

FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS POLÍTICAS



Carrera de Derecho y Ciencias Políticas

“LA IMPORTANCIA DE LA PROTECCION DEL EMPLATADO EN LAS CREACIONES GASTRONOMICAS DENTRO DE LOS DERECHOS DE AUTOR”

Tesis para optar el título profesional de:

ABOGADA

Autoras:

Katherine Kelly Sabrera Porras
Tatiana Patricia Estrella Rodriguez

Asesor:

Mg. Gerson Andree del Castillo Gamarra

Lima - Perú

2022

TABLA DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO.....	3
INDICE DE TABLAS	6
INDICE DE FIGURAS	7
RESUMEN	8
ABSTRACT	9
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN	10
Realidad Problemática.....	10
Antecedentes	28
1.2.1. Antecedentes Nacionales.....	28
1.2.2. Antecedentes Internacionales	30
1.2.3 Marco Teórico	33
JUSTIFICACION.....	47
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	48
1.1.1. Problema General.....	48
1.1.2. Problemas Específicos.....	48
Objetivos	49
1.1.3. Objetivo general	49

1.1.4. Objetivos específicos.....	49
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA	50
2.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN	50
2.2. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN Y ANÁLISIS DE DATOS	51
2.3. Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos.....	52
2.4. Aspectos Éticos	53
CAPÍTULO III. RESULTADOS	55
CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES	63
4.1 Discusión	63
4.2 Conclusiones.....	65
4.4 Recomendación.....	66
REFERENCIAS	68
ANEXOS	72

INDICE DE TABLAS

	Pág.
Tabla N°01:.....	56
Tabla N°02:	57
Tabla N°03:	58

INDICE DE FIGURAS

	Pág.
Figura N° 01	23
Figura N° 02	24
Figura N° 03	25
Figura N° 04	26
Figura N° 05	27
Figura N° 06	28

RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo dar a conocer la “Importancia de la protección del emplatado en las creaciones gastronómicas dentro de los derechos de autor”. En vista de que no existe una protección legal del emplatado, por ende, tampoco existe un reconocimiento hacia los autores de las creaciones gastronómicas, específicamente a los creadores de la cocina de autor y cocina molecular; En ese sentido, debe regularse en el artículo 5 de la Ley de Derechos de Autor - Decreto Legislativo N°822 y sus Modificaciones, así como en la lista de obras protegidas que está regulada por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual – OMPI.

En concordancia con ello, se realizó diversas búsquedas de estudios acerca de las creaciones gastronómicas, por lo que, se concluyó la importancia del emplatado en las creaciones gastronómicas dentro del marco de los Derecho de Autor en el Perú, con la finalidad de que los autores se encuentren debidamente protegidos bajo la ley.

Palabras clave: Creaciones Gastronómicas, Originalidad, Derechos de Autor, Obras culinarias, Emplatado.

ABSTRACT

The objective of the present research is to make known the "Importance of the protection of the plating in the gastronomic creations within the copyright". As there is no legal protection for plating, the authors of gastronomic creations, specifically the creators of signature cuisine and molecular cuisine, are not recognized; In this sense, it must be regulated in Article 5 of the Copyright Law - Legislative Decree No. 822 and its Amendments, as well as in the list of protected works regulated by the World Intellectual Property Organization - WIPO.

In addition, it is important to highlight that the protection of the plating in gastronomic creations would only be given to those works that comply with the originality requirement.

In accordance with the above, several studies on gastronomic creations were searched, so it was concluded the importance of plating in gastronomic creations within the framework of the Peruvian Copyright Law, with the purpose that the authors are duly protected by the law.

KEYWORDS: Gastronomic creations, originality, creativity, copyright, culinary works, visual presentation, plating, works, art.

NOTA DE ACCESO:

No se puede acceder al texto completo pues contiene datos confidenciales.

REFERENCIAS

- Antequera Parilli R. y Ferreyros Castañeda M. (1996) “El nuevo derecho de autor en el Perú”.
Editorial Monterrico S.A., primera edición, Lima, Perú.
- Arroyo Zapatero L. y García Rivas N. (1996) “Protección Penal de la Propiedad Intelectual en Derecho Penal Económico y de la Empresa”. Editorial San Marcos, Lima, Perú.
- Cáceda Garavito R. (2012) “Montaje y Decoración de Platos Principales y Postres, Empleando como Alternativa La Mermelada de Ají. Capsicum“. Tesina de pregrado.
Ibarra, Ecuador: UNVERSIDAD TECNICA DEL NORTE.
- Carpio Toledo, M. A. (2015) “El concepto de originalidad en el derecho de autor peruano”.
Tesis de pregrado. Puno, Perú: UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO.
- Cavero Safra, E. (2015) “El concepto de originalidad en el derecho de autor peruano”.
Editorial Forseti, Lima, Perú.
- Decreto Legislativo N°822, Ley sobre el Derecho de Autor (2003). Obtenido de
<https://www.indecopi.gob.pe/documents/20787/0/DL+822.pdf/f1ed8416-7438-1ff9-eab6-81fa4dcb7505>
- Del Rio Labarthe G. y Astocondor Valverde J. (2013) “El Plagio: Delito contra el Derecho de Autor”. Editorial Palestra y Anuario Andino de Derechos Intelectuales, edición N°9, Lima, Perú.
- Entrala Rivera J. A. (2018) “Los activos de propiedad intelectual en el ámbito gastronómico y culinario “. Tesis de pregrado. Santiago de Chile, Chile: UNIVERSIDAD DE CHILE.

- Guerrero Muguerza A. G. (2019) “La falta de protección de autoría causada por el escaso conocimiento de los derechos de propiedad intelectual por parte de los diseñadores gráficos egresados de las universidades”. Tesis de pregrado. Lima, Perú: UNVIERSIDAD SAN IGNACIO DE LOYOLA.
- Gutierrez de Alva, C. I. (2012) “La Historia de la Gastronomía”. Editorial Red Tercer Milenio, Vivero de Asis 96, Estado de México.
- Guzmán Martínez M. D. (2019) “Influencia de la gastronomía peruana a nivel mundial”. Tesis de pregrado. Bogotá, Colombia: UNIVERSIDAD SANTO TOMAS.
- Hernández Hernández A. (2018) “*La Originalidad en el Derecho de Autor.*” Tesis de pregrado. San Cristóbal de la Laguna, España: UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA.
- Hernando A. (2016) “Cocina Creativa”. Editorial Centro de Cualificación Turística, Murcia, España.
- Lipszyc D. (1993) “Derecho de Autor y Derechos Conexos”. Editorial Ediciones Unesco, Buenos Aires, Argentina.
- Lozano Ardón A. (2009) “Nuevas Tendencias Gastronómicas: La Cocina Molecular “. Tesis de pregrado. Guatemala, Guatemala: UNIVERSIDAD DEL ISTMO – CAMPUS IFES – ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE INSTITUCIONES HOTELERAS.
- Maravi Contreras A. (2010) “Breves apuntes sobre el problema de definir la originalidad en el derecho de autor”. Cuadernillo de Trabajo N°16. Lima, Perú: Departamento Académico de Derecho de la PUCP. Lima, Perú.
- Maravi Contreras A. (2011) “Las creaciones gastronómicas como objeto de protección por el Derecho de Autor: posibilidades y conveniencia siguiendo el enfoque de la

Propiedad Intelectual y la Competencia Desleal”. Tesis de maestría. Lima, Perú:
PONTIFICA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ.

Moisset de Espanes L. y Hiruela de Fernández M. del P. (2000) “Protección Jurídica del
Software” por la editorial Abeledo Perrot, edición 1º. Buenos Aires, Argentina.

Muñoz Abreu J. A (2018) “Protección de las creaciones gastronómica en el marco del
Derecho de Autor”. Revista Asociación Dominicana de Propiedad Intelectual.inc.
Obtenido de [https://headrick.com.do/wp-content/uploads/2018/05/Protecci%C3%B3n-
de-las-creaciones-gastron%C3%B3micas-en-el-marco-del-derecho-de-autor.pdf](https://headrick.com.do/wp-content/uploads/2018/05/Protecci%C3%B3n-de-las-creaciones-gastron%C3%B3micas-en-el-marco-del-derecho-de-autor.pdf)

Ordoñez Garrido, D. P. (2018) “La importancia de la concepción artística dentro de la
gastronomía”. Ensayo académico. Quito, Ecuador: UNIVERSIDAD DE LOS
HEMISFERIOS.

Quiroz Papa de García R. (2003) “La infracción al Derecho de Autor y el Rol de Indecopi en
su prevención” Tesis de grado de Doctor. Lima, Perú: UNIVERSIDAD NACIONAL
MAYOR DE SAN MARCOS.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.4
en línea]. <https://dle.rae.es>

Robert Guillen S. (2016) “La protección jurídica de las obras culinarias por el derecho de
autor y de la competencia desleal”. Tesis para el grado de Doctorado, Madrid, España:
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA.

Robert Guillen S. (2017) “Alta cocina y derecho de autor”. Editorial Reus Madrid, España.

Villa Siegert E. (2020) “Protección de las creaciones culinarias en Colombia. Una mirada de la propiedad intelectual”. Tesis de pregrado. Medellín Colombia: UNIVERSIDAD EAFIT, MEDELLÍN, COLOMBIA.