



CDIP/25/INF/3
ORIGINAL: ESPAÑOL
FECHA: 30 DE MARZO DE 2020

Comité de Desarrollo y Propiedad Intelectual (CDIP)

Vigesimoquinta sesión
Ginebra, 18 a 22 de mayo de 2020

RESUMEN DEL ESTUDIO EXPLORATORIO RELATIVO AL PROYECTO “PROPIEDAD INTELECTUAL Y TURISMO GASTRONÓMICO EN EL PERÚ Y OTROS PAÍSES EN DESARROLLO”

preparado por la Sra. Carmen Julia García Torres, consultora

1. El Anexo del presente documento contiene un resumen del estudio exploratorio realizado en el contexto del Proyecto sobre propiedad intelectual y turismo gastronómico en el Perú y otros países en desarrollo: Fomento del desarrollo del turismo gastronómico a través de la propiedad intelectual (CDIP/22/14 Rev.). Dicho estudio ha sido preparado por la Sra. Carmen Julia García Torres, consultora.

2. *Se invita al CDIP a tomar nota de la información contenida en el Anexo del presente documento.*

[Sigue el Anexo]

RESUMEN DEL ESTUDIO EXPLORATORIO DEL PROYECTO “PROPIEDAD INTELECTUAL Y TURISMO GASTRONÓMICO EN EL PERÚ Y OTROS PAÍSES EN DESARROLLO”¹

Por encargo de la Organización Mundial de Propiedad Intelectual, y el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – INDECOPI y con el apoyo de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PROMPERÚ, se ha desarrollado un estudio exploratorio con propósito dar una visión general de tipo aproximativo respecto a las tradiciones culinarias peruanas, el mismo que responde a los siguientes objetivos:

- i. Representar un acercamiento a la vinculación de la gastronomía con la propiedad intelectual, a través de la identificación y catalogación de tradiciones culinarias entendidas como plato, productos, recetas, técnicas culinarias y utensilios.
- ii. Sentar las bases y establecer lineamientos generales de trabajo para el proyecto.
- iii. Suministrar información relevante para el desarrollo del proyecto, que incluye el análisis de la cadena de valor que hay detrás de las tradiciones culinarias parte del estudio exploratorio, considerando que esta es información relevante para la determinación de herramientas de propiedad intelectual que puedan ser empleadas por los diferentes actores del ecosistema gastronómico que integran las referidas cadenas.

El estudio exploratorio encuentra como justificación la importancia que tienen el turismo y la gastronomía en nuestro país, importancia que en las últimas décadas ha adquirido visibilidad progresiva y que ha sido objeto de reconocimiento nacional e internacional. Estas dos herramientas de desarrollo económico se retroalimentan, y, gracias a ello, es posible afirmar que la gastronomía peruana, en los últimos años, se ha convertido en un motivo de viaje tanto al interno del país como en el turismo receptivo.

La realización del estudio exploratorio comenzó a finales del 2019 con un listado amplio de tradiciones culinarias por departamento o región, con base en la bibliografía existente, como en entrevistas, periódicos y conocimiento popular. Luego de ello, se realizó entrevistas preliminares que permitieron recoger información que contribuyó en determinar por dónde conducir el estudio. Por ejemplo, la validación de las regiones elegidas (Lambayeque, Lima, Arequipa, Tacna, Cusco y Loreto), acortar la lista de tradiciones, entre otros aspectos.

Posteriormente, se continuó con la compilación y el análisis de información tanto secundaria como primaria. Se prepararon fichas regionales (con información de recetas, productos, utensilios y técnicas) que servirían para validar información en las entrevistas de campo. Se visitaron las regiones que formarían parte de este estudio exploratorio y se entrevistó a integrantes del ecosistema de la gastronomía peruana. Estos actores regionales, permitieron validar la importancia de los productos, así como las técnicas, platos y recetas. Asimismo, permitieron identificar las variaciones existentes en las tradiciones culinarias, insumos que se van sumando o restando, de cocina a cocina, según el gusto del autor del plato y que inciden directamente en la formación de la identidad y cultura local.

Con el fin de contar con un panorama general de la gastronomía peruana, el estudio exploratorio incluye el análisis de la misma y algunos aspectos vinculados que han definido la formación de las tradiciones culinarias en cada una de las regiones, como lo son el medio

¹ El estudio completo podrá consultarse en:
https://www.wipo.int/ip-development/en/agenda/work_undertaken.html

ambiente y los productos, el análisis económico de dicho sector, la reputación e influencia a nivel nacional e internacional, y algunos desafíos que hoy en día afronta este sector.

El Perú es un país con una composición geográfica privilegiada, que hace de su medio ambiente y recursos muy diversos y a la vez únicos, no solo por su peculiaridad, si no por su sabor y valor nutricional. La historia de nuestro país, así como la conservación de productos oriundos y la introducción y adaptación en nuestro ecosistema de otros productos, han tenido intervención directa en la formación de nuestras cocinas regionales. En este sentido, como lo señala el Ministerio de Cultura, nuestras prácticas alimentarias se enmarcan dentro de un sistema simbólico expresivo y sensorial complejo y dinámico, convirtiéndose en referente de la identidad regional y nacional. Al ser un país con una composición geográfica e histórica, rica y diversa, fue necesario, circunscribir el estudio exploratorio a un ámbito geográfico específico que redujera el ámbito de análisis.

En este sentido, la elección de las seis regiones elegidas respondió a criterios que incluyen la ubicación, importancia en el desarrollo gastronómico, importancia en el desarrollo del turismo de las regiones.

El territorio del Perú está dividido tradicionalmente en Costa, Sierra y Selva, que son regiones con características geográficas y ambientales particulares que originan que las tradiciones culinarias varíen en sus características y componentes de un área a otra. Es por ello que, como primer criterio de selección del ámbito geográfico del presente estudio se consideró conveniente contar con un área de cada una de las regiones tradicionales.

Así pues, como primer filtro, el estudio comprende un área de cada una de las regiones tradicionales (Costa, Sierra, Selva). Esta selección se realizó teniendo la siguiente clasificación:

- Costa: Tumbes, Piura, Lambayeque, La Libertad, Lima, Ica y Tacna.
- Sierra: Cajamarca, Ancash, Huánuco, Pasco, Junín, Huancavelica, Ayacucho, Apurímac, Cusco, Arequipa, Moquegua y Puno.
- Selva: Amazonas, Loreto, San Martín, Ucayali y Madre de Dios.

El segundo criterio tomado en consideración para determinar el ámbito del estudio fue la importancia en el desarrollo gastronómico, que incluye la identificación y análisis de las tradiciones por región, sus productos originarios y que se identifican como parte de la cultura, las recetas representativas, la cantidad de denominaciones de origen obtenidas, el patrimonio cultural reconocido y la conservación y sostenibilidad de las tradiciones, evidenciada por las tradiciones comúnmente reconocidas en cada región. Asimismo, se consideró como un factor relevante el contar con asociaciones vinculadas al sector gastronómico, que pudieran representar socios del proyecto para facilitar información y coordinaciones que pudieran requerirse en las siguientes etapas del proyecto.

Por último, se tomó en consideración la importancia en el desarrollo del turismo tanto interno como receptivo, es decir, los porcentajes de llegada de turistas extranjeros a las diferentes regiones del Perú y, las cifras de turismo interno generadas durante el año 2018 y como impactan en las regiones.

Considerando la combinación de los criterios y subcriterios antes descritos se eligieron, en primer lugar, 3 regiones: Lambayeque, Arequipa y Loreto. Por otro lado, se incluyó a la capital del Perú (Lima) por su importancia en el desarrollo gastronómico del país y porque en ella se pueden encontrar manifestaciones culturales y gastronómicas del resto del Perú. Finalmente, otras dos regiones más fueron elegidas atendiendo a su importancia turística. Así pues, fue elegida la región Cusco, por ser la principal región en turismo receptivo, poseedora de una Maravilla del Mundo Moderno y Patrimonio de la Humanidad; y, Tacna, por ser la ciudad que más turismo gastronómico desarrolla como ciudad de frontera. El

estudio exploratorio también incluye el análisis de la cadena de valor de dos tradiciones por región², considerando que la cadena de valor incluye diferentes actividades como el agro, la pesca, los productos elaborados, el comercio a través de mercados de abasto, terminales pesqueros y supermercados. Así como todo lo que hay detrás del consumo, ya sea en hogares o en establecimientos de restauración, como también a la actividad académica que incluye no solo los establecimientos de educación para chefs, sino también de mozos, y la actividad de fabricación y comercio de utensilios. Las tradiciones culinarias también están compuestas por recetas, técnicas, utensilios, entre otros saberes.

De estas cadenas, se analizaron los aspectos más importantes con el objetivo de identificar su formación histórica, los niveles de producción detrás de los principales insumos utilizados para su preparación según las recetas (tanto a nivel nacional como regional), así como la identificación de los grupos humanos que se encuentran detrás de su producción y/o comercialización. Asimismo, como se comercializan y difunden las referidas tradiciones culinarias.

Las tradiciones analizadas en el estudio exploratorio son:

- por Lambayeque, *arroz con pato*, *cabrito*;
- por Lima, *cebiche*, *ají de gallina*;
- por Arequipa: *ocopa*, *rocoto relleno*;
- por Tacna, *patasca*, *asado de cordero Candarave*;
- por Cusco, *pachamanca*, *cuy asado*; and
- por Loreto, *patarashca*, *tacacho con Cecina*.

Finalmente, es importante señalar que el estudio exploratorio fue presentado en una mesa redonda en la que participaron representantes del ecosistema gastronómico, como cocineros, académicos e investigadores, entre otros. En la referida mesa se presentaron una serie de hallazgos que fueron identificados durante la realización del estudio y que incidieron directamente en su desarrollo. Entre ellos, la falta de sistematización de información del sector, como de sectores vinculados como por ejemplo el agrícola y acuícola, lo que impidió la reconstrucción y/o trazabilidad del camino que recorren los insumos hasta llegar a la mesa. Otro de los hallazgos está referido a la falta de conocimiento general del valor nutricional de los insumos y/productos que el país posee, lo cual podría incidir en el mantenimiento de una buena salud.

Asimismo, es necesaria, la investigación académica sobre nuestra gastronomía, que permita la innovación más fluida y recurrente, en un sector que en los últimos ha cobrado gran importancia económica. Gracias al estudio exploratorio, también se pudo observar que una política pública sobre la cocina peruana podría contribuir a convertir estos hallazgos en oportunidades y fortalecer la gastronomía peruana.

Cabe indicar que, en la mesa redonda, fueron elegidas las seis tradiciones por región, que formarán parte de la siguiente fase del Proyecto, entre las que se encuentran: el cabrito, el ají de gallina, la ocopa, el picante a la tacneña, el cuy y el juane.³

[Fin del Anexo y del documento]

² Cabe señalar que, aunque esas tradiciones culinarias proceden de esa región, también se encuentran en otras regiones del Perú.

³ Las tradiciones referidas al picante a la tacneña y al juane, serán incluidas en el estudio exploratorio.