

P-2021/35774

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. S. D.

Re: Expediente No. **NC2021/0016529**

Solicitud de patente a nombre de **LIQUIDSEAL HOLDING B.V.**

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 **LIQUIDSEAL HOLDING B.V.**, domiciliada en Leiden, Países Bajos, solicitante de la patente de la referencia, en respuesta al Oficio No. **1045** notificado mediante notificación electrónica el 24 de enero de 2024, relacionado con el primer concepto técnico de fondo, atentamente me permito presentar la siguiente información:

1. Modificación al capítulo reivindicatorio

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 un nuevo capítulo reivindicatorio, el cual consta de doce (12) reivindicaciones y reemplaza completamente el capítulo presentado anteriormente.

En particular, se han eliminado las antiguas reivindicaciones 13 a 15.

El solicitante se permite manifestar que las modificaciones realizadas en esta oportunidad se realizan sin que por ello deba interpretarse que acepta alguna de las objeciones establecidas en el oficio de la providencia y sin perjuicio o renuncia de los derechos del solicitante de buscar la protección de la materia allí contenida mediante las correspondientes solicitudes divisionales.

Asimismo, el solicitante se permite manifestar que las modificaciones presentadas en esta oportunidad no implican una ampliación de la protección que correspondería a la

divulgación contenida en la solicitud inicial, por lo que es posible afirmar que el nuevo capítulo reivindicatorio se ajusta a las disposiciones del Artículo 34 de la Decisión 486/00.

2. Pago de tasas

Considerando que el presente memorial se presenta junto con modificaciones a las reivindicaciones, se anexa el comprobante de pago correspondiente a la tasa de modificación a las reivindicaciones, según lo establecido en la Resolución No. 59669 de 2020.

Ahora, en relación con el número de reivindicaciones, atentamente me permito resaltar que junto a la presente respuesta no se realiza el pago de la tasa por concepto de reivindicaciones adicionales, toda vez que el nuevo capítulo reivindicatorio tiene un número de cláusulas menor que el presentado anteriormente.

3. Materia no patentable

3.1 Reivindicaciones relativas a uso

El examinador señala que las antiguas reivindicaciones 13 a 15 no serían patentables pues se refieren a usos.

Al respecto, me permito manifestar que las reivindicaciones objetadas no hacen parte del capítulo reivindicatorio presentado junto a este memorial, superando así las objeciones del examinador.

4. Claridad, concisión y soporte de nuevas reivindicaciones

El solicitante manifiesta que mediante la presentación del nuevo capítulo reivindicatorio quedan subsanadas la totalidad de las objeciones, de modo tal que las nuevas reivindicaciones proporcionan claridad y concisión a la invención descrita, a la vez que cuentan con el debido sustento en la descripción de la solicitud.

Con respecto a las objeciones puntuales del examinador se presentan las siguientes aclaraciones:

- 4.1** El Examinador considera que las reivindicaciones 1, 6 y 8 no son claras porque emplean las expresiones "monoglicérido", "ácido graso", "agente alcalino", "agente espaciador" y "disolvente orgánico" las cuales, en opinión del examinador, son términos genéricos.

El Solicitante manifiesta su desacuerdo con esta objeción. Tal como lo menciona la Guía para Examen de la Superintendencia de Industria y Comercio en la sección 4.3.20, las reivindicaciones pueden contener generalizaciones del contenido divulgado en la descripción. Adicionalmente, como se menciona en la sección 4.3.7. de dicha Guía, los términos contenidos en las reivindicaciones deberán interpretarse con el sentido y alcance que les daría la persona versada en la materia.

En este sentido, los términos objetados representan una generalización adecuada de las modalidades exploradas por el solicitante y, la persona versada en la materia estaría en capacidad de determinar su alcance y de poner la invención en práctica combinando las enseñanzas de la descripción con sus conocimientos.

Ahora, respecto a los términos "*monoglicérido*" y "*ácido graso*", se señala que la reivindicación 1 define su alcance aún más al especificar que el primero tiene una longitud de cadena de 12 a 20 átomos de carbono y que el segundo tiene una longitud de cadena de 12 a 21 átomos de carbono. De igual manera, la reivindicación 6 define que el "*agente espaciador*" se selecciona de un poliol, como glicerol, sorbitol, propilenglicol, polietilenglicol o mezclas de los mismos.

En consecuencia, las reivindicaciones 1, 6 y 8 son completamente claras.

- 4.2** El Examinador considera que la reivindicación 1 no es clara, ya que reclama una composición y no se define la proporción que corresponde al agua.

El Solicitante manifiesta su desacuerdo con el Examinador. La reivindicación 1 define el porcentaje del monoglicérido, del ácido graso y del agente alcalino. Así, al leerse la reivindicación puede inferirse que el porcentaje de los componentes restantes correspondería a 100% menos la suma de los porcentajes de monoglicérido, ácido graso y agente alcalino.

En consecuencia, la reivindicación 1 es completamente clara.

5. Novedad

El examinador establece en su concepto técnico la falta de novedad de las reivindicaciones 1 a 5 y 7 a 11 a la luz de las enseñanzas técnicas descritas en el documento CN108208153A, titulado "*Weak alkali fruit cleaning and fresh keeping waxing agent and preparation method thereof*" (en adelante denominado como **D1**).

A este respecto, me permito resaltar 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. Es decir, 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, al invento en su totalidad y no a sus componentes de manera aislada.

Al respecto, considero pertinente recalcar que, para considerar que el objeto de la solicitud carece de novedad, se debe contemplar como mínimo los siguientes aspectos:

- El objeto de la invención en estudio debe estar contenida de forma TOTAL y ABSOLUTA en el documento que se menciona como anterioridad; y
- La comparación del objeto de la invención en cuestión y el estado del arte no debe centrarse o limitarse a los elementos de esta que son previamente conocidos, sino de lo inédito y novedoso que la caracteriza. Esto quiere decir que debe analizarse el valor agregado que aporta la invención con sus nuevas características al campo técnico al cual pertenece la solicitud en estudio.

Lo anterior significa que para que un documento del estado de la técnica pueda afectar la novedad de una solicitud, debe revelar todas y cada una de las características técnicas que la definen.

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 totalmente comprendida en el estado de la técnica, específicamente, en forma individual en el documento D1, lo cual no sucede en este caso.

El documento D1 describe un agente encerador y un limpiador de frutas alcalino débil. Específicamente, el ejemplo 3 de D1 divulga una composición de 15 partes de pectina, 3 partes de etanol, 2 partes de trimetilamina, 2 partes de ácido linoleico, 3 partes de

monoglicérido de ácido láurico, 0,1 partes de éter de polioxietileno polioxipropileno pentaeritritol y 69,7 partes de agua a la que se añaden 0,1 partes de cloruro cálcico, 5 partes de dietanolamina y 0,1 partes de esencia. Todas las partes suman aproximadamente 100 partes. El principal componente disperso de esta composición es la pectina, una cera, que está presente en una cantidad de 15 partes, es decir, aproximadamente el 15%.

Por su parte, la reivindicación 1 de la presente solicitud requiere que **el porcentaje de otros aditivos fuera del monoglicérido, ácido(s) graso(s), agentes alcalinos y agua no exceda el 10% p/v de la emulsión.**

Por lo tanto, la composición del ejemplo 3 de D1 no divulga la composición de la reivindicación 1. Las reivindicaciones 2 a 5 y 7 a 11 dependen de la reivindicación 1. En consecuencia, estas reivindicaciones también son nuevas.

Así, dado que el documento D1 no divulga de forma TOTAL Y ABSOLUTA las características técnicas esenciales de la materia definida en las reivindicaciones objetadas, es posible concluir que la presente solicitud cumple con el requisito de novedad estipulado en el artículo 16 de la Decisión 486.

6. Nivel inventivo

El examinador establece en su concepto técnico la falta de nivel inventivo de las reivindicaciones 6 y 12 a la luz de las enseñanzas técnicas descritas en **D1**, en combinación con las enseñanzas del documento WO2016084094A1, titulado "*Edible morpholine-free coating formulations*" (**D2**), siendo D1 considerado como el estado del arte más cercano a la invención.

El examinador sostiene que la diferencia entre la invención definida en la reivindicación 6 y la composición divulgada en D1 consiste en la presencia de un agente espaciador como polietilenglicol y sorbitol.

El Examinador considera que dicha diferencia no aporta algún efecto técnico diferente al ya proporcionado por el objeto de D1.

Adicionalmente, el examinador considera que dicha diferencia estaría anticipada por las enseñanzas del documento D2, que se refiere a una composición de recubrimiento

comestible segura que incluye un hidrocoloide, una cera comestible, un ácido graso, un componente alcalino comestible y polímeros como polietilenglicol y, sorbitol.

Por lo tanto, en la opinión del examinador, la materia reclamada en la reivindicación 6 y en su dependiente 12 sería obvia a la luz de las enseñanzas combinadas de estos documentos.

El solicitante discrepa respetuosamente de la opinión del examinador y hace 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 hubiera resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica"* (énfasis añadido).

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.

Como se explica a continuación, el análisis del Examinador **no** logra demostrar la obviedad de la invención.

Por un lado, los documentos D1 y D2 emplean mezclas complejas que incluyen ceras o hidrocoloides. De hecho, el documento D2 ni siquiera menciona monoglicéridos. En consecuencia, ninguno de los documentos citados, solos o en combinación, sugiere una composición como la reclamada.

Adicionalmente, a continuación, se presentan datos complementarios que demuestran un efecto técnico para otros monoglicéridos y ácidos grasos.

Se recubrieron varios productos de cosecha mediante inmersión en emulsiones con la siguiente composición general:

Componente	% en peso de la emulsión
monoglicérido	5
ácido graso	2,5

agente antiespumante	0,5
amoníaco	1
KOH	0
KCl	0,5
lecitina	0,5
agua	90

Los componentes de monoglicéridos y ácidos grasos en las diversas emulsiones fueron los siguientes:

Longitud de cadena de monoglicérido/longitud de cadena de ácido graso	Monoglicérido	Ácido graso
8/6	Monocaprilato	Ácido hexanoico
8/8	Monocaprilato	Ácido octanoico
8/10	Monocaprilato	Ácido decanoico
12/10	Monolaurato de glicerol	Ácido decanoico
12/12	Monolaurato de glicerol	Acido laurico
12/14	Monolaurato de glicerol	Ácido mirístico
18/12	Monolaurato de glicerol	Ácido esteárico
16/10	Monopalmitato de glicerol	Ácido decanoico
16/12	Monopalmitato de glicerol	Acido laurico
16/14	Monopalmitato de glicerol	Ácido mirístico
16/16	Monopalmitato de glicerol	Ácido palmítico
16/18:1	Monopalmitato de glicerol	Ácido oleico
18/12	Monoestearato de glicerol	Acido laurico
18/14	Monoestearato de glicerol	Ácido mirístico
18/16	Monoestearato de glicerol	Ácido palmítico

18:1/16	Monooleato de glicerol	Ácido palmítico
18/18:1	Monoestearato de glicerol	Ácido oleico
18:1/18:1	Monooleato de glicerol	Ácido oleico

En los resultados siguientes, las emulsiones se denominan por las longitudes de cadena de los monoglicéridos y ácidos grasos contenidos en ellas.

1) Naranjas

Los recubrimientos se aplicaron sumergiendo naranjas de peso conocido en una de las emulsiones indicadas en la Tabla 1 y el Diagrama 1 a continuación. Las frutas de control no estaban recubiertas. Las naranjas se incubaron a temperatura ambiente con una humedad relativa de entre el 40 y el 50%. Después de 17 días de incubación, se determinó el peso de las naranjas y se calculó el % de pérdida de peso promedio de un conjunto de 4 naranjas que fueron expuestas al mismo tratamiento.

Los resultados se muestran en la Tabla 1 y el Diagrama 1.

	Control	8/6	8/8	8/10	12/12	18/12	16/12	16/14	16/16	16/18:1
% de pérdida de peso promedio	9,7	13,6	15,7	17,0	9,6	7,5	6,1	6,6	6,9	5,8

Tabla 1: % de pérdida de peso promedio de naranjas



Diagrama 1: % de pérdida de peso promedio de naranjas

La Tabla 1 y el diagrama 1 muestran que las naranjas recubiertas con emulsiones con monoglicéridos y ácidos grasos con una longitud de cadena de 12 átomos de carbono o más tienen una pérdida de peso reducida en comparación con el control o emulsiones con monoglicéridos y ácidos grasos con longitudes de cadena más cortas.

2) Tomates

Los recubrimientos se aplicaron sumergiendo tomates de peso conocido en una de las emulsiones indicadas en la Tabla 2 y el Diagrama 2 a continuación. Los tomates de control no estaban recubiertos. Los tomates se incubaron a temperatura ambiente con una humedad relativa de entre 40 y 50%. Después de 14 días de incubación, se determinó el peso de los tomates y se calculó el % de pérdida de peso promedio de un conjunto de 6 tomates que fueron expuestos al mismo tratamiento.

Los resultados se muestran en la Tabla 2 y el Diagrama 2.

	Control	8/6	8/8	8/10	12/10	18/12	16/10	16/12
% de pérdida de peso promedio	7,3	12,4	15,6	24,2	14,7	5,6	10,9	5,9
	16/14	16/16	16/18:1	18/14	18/16	18/18:	18:1/16	18:1/18:1

% de pérdida de peso promedio	5,5	5,7	5,0	4,7	4,4	4,6	3,6	3,5
-------------------------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Tabla 2: % de pérdida de peso promedio de los tomates

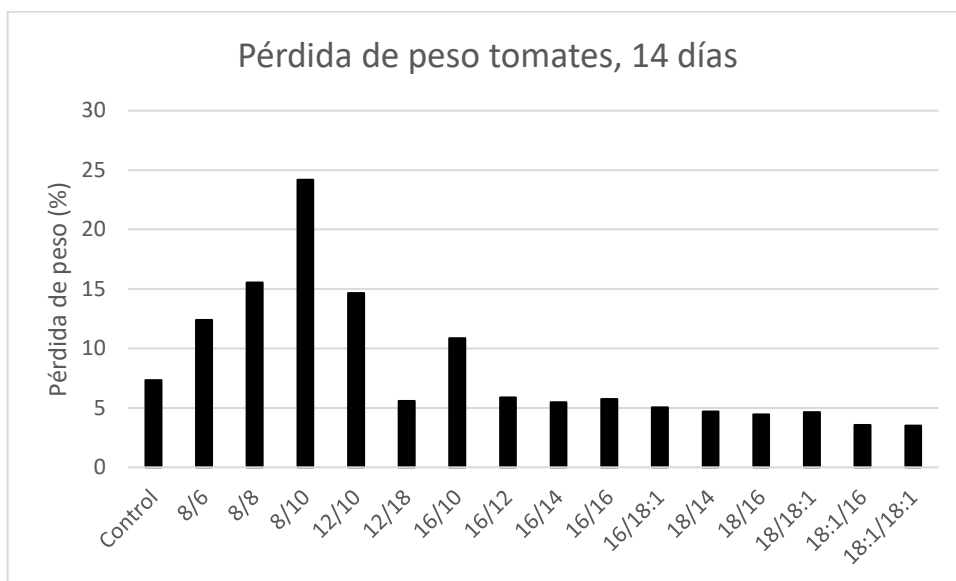


Diagrama 2: % de pérdida de peso promedio de tomates

La Tabla 2 y el Diagrama 2 muestran que los tomates recubiertos con emulsiones con monoglicéridos y ácidos grasos con una longitud de cadena de 12 átomos de carbono o más tienen una pérdida de peso reducida en comparación con el control o las emulsiones con monoglicéridos y/o ácidos grasos con longitudes de cadena más cortas.

3) Mangos

Los recubrimientos se aplicaron sumergiendo mangos de peso conocido en una de las emulsiones indicadas en la Tabla 3 y el Diagrama 3 a continuación. Los mangos de control no estaban recubiertos. Los mangos se incubaron a temperatura ambiente con una humedad relativa de entre 40 y 50%. Después de 12 días de incubación, se determinó el peso de los mangos y se calculó el % de pérdida de peso promedio de un conjunto de 6 mangos que fueron expuestos al mismo tratamiento.

Los resultados se muestran en la Tabla 3 y el Diagrama 3.

	Control	8/6	8/8	8/10	12/10	12/12	12/14	18/12	16/12
--	---------	-----	-----	------	-------	-------	-------	-------	-------

% de pérdida de peso promedio	6,6	5,4	5,1	4,6	4,8	4,3	4,3	4,1	4,2
	16/14	16/16	16/18:1	18/12	18/14	18/16			
% de pérdida de peso promedio	3,6	4,0	4,3	3,8	4,2	3,9			

Tabla 3: % de pérdida de peso promedio de mangos



Diagrama 3: % de pérdida de peso promedio de mangos

La Tabla 3 y el Diagrama 3 muestran que los mangos recubiertos con emulsiones tienen una pérdida de peso reducida en comparación con el control. La pérdida de peso se redujo más en el caso de emulsiones con monoglicéridos y ácidos grasos con una longitud de cadena de 12 átomos de carbono o más.

4) Aguacates

Los recubrimientos se aplicaron sumergiendo aguacates de peso conocido en una de las emulsiones indicadas en la Tabla 4 y el Diagrama 4 a continuación. Los aguacates de control no estaban recubiertos. Los aguacates se incubaron a temperatura ambiente con una humedad relativa de entre 40 y 50%. Después de 9 días de incubación se determinó el peso de los aguacates y se calculó el % de pérdida de peso promedio de un conjunto de 9 aguacates que fueron expuestos al mismo tratamiento.

Los resultados se muestran en la Tabla 4 y el Diagrama 4.

	Control	8/6	8/8	8/10	12/10	12/12	12/14	18/12	16/12
% de pérdida de peso promedio	11,0	12,1	10,8	10,4	10,9	9,54	8,6	6,7	6,1
	16/14	16/16	16/18:1	18/12	18/14	18/16			
% de pérdida de peso promedio	6,3	5,5	6,9	6,6	7,0	5,4			

Tabla 4: % de pérdida de peso promedio de los aguacates



Diagrama 4: % de pérdida de peso promedio de los aguacates

Como se muestra en la Tabla 4 y el Diagrama 4, la pérdida de peso de los aguacates se redujo más en el caso de emulsiones con monoglicéridos y ácidos grasos con una longitud de cadena de 12 átomos de carbono o más.

5) Bananos

Los recubrimientos se aplicaron sumergiendo bananos de peso conocido en una de las emulsiones indicadas en la Tabla 5 y el Diagrama 5 a continuación. Los bananos de control no estaban recubiertos. Los bananos se incubaron a temperatura ambiente con

una humedad relativa de entre 40 y 50%. Después de 12 días de incubación, se determinó el peso de los plátanos y se calculó el % de pérdida de peso promedio de un conjunto de 8 bananos que fueron expuestos al mismo tratamiento.

Los resultados se muestran en la Tabla 5 y el Diagrama 5.

	Control	8/6	8/8	8/10	12/12	12/14	16/12	16/14	16/18:1
% de pérdida de peso promedio	13,1	14,8	15,1	16,6	12,83	10,4	9,8	8,1	9,5
	18/12	18/14							
% de pérdida de peso promedio	7,5	7,3							

Tabla 5: % de pérdida de peso promedio de los bananos

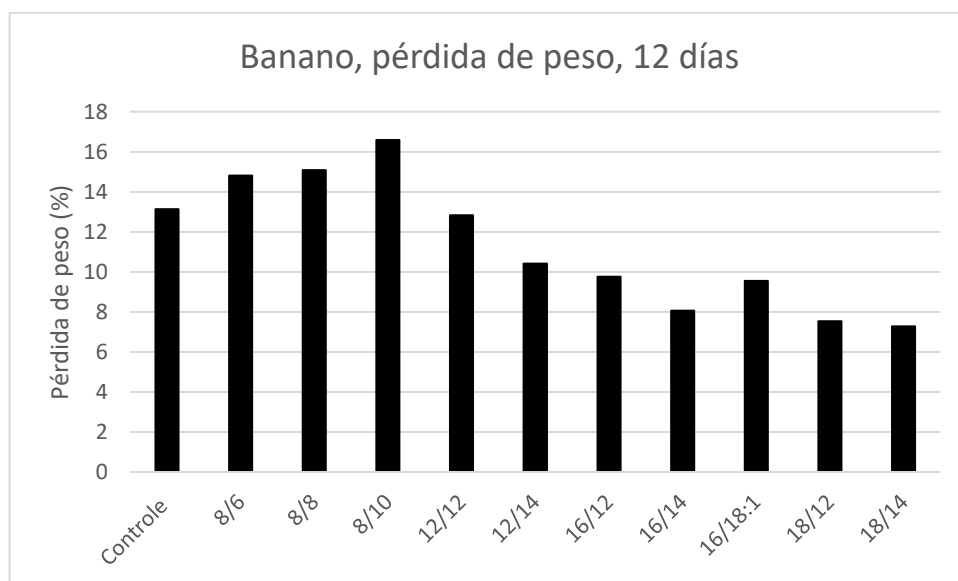


Diagrama 5: % de pérdida de peso promedio de los bananos

La Tabla 5 y el Diagrama 5 muestran que los bananos recubiertos con emulsiones con monoglicéridos y ácidos grasos con una longitud de cadena de 12 átomos de carbono o más tienen una pérdida de peso reducida en comparación con el control o emulsiones con monoglicéridos y ácidos grasos con longitudes de cadena más cortas.

Se señala que los datos complementarios descritos también fueron allegados en fase internacional.

Ahora, estos datos revelan que, las frutas de diversas especies recubiertas con emulsiones que comprenden monoglicéridos y ácidos grasos con diversas longitudes de cadena y combinaciones de longitudes de cadena de 12 átomos de carbono o más dentro del rango de longitudes de cadena especificadas en la reivindicación 1 **tienen una pérdida de peso reducida en comparación con el control o emulsiones con monoglicéridos y ácidos grasos con longitudes de cadena más cortas.**

Como se explica en la presente solicitud, una pérdida de peso reducida o más lenta es un indicador de una vida útil más larga del producto cosechado. Estos efectos se muestran en una amplia gama de productos de cosecha, incluidos naranjas, tomates, mangos, aguacates y plátanos.

De esta manera, los datos complementarios junto con los ejemplos de la solicitud respaldan el efecto técnico de una pérdida de peso reducida y, por lo tanto, una vida útil prolongada en toda la gama de monoglicéridos y ácidos grasos definidos en la reivindicación 1, lo cual no se encuentra indicado ni sugerido en los documentos citados. En consecuencia, la reivindicación 1 es inventiva en vista del arte previo.

Las reivindicaciones 2 a 12 dependen de la reivindicación 1. Por lo tanto, estas reivindicaciones también son inventivas.

En vista de los anteriores argumentos, el objeto reclamado cumple con el requisito de Nivel inventivo establecido en el Art. 18 de la Decisión 486.

7. Conclusiones

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

- i) Las modificaciones del nuevo pliego reivindicatorio se ajustan a las disposiciones del Artículo 34 de la Decisión 486;
- ii) La presente invención se relaciona con materia susceptible de patentabilidad, cumpliendo así con los requerimientos del Artículo 14 de la Decisión 486;

- iii) Las reivindicaciones definen la materia que se desea proteger de manera clara y concisa, a la vez que cuentan con el debido sustento en el capítulo descriptivo, cumpliendo así con los requerimientos del Artículo 30 de la Decisión 486;
- iv) La invención de la presente solicitud no había sido divulgada previamente en el estado de la técnica cumpliendo así con los requerimientos del Artículo 16 de la Decisión 486, y
- v) La invención reivindicada no hubiese resultado obvia ni se hubiese derivado de manera evidente del estado de la técnica por una persona del oficio normalmente versada en la materia técnica, cumpliendo así con el requerimiento del Artículo 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 de 2000.

Asimismo, respetuosamente solicito 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.

8. Anexos

- Nuevo capítulo reivindicatorio que incluye doce (12) reivindicaciones.
- Recibo de pago por concepto de modificación al pliego reivindicatorio.

Señora Directora,


CAROLINA DAZA MONTALVO
C.C. 66.783.790 de Palmira Valle
TP-141563 CSJ
notificaciones@clarkemodet.com.co

REIVINDICACIONES

1. Composición comestible para recubrir productos frescos cosechados, donde la composición se encuentra en forma de emulsión acuosa, que incluye:

un monoglicérido, donde dicho monoglicérido tiene una longitud de cadena de 12 a 20 átomos de carbono;

uno o más ácidos grasos con una longitud de cadena de 12 a 21 átomos de carbono; y

uno o más agentes alcalinos;

donde la composición incluye dicho monoglicérido en una cantidad de 1-10% P/V de la emulsión; dicho ácido graso en una cantidad de 1-5% P/V de la emulsión; dicho agente alcalino en una cantidad de 0,10-10% P/V de la emulsión, donde el porcentaje de otros aditivos fuera de dicho monoglicérido, dicho(s) ácido(s) graso(s) y los agentes alcalinos y el agua no exceden el 10 % P/V de la emulsión.

2. Composición según la reivindicación 1, donde dicho monoglicérido tiene cadenas seleccionadas del grupo de la cadena de lauratos, la cadena de oleatos, la cadena de palmitatos y la cadena de estearatos.

3. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde dichos uno o más ácidos grasos incluyen uno o más ácidos grasos C18, tales como C18, C18:1, C18:2, C18:3, por ejemplo el ácido oleico, o una mezcla de los mismos.

4. Composición según la reivindicación 3, donde dichos uno o más ácidos grasos incluyen ácido oleico.

5. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, donde dichos uno o más agentes alcalinos se obtienen mediante la disolución de uno o más compuestos del grupo integrado por NaOH, KOH, morfolina, hidróxido de amonio, (bi)carbonato de amonio, amoníaco, bicarbonato de sodio,

bicarbonato de potasio, cloruro de amonio y/o de preferencia donde el agente alcalino es capaz de evaporarse después de aplicar la composición al producto fresco cosechado.

6. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que además incluye uno o más agentes espaciadores, donde dicho agente espaciador es un poliol, tal como un poliol seleccionado del grupo de glicerol, sorbitol, propilenglicol, polietilenglicol o mezclas de los mismos, de preferencia glicerol.

7. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que además incluye lecitina, y/o fosfátidos de amonio, y/o un agente antiespumante.

8. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que está libre de disolventes orgánicos o que incluye un disolvente orgánico en un porcentaje de menos del 5 % P/V de la emulsión.

9. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que incluye monoestearato de glicerol en una cantidad de 1-10% P/V de la emulsión; ácido oleico como un ácido graso en una cantidad de 1-5% P/V de la emulsión; un agente alcalino en una cantidad de 0,1-10% P/V de la emulsión, y el resto constituido por agua.

10. Composición según la reivindicación 9, que incluye monoestearato de glicerol en una cantidad de 1-10% P/V de la emulsión; ácido oleico como un ácido graso en una cantidad de 1-5% P/V de la emulsión; amoníaco como un agente alcalino en una cantidad de 0,1-10% P/V de la emulsión, y el resto constituido por agua.

11. Composición según la reivindicación 10, que incluye monoestearato de glicerol en una cantidad de 1-10% P/V de la emulsión; ácido oleico como ácido graso en una cantidad de 1-5% P/V de la emulsión; glicerol como agente espaciador en una

cantidad de 0,01-10% P/V de la emulsión; amoníaco como agente alcalino en una cantidad de 0,1-10% P/V de la emulsión, y el resto constituido por agua.

12. Composición según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que incluye amoníaco en una cantidad de 1-10 % P/V de la emulsión, o que incluye amoníaco en combinación con NaOH o KOH en una cantidad combinada de 1-10 % P/V de la emulsión.



SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

NIT: 800.176.089-2

COMPROBANTE DE RECAUDO SISTEMA SIPI

Radicado: NC2021/0016529
Recibo: 24-29817
Fecha: 19/04/2024

CAROLINA MERCEDES DAZA MONTALVO
CC: 66.783.790
Pago PSE No: 956304
CUS: 587072345

Patente PCT
COMPOSICIÓN DE RECUBRIMIENTO COMESTIBLE PARA RECUBRIR PRODUCTOS FRESCOS
COSECHADOS

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	\$ 214,000	\$ 214,000
TOTAL					\$ 214,000