

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIVISION DE NUEVAS CREACIONES
E. S. D.

RE: Solicitud de Patente de invención No. NC2022/0012576
Solicitante **JUAN CARLOS VALENCIA**
Oficio **16659**

Yo, **ANDRES MARQUEZ ACOSTA**, identificado como aparece al pie de mi firma, con domicilio en la Carrera 43A No. 5A – 113, Torre Sur, Piso 14, Medellín, Antioquia, obrando como apoderado de **JUAN CARLOS VALENCIA** domiciliado en Medellín, Colombia, solicitante de la patente en cuestión, en respuesta al oficio No. 16659 notificado por comunicación del 29 de septiembre de 2025, me permito manifestar:

1. Modificaciones a la solicitud

Considerando las disposiciones del artículo 34 de la Decisión 486 para que el solicitante pueda modificar la solicitud de patente en cualquier momento del trámite, me permito adjuntar a este memorial nuevo capítulo reivindicatorio que consta de dos (2) reivindicaciones, en las cuales se realizaron las siguientes modificaciones:

- Se restringe el alcance de la antigua reivindicación 1 respecto a la propiedad de organogel, de conformidad con la información incluida en la memoria descriptiva de la patente.

Con relación a las modificaciones anteriormente mencionadas, el solicitante manifiesta que las mismas no amplían de ninguna manera la materia objeto de la solicitud en estudio y se realizaron con el fin de superar las objeciones de nivel inventivo y claridad, planteadas por el examinador en el Oficio para el cual se está presentando respuesta.

De hecho, el solicitante considera importante mostrar a continuación el soporte en la descripción originalmente presentada, de las características incluidas en las nuevas reivindicaciones, con el fin que las mismas sean tenidas en cuenta por el examinador y para mostrar que no hay ampliación a la materia originalmente divulgada.

Reivindicación 1:

“La presente invención está relacionada con una mezcla en polvo para suplementar grasas alimenticias optimizando contenido de ácidos grasos con poca carga calórica y alta plasticidad. Para la producción de la mezcla se elabora inicialmente un óleo gel: fase líquida de aceites alimenticios con un perfil lipídico deseado estructuralmente inmovilizados por uno o varios agentes inmovilizadores añadido en pequeñas cantidades a la temperatura adecuada, obteniendo unas propiedades visco elásticas similares a la grasa sólida. Luego es emulsionada con un polialcohol alimenticio, obteniendo un organogel facilitando la posterior incorporación y un efecto suavizante. Luego es mezclado con los sólidos adecuados (Almidones, Malto dextrina, Proteínas, Hidrocóloides, y otros) que permiten ajustar la emulsión y gelificación con el agua presente en la producción del alimento. (...) (Descripción páginas 6 y 7).

“De esta manera se evidencia que las principales ventajas obtenidas por el presente producto son

- Presentar como solución un Organogel (Oleo gel emulsionado en un humectante o polialcohol), Disperso en una mezcla sólida, con el debido poder gelificante y emulsificante, disperso en los alimentos en proceso, con algún grado de humedad, que permite obtener un nivel muy similar la plasticidad deseada en la funcionalidad del alimento y nutricionalmente reduciendo significativamente la carga calórica y mejorando el perfil lipídico de los ácidos grasos” (...). (Descripción páginas 8 y 9).*

Adicionalmente, se realizó el pago de tasas correspondiente a modificación del capítulo reivindicatorio, de acuerdo con en el numeral 1.2.2.5.1. del Capítulo Primero del Título X de la Circular Única.

2. Cumplimiento de los requisitos de patentabilidad

a. Claridad de las reivindicaciones

Con relación a la claridad de las reivindicaciones de la solicitud, definida en el artículo 30 de la Decisión 486, me permito indicar que la nueva reivindicación 1 define una mezcla en polvo para suplementar grasas alimenticias optimizando contenido de ácidos grasos con poca carga calórica y alta plasticidad, por medio únicamente de la inclusión de sus características técnicas que lo hacen diferente de los existentes en el estado del arte.

En consecuencia, el solicitante establece que dichas nueva reivindicación 1 cumple con el requisito de claridad tal como se encuentra definido en el artículo 30 de la Decisión 486 y definen materia que es clara para una persona versada en la materia.

b. Nivel inventivo

Con relación al cumplimiento del requisito de nivel inventivo, el examinador indicó en el Oficio 16659 que las antiguas reivindicaciones 1 y 2 de la presente solicitud carecían de dicho requisito a la luz de los documentos D1 (US20160021905) y D3 (WO22099384), donde dichas anterioridades enseñan *“un producto en forma de emulsión de aceite en agua. La emulsión incluye una fase oleosa que es una mezcla entre 30-60% de aceite en peso, entre 0,01-15% de cera en peso y un componente tensioactivo, una combinación de tensioactivo no iónico e iónico en una proporción entre 10:1-30:1; y una fase acuosa que comprende 30-50% en peso de la emulsión. El producto es útil como sustituto de la grasa (Resumen)”*; y *“una composición para recubrir un producto de chocolate que comprende: un aceite vegetal, agua, una cera, uno o más azúcares, uno o más aditivos seleccionados del grupo que consiste en un humectante, un emulsionante, un almidón o un derivado del mismo, un regulador de la acidez y un conservante (Pág.2, línea. 11 a 18)”*, respectivamente.

De este modo, de acuerdo con el artículo 18 de la Decisión 486 que indica, *“Se considerará 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”*.

En esta misma línea, nos permitimos citar la “GUÍA PARA EXAMEN DE SOLICITUDES DE PATENTE DE INVENCION Y MODELO DE UTILIDAD”, en adelante LA GUÍA, con relación al examen del nivel inventivo, en donde indica:

“El examinador no debe basarse en apreciaciones personales, toda objeción referente a falta de nivel inventivo debe probarse con documentos del estado de la técnica. Es decir que el examinador debe determinar la materia que, si es patentable y excluir o negar aquella que no lo es, de acuerdo con el estado de la técnica y de conformidad con la legislación y la jurisprudencia y no solo limitarse a establecer las diferencias entre la solicitud y el estado de la técnica. El método para examinar el Nivel Inventivo será el método problema solución.

El examinador debe presentar los documentos relevantes que anulan el nivel inventivo de la invención en estudio y el examen de como las divulgaciones previas inducen a la persona del oficio normalmente versada en la materia a realizar la invención sin que se hubiese requerido de su parte investigación alguna”.

En este punto es preciso resalta lo que indica LA GUÍA, en donde, el nivel inventivo tendrá que desvirtuarse con los documentos relevantes, sin ninguna investigación adicional por parte de dicho experto en la materia.

Continúa indicando LA GUÍA que: *De otro lado, si el solicitante aporta información para demostrar o probar que su invención ofrece un efecto mejorado frente a lo ya conocido, el examinador deberá analizar si dicha información manifiesta un aporte al estado de la técnica y de esta manera llegar a la conclusión que la invención tiene nivel inventivo. (...)*

Ante una objeción por falta de nivel inventivo el solicitante puede proceder a alguna de las siguientes opciones:

- *Presentar argumentos o documentos para demostrar que había un prejuicio técnico que conducía a la persona normalmente versada la materia en sentido contrario a la invención, o*
- *Aportar pruebas, tales como ensayos comparativos, que demuestren la presencia de un efecto técnico sorprendente o una ventaja de la invención respecto al estado de la técnica más cercano.*

Si el solicitante aporta datos comparativos se aceptarán como evidencia experimental de que los compuestos tienen ventajas respecto a los conocidos en el estado de la técnica.

Así las cosas, con el ánimo de permitir un entendimiento amplio de la presente invención y del efecto técnico obtenido con las misma, nos permitimos citar parte de la memoria descriptiva de la presente invención con el fin de resaltar dicho efecto técnico mencionado.

“La presente invención se relaciona con una mezcla en polvo para suplementar grasas alimenticias optimizando contenido de ácidos grasos con poca carga calórica y alta plasticidad que comprende, polisacáridos, aceites vegetales, humectantes, emulsificantes, estructurantes del óleo gel, hidrocoloides, acidulantes, antioxidantes naturales y sales y fosfatos en proporciones específicas. (...)

Un organogel es una clase de gel compuesto por una fase orgánica líquida dentro de una red reticulada tridimensional. Las redes de organogel se pueden formar de dos maneras. La primera es la formación clásica de red de gel a través de la polimerización. Este mecanismo convierte una solución precursora de monómeros con varios sitios reactivos en cadenas poliméricas que crecen en una sola red unida covalentemente. En una

concentración crítica (el punto de gel), la red polimérica se vuelve lo suficientemente grande como para que, a escala macroscópica, la solución comience a exhibir propiedades físicas similares a las de un gel: una extensa red sólida continua, sin flujo en estado estacionario y similar a un sólido. (...)

La presente invención está relacionada con una mezcla en polvo para suplementar grasas alimenticias optimizando contenido de ácidos grasos con poca carga calórica y alta plasticidad. Para la producción de la mezcla se elabora inicialmente un óleo gel: fase líquida de aceites alimenticios con un perfil lipídico deseado estructuralmente inmovilizados por uno o varios agentes inmovilizadores añadido en pequeñas cantidades a la temperatura adecuada, obteniendo unas propiedades visco elásticas similares a la grasa sólida. Luego es emulsionada con un polialcohol alimenticio, obteniendo un organogel facilitando la posterior incorporación y un efecto suavizante. Luego es mezclado con los sólidos adecuados (Almidones, Malto dextrina, Proteínas, Hidrocóloides, y otros) que permiten ajustar la emulsión y gelificación con el agua presente en la producción del alimento.

De acuerdo con lo anterior, es claro que existe en el estado del arte una necesidad de ofrecer una mezcla en polvo para suplementar la grasa sólida para la industria alimenticia con base en la combinación de productos sólidos incluyendo gelificantes y estabilizantes y aceites alimenticios con baja grasa saturada estructurados en óleo gel y emulsionado en humectante alimenticio. Adicionalmente, dicho producto sustituto debe ser económico, de fácil acceso y amigable con el medio ambiente.” (MEMORIA DESCRIPTIVA) (El subrayado es nuestro).

Con base en lo anterior, es posible evidenciar claramente y de manera inequívoca que el objeto de la presente invención y por lo tanto, la pregunta que se hizo el solicitante al momento de desarrollar la presente invención fue:

¿Cómo obtener una mezcla en polvo para suplementar la grasa sólida en la industria alimenticia, en donde dicha composición tenga baja grasa saturada?

Obteniendo como respuesta, la necesidad de proporcionar una mezcla en polvo para suplementar la grasa sólida para la industria alimenticia con base en la combinación de productos sólidos incluyendo gelificantes y estabilizantes y aceites alimenticios con baja grasa saturada estructurados en óleo gel y emulsionado en humectante alimenticio.

Así las cosas, habiendo evidenciado el efecto técnico que permite alcanzar la presente invención, observamos las enseñanzas de LA GUÍA respecto a la combinación de documentos.

“A diferencia del examen de novedad, en el examen de nivel inventivo se pueden combinar dos documentos del estado de la técnica, o diferentes ejemplos de realización o partes de un mismo documento, pero sólo si tal combinación fuese obvia para la persona del oficio normalmente versada en la materia técnica correspondiente.”

De esta manera, vemos que el presente caso el examinador pretende la combinación de dos documentos lejanos entre sí en el estado de la técnica, con soluciones a problemas técnicos completamente ajenos al problema técnico que resuelve la presente invención, especialmente con relación al documento D3, hecho inaceptable, dada la mencionada desconexión entre los documentos citados, tal como se demostrará a continuación:

Comparación técnica de los documentos

Estamos de acuerdo en lo que indica el examinador cuando afirma que D1 “es considerado como el estado de la técnica más cercano a la invención definida” en donde, “La diferencia entre la invención definida en la reivindicación 1 y la composición divulgada en D1, consiste en que incluye entre 30-50% en peso de polisacáridos, entre 10-25% en peso de aceites vegetales, entre 10-30% en peso de humectantes y que la composición es una mezcla en polvo estructurada en oleo gel.” (Oficio No. 16659)

A este respecto, nos permitimos resaltar que justamente las características mencionadas por el examinador permiten a la presente invención alcanzar un efecto técnico sorprendente e inesperado que no podía haber sido anticipado por el documento D1 y mucho menos por una combinación de este con el documento D3. En donde, Dichas características técnicas son:

- El hecho de que la presente invención incluye: entre 30 y 50 % en peso de polisacáridos, del grupo de almidón de maíz, almidón de yuca, maltodextrina.
- El hecho de que la presente invención incluye: entre 10 y 25 % en peso de aceites vegetales, seleccionados del grupo de, aceites de soya, maíz, girasol, colza, linaza;
- El hecho de que la presente invención incluye: 10-30% en peso de humectantes del grupo glucosa, glicerina, sorbitol, propilenglicol;

- El hecho de que la presente invención comprende una composición que es una mezcla en polvo estructurada en oleo gel, emulsionada en un humectante o polialcohol, obteniendo un organogel.

Así las cosas, la invención propuesta se aparta técnicamente de formulaciones convencionales tipo emulsión aceite-en-agua (O/W) porque su principio de funcionamiento no descansa en una fase acuosa continua estabilizada, sino en un aceite estructurado organogel cuya microestructura y reología responden a mecanismos propios de gelificación en fase oleosa. La literatura distingue expresamente los organogeles como sistemas donde el aceite es la fase continua, diferenciándolos de hidrogeles y, por extensión, de arquitecturas O/W típicas, y además documenta aplicaciones alimentarias de sistemas emulsionados basados en organogeles que evidencian comportamientos microestructurales distintos a las emulsiones convencionales¹.

Adicionalmente, la invención sustituye el uso de “agua como fase” por polialcoholes/humectantes, tales como, glicerol, propilenglicol, con un efecto técnico verificable sobre la actividad acuosa (Aw), variable crítica para estabilidad y vida útil. Fuentes técnicas reconocen que los polyols son humectantes especialmente eficaces para reducir Aw, y que el control de Aw es determinante para inhibir crecimiento microbiano y diseñar productos más estables; esto fundamenta que un organogel formulado con polyols/humectantes puede alcanzar una Aw significativamente menor que sistemas O/W comparables, habilitando formulaciones en matriz sólida con baja necesidad de conservantes, mientras se controla la oxidación lipídica con antioxidantes naturales, tales como extracto de romero, ampliamente respaldado para mejorar estabilidad oxidativa de sistemas grasos².

De este modo, es importante considerar que el arte típico de las composiciones O/W, y más aún cuando se deshidrata por spray drying, como las anterioridades citadas, depende de evaporar un solvente usualmente acuoso, proceso que transforma el estado y microestructura del sistema; en cambio, aquí la estructura clave reside en el organogel y luego se mantiene dispersa en una matriz sólida, junto con un diseño funcional de hidrocoloides no solo para estabilidad sino para texturas objetivo por aplicación tales como, CMC/gellan para texturas más estructuradas, alginatos para sistemas gelificados específicos. En conjunto, esta arquitectura de organogel, control de Aw por polyols, antioxidante, y selección de hidrocoloides por función, soporta una contribución técnica

¹ https://www.sciencedirect.com/science/chapter/edited-volume/abs/pii/B9780983079118500048?utm_source=chatgpt.com

² https://www.fao.org/4/y4358e/y4358e06.htm?utm_source=chatgpt.com

verificable frente a documentos que se limitan a emulsiones O/W y a estabilización limitada como los documentos D1 y D3.

Por lo tanto, es claro que dichas características técnicas, evidencian el cumplimiento no solo del requisito de novedad, sino también de nivel inventivo de la presente invención frente a los documentos D1 y D3, teniendo en cuenta que al no divulgar el documento D1 las características indicadas anteriormente, no podría haber sido obvio el hecho de tomar las enseñanzas del documento D1 y pretender combinarlas con el documento D3 o cualquier otro para llegar a la invención en estudio de manera inequívoca.

Vale la pena resatar a la vista de los nuevos argumentos que el documento D1 presenta una composición “entre 30-60% de aceite en peso (Párr.0027)”, hecho que se aleja de la presente invención, cuyo problema técnico está orientado en proporcionar una composición baja en grasas saturadas.

Por otro lado, llamamos la atención del examinador al hecho que el documento D3 divulga una composición para recubrir un producto de chocolate que comprende: un aceite vegetal, agua, una cera, uno o más azúcares, uno o más aditivos seleccionados del grupo que consiste en un humectante, un emulsionante, un almidón o un derivado del mismo, un regulador de la acidez y un conservante (Pág.2, línea. 11 a 18), problema técnico, contrario a lo indicado por el examinador, completamente lejano al que pretende resolver la presente invención. Hacemos énfasis en el hecho que el documento D3 enseña un recubrimiento para chocolate.

Así las cosas, de conformidad con las modificaciones realizadas al capítulo reivindicatorio, nos permitimos presentar a continuación una comparación técnica, con el fin de analizar las diferencias entre en la presente invención y los documentos citados por el examinador.

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	D1	D3
Composición para suplementar grasas alimenticias caracterizada porque comprende	Una composición emulsionada para alimentos que comprende (Reiv.1)	NO DIVULGA Se aleja completamente del problema técnico de la invención en estudio que consiste en proporcionar una mezcla en polvo para suplementar la grasa, baja en grasa. <u>Cita del examinador:</u>

		Composiciones para recubrir un producto de chocolate que comprenden (Pág.10, línea. 10)
entre 30 y 50 % en peso de polisacáridos, del grupo de almidón de maíz, almidón de yuca, maltodextrina	NO DIVULGA El rango de la proporción no coincide.	NO DIVULGA No menciona específicamente: <u>“polisacáridos, del grupo de almidón de maíz, almidón de yuca”</u> Cita del examinador: entre 10 -50% de Maltodextrina (Pág.14, línea. 13)
entre 10 y 25 % en eso de aceites vegetales, seleccionados del grupo de, aceites de soya, maíz, girasol, colza, linaza	NO DIVULGA Se aleja completamente del problema técnico de la invención en estudio que consiste en proporcionar una mezcla en polvo para suplementar la grasa, baja en grasa. Cita del examinador: entre 30-60% de aceite en peso (Párr.0027) Aceite de girasol, soya, maíz, Linaza (Párr.0028)	NO DIVULGA No menciona específicamente: <u>“aceites vegetales, seleccionados del grupo de, aceites de maíz, girasol, colza, linaza”</u> Cita del examinador: entre 5-10% Aceite vegetal de soya (Pág.10, línea. 27)
10-30% en peso de humectantes del grupo glucosa, glicerina, sorbitol, propilenglicol	NO DIVULGA El rango de la proporción no coincide. Cita del examinador: Glucosa (Párr.0033)	NO DIVULGA No menciona específicamente: <u>“humectantes del grupo, glicerina, sorbitol, propilenglicol”</u> Cita del examinador: 30% de Glucosa (Pág.11, línea. 14 y 23)
0,1-3% en peso de emulsificantes del grupo de lecitina de girasol, esteres de glicerol, esteres de sorbitol	3-6% en peso Monoestearato de glicerilo (párr.0030)	NO DIVULGA El rango de la proporción no coincide. Cita del examinador: Esteres de glicerol, sorbitol (Pág.12, línea.9 y 10)

0,5 y 5% en peso de estructurantes de oleo gel seleccionados del grupo de cera de abejas, cera carnauba	0,01-15% en peso Cera de carnauba (párr.0029)	entre 1-5% Cera de carnauba, cera de abejas (Pág.11, línea.4, 5 y 9)
0.05 y 3% en peso de hidrocoloides, seleccionados del grupo de, goma xantan, alginato de sodio, goma guar, goma gellan, goma CMC	2% en peso lambda-carragenina y goma guar (párr.0033)	NO DIVULGA
en donde, la composición es una mezcla en polvo estructurada en oleo gel, emulsionada en un humectante o polialcohol, obteniendo un organogel.	NO DIVULGA	NO DIVULGA

Por lo anterior, no sería posible que un experto en la materia que partiera de las enseñanzas de los documentos D1 y D3 llegara a la solución reivindicada por mi mandante en la presente invención.

De este modo, con relación al documento D3, resaltamos que el problema técnico que pretende resolver está asociado con proporcionar un recubrimiento que permita preservar productos hechos de chocolate, tal como lo indica la memoria descriptiva: *“Sigue existiendo la necesidad de una composición de recubrimiento para productos de chocolate que sea adecuada para su uso como una combinación de pulimento y barniz, donde la composición se pueda aplicar de manera más eficiente en comparación con los recubrimientos separados existentes, sin afectar las propiedades físicas o estéticas de los productos de chocolate.”* (Descripción documento D3)

Probablemente el examinador se vio motivado en presentar el documento D3 como anterioridad relacionada porque algunos de sus componentes son comunes a la solicitud en estudio. Sin embargo, no existe justificación para considerar al documento D3 como anterioridad relevante y mucho menos cercana a la solución propuesta por la presente invención.

Así las cosas, tal como se mencionó anteriormente, LA GUÍA plantea el método “Problema solución”, que debe seguirse al momento de analizar el nivel inventivo de una solicitud de patente.

Método “problema-solución”

Durante el examen de nivel inventivo debe hacerse un juicio de valor y un análisis objetivo de las divulgaciones previas del estado de la técnica, no influenciados por el conocimiento

que ya se tiene de la invención que se está evaluando. Por tanto, con el fin de minimizar la subjetividad y evitar que se realice un análisis en retrospectiva (“hindsight” o “a posteriori”), el examen debe relacionar la invención con la solución de un problema técnico, mediante el método “problema-solución”. Este consta de las siguientes etapas:

- Identificar el estado de la técnica cercano a la invención reivindicada.

El estado de la técnica cercano es un documento que se encuentra en el mismo campo técnico que la invención o trata de solucionar el mismo problema o uno semejante. Suele ser el que tiene más características en común con la invención o presenta leves modificaciones de estructura e indica la misma función, propósito.

- Determinar la diferencia entre la invención y estado de la técnica cercano.

- Definir el efecto técnico causado y atribuible al elemento diferencial.

- Deducir el problema técnico objetivo.

El problema técnico objetivo se plantea en términos de: De manera que el problema técnico objetivo se formulara así: “. como modificar o adaptar el estado de la técnica cercano para obtener el efecto técnico que la invención proporciona?”

- Evaluar si la invención reivindicada, partiendo del estado de la técnica cercano y del problema técnico objetivo, había sido obvia para la persona medianamente versada en la materia.

Esta etapa consiste en responder a la pregunta de si en el estado de la técnica en su conjunto hay un segundo documento que contiene una enseñanza que indicaría (no solo que podría indicar, sino que indicaría) a la persona medianamente versada en la materia, enfrentada al problema técnico, como modificar o adaptar el estado de la técnica más cercano para resolver el problema, de la forma reivindicada, sin realizar una actividad inventiva”. (El subrayado es nuestro)

Manifestamos respetuosamente que, en este caso no se ha logrado presentar anterioridades que compartan el mismo campo técnico de la presente invención, particularmente respecto a D3, como se demostró anteriormente, hecho que es inaceptable. Además, tal como se ha demostrado con la argumentación y evidencias desarrolladas, al combinar los documentos D1 y D3, una persona medianamente versada en la materia que enfrentara el problema técnico planteado no llegaría de manera

acertada a la solución propuesta por la presente invención, más bien se alejaría de la misma.

En donde, gracias a la sinergia funcional de los componentes y su forma de presentación en polvo, la presente invención:

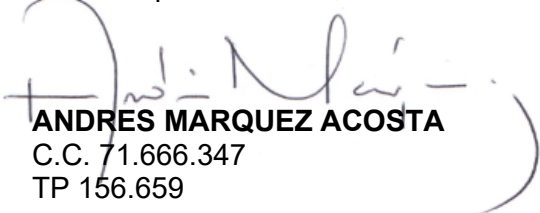
- Reproduce la plasticidad y funcionalidad de las grasas sólidas en masas, rellenos y emulsiones alimentarias.
- Reduce significativamente la carga calórica y mejora el perfil lipídico.
- Ofrece versatilidad industrial en panadería, pastelería, cárnicos y heladería.
- Es vegana, de bajo costo y amigable con el medio ambiente, utilizando materias primas de fácil acceso.

De este modo, es posible afirmar que ninguno de los documentos citados por el examinador en su concepto técnico, divulga o sugiere las características anteriormente mencionadas, razón por la cual no sería obvio para un experto llegar a la solución propuesta y definida en la reivindicación independiente 1 con lo que además de cumplir el requisito de novedad, se da cabal cumplimiento al requisito de nivel inventivo definido en el artículo 18 de la Decisión 486.

En conclusión, me permito establecer que, gracias a las modificaciones realizadas y los argumentos expuestos anteriormente, la presente solicitud cumple cabalmente con los requisitos de claridad, novedad y nivel inventivo respecto a la mezcla en polvo para suplementar grasas alimenticias optimizando contenido de ácidos grasos con poca carga calórica y alta plasticidad, expuesta en el nuevo capítulo reivindicatorio que se anexa a este memorial.

Por lo tanto, solicito a ese despacho reconocer estos requisitos y conceder el privilegio de patente de invención a la solicitud de mi mandante.

Señor Superintendente,



ANDRES MARQUEZ ACOSTA
C.C. 71.666.347
TP 156.659