciona entre aceite de soja, (….) aceite de semilla de algodón, (…)”*. Por lo tanto, la invención reclamada en la solicitud contiene los mismos glicéridos de ácidos grasos de D2 y por lo tanto, la diferencia mencionada por el solicitante no se ve reflejada en el capítulo reivindicatorio NC2023/0005612 del 02 de mayo de 2023.

El solicitante indica que *“(…) en la tabla comparativa la cantidad de glicéridos de ácidos grasos no se superpone entre D2 y la presente invención.”* Esta Oficina señaló en el examen de patentabilidad, que D2 revela el recubrimiento con un glicérido de ácido graso que comprende hasta 50% de monoglicérido de canola (Col. 7, Líneas 46 a 54) y ya que la solicitud reclama que el glicérido de ácido graso comprende 50-90% en peso de la composición, la concentración se superpone en el valor de 50%. Sin embargo, se aclara que en el método problema-solución para evaluar el nivel inventivo se establece que se plantea la diferencia frente al documento más cercano, en el presente caso es D1. Por lo tanto, no es necesario que esta característica sea revelada en D2, ya que no es una diferencia entre la solicitud con D1.

Termina el solicitante diciendo que *“Un razonamiento similar también se aplica a la reivindicación 12, que se dirige a un procedimiento hacer la composición de la reivindicación 1 y, por lo tanto, da como resultado unas un polvo con una cantidad de molgiceridos insaturados alta de entre 50 al 90%, producto que proporciona una fluidez y una calidad del polvo que no se presentan con los empleados actualmente en el estado de la técnica, por lo cual se invita al Examinador a revisar los resultados de los ejemplos de la presente*

Resolución N° 52546

Ref. Expediente N° NC2020/0007517

invención.” Esta Oficina no encuentra evidencia de que la diferencia entre la solicitud y D1, al definir específicamente el valor de yodo del monoglicérido en un rango de 30 – 120, proporcione una composición con algún efecto técnico diferente al que ya proporcionaba el objeto de D1 (donde el valor de yodo no es reportado), puesto que mejoras en la suavidad del producto final ya habían sido previstas en dicho documento (Col. 10, Tabla 1). Además, la invención de la solicitud solamente muestra datos de mejora en la suavidad en el producto final cuando las composiciones tienen como material portador dióxido de silicio y el valor de yodo está en un rango de 40 a 45 (Ejemplos 3 y 7, Fig. 1 a 4).

Que el solicitante en el escrito radicado bajo el N° NC2023/0005612 el 02 de mayo de 2023, tituló la invención como COMPOSICIÓN EN POLVO QUE INCLUYE RECUBRIMIENTO CON MONOGLICÉRIDOS COMO ADITIVO PARA PRODUCTOS DE PANADERÍA Y MÉTODO PARA ELABORARLA.

Con fundamento en las anteriores consideraciones, la Superintendente de Industria y Comercio,

RESUELVE

ARTÍCULO 1: Denegar la patente de invención a la solicitud que entró en fase nacional en virtud del Tratado de Cooperación en Materia de Patentes (PCT), para la creación titulada:

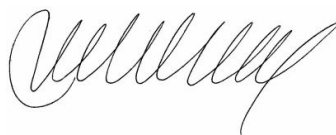
“COMPOSICIÓN EN POLVO QUE INCLUYE RECUBRIMIENTO CON MONOGLICÉRIDOS COMO ADITIVO PARA PRODUCTOS DE PANADERÍA Y MÉTODO PARA ELABORARLA”

ARTÍCULO 2: Notificar el contenido de la presente resolución a DUPONT NUTRITION BIOSCIENCES APS advirtiéndole que contra ella procede el recurso de reposición, ante el Superintendente de Industria y Comercio, el cual podrá ser interpuesto en el momento de la notificación o dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a ella.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá D.C., el 31 de agosto de 2023

LA SUPERINTENDENTE DE INDUSTRIA Y COMERCIO,



Firmado digitalmente
por: MARIA DEL
SOCORRO PIMIENTA
CORBACHO
Fecha: 2023.08.31
12:01:07 COT
Razón: Validez jurídica.
Ubicación: Bogotá,
Colombia.