

El Indecopi y la OMPI realizarán seminario para fomentar el turismo gastronómico en Perú aplicando la propiedad intelectual

- ✓ **Evento se realizará este 30 de junio de forma virtual y presencial, y contará con destacados actores de la industria del turismo gastronómico.**
- ✓ **Además, se realizará una demostración de “cocina en vivo” para los asistentes.**

Con el objetivo de impulsar el turismo gastronómico en el Perú aplicando las herramientas de la propiedad intelectual, el Indecopi y la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), con el apoyo de la Universidad San Ignacio de Loyola (USIL) como auspiciadora del evento, realizarán este jueves 30 de junio el Seminario “La Propiedad Intelectual como Factor de Desarrollo del Turismo Gastronómico en el Perú”, en las instalaciones del mencionado centro de estudios, de manera virtual y presencial.

El evento gratuito, al que pueden inscribirse para la transmisión virtual aquí: <https://bit.ly/39OLyZy>, se realizará de 3:00 pm a 6:30 pm, y reunirá a importantes actores de la industria del turismo gastronómico, tales como productores agrícolas, cocineros, gremios restauranteros, hoteleros, agencias de viajes, instituciones educativas con programas de turismo y/o gastronomía, chefs e investigadores culinarios. El programa completo del seminario se puede ver aquí: <https://bit.ly/3xXTiAu>.

Los encargados de dar las palabras de bienvenida serán el presidente ejecutivo del Indecopi, Julián Palacín; la presidenta ejecutiva de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (Promperú), Amora Carbajal; y la jefa de la Sección de Políticas y Asesoramiento Legislativo del Departamento de Marcas, Diseños Industriales e Indicaciones Geográficas de la OMPI, María Paola Rizo.

Por su parte, el director de Signos Distintivos del Indecopi, Sergio Chuez, disertará sobre cómo la propiedad intelectual es capaz de agregar valor a la industria del turismo gastronómico; y el presidente del sector gastronomía de la Cámara de Comercio de Lima y chef ejecutivo, Adolfo Perret, hablará sobre las tradiciones culinarias peruanas y la cadena de valor del turismo gastronómico en el Perú.

Este seminario forma parte de un proyecto impulsado por el Indecopi (a través de la Dirección de Signos Distintivos) y la OMPI, destinado a identificar las herramientas de propiedad intelectual, tales como marcas individuales, marcas colectivas, denominaciones de origen, marcas de certificación, diseños industriales, derechos de autor, entre otras, que puedan ser aplicadas a lo largo de la cadena de valor de nuestras tradiciones culinarias, para fomentar el desarrollo económico del turismo gastronómico peruano, permitiendo además la catalogación, desarrollo y uso sostenible de la cultura y las tradiciones en el ámbito culinario de nuestro país.

En el evento también se darán a conocer las conclusiones sobre el “Estudio exploratorio de las tradiciones culinarias peruanas”, preparado por la asesora de Promperú, Carmen Julia García luego de haber viajado a diversas regiones del país a realizar investigaciones y entrevistas. Además, llevando a la práctica lo impulsado por el mencionado proyecto, Luis Alonso García, socio principal del Estudio Echeopar, disertará sobre la aplicación de la propiedad intelectual a seis tradiciones culinarias peruanas.



Finalmente, Manuel Choque, reconocido ingeniero agrónomo, agricultor y conservacionista, nos explicará cómo su experiencia personal constituye un caso de éxito en el uso de la propiedad intelectual en la industria del turismo gastronómico.

Durante el evento también se realizará una demostración de “cocina en vivo” a cargo de la USIL. La transmisión se realizará vía Zoom y Facebook Live (<https://www.facebook.com/IndecopiOficial>), mientras que el evento presencial se realizará en el auditorio “Gran Almirante Grau” de la Universidad San Ignacio de Loyola (Av. La Fontana 750, La Molina).

Lima, 26 de junio de 2022