

Comité de Desarrollo y Propiedad Intelectual (CDIP)

Trigésima Sesión
Ginebra, 24 a 28 de abril de 2023

**INFORME DE FINALIZACIÓN 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**

preparado por la Secretaría

1. En el Anexo del presente documento figura el informe de finalización del proyecto de la Agenda para el Desarrollo (AD) 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. El informe abarca el período completo de ejecución del proyecto, es decir, de mayo de 2019 a diciembre de 2022

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

[Sigue el Anexo]

RESUMEN DEL PROYECTO	
<u>Código del proyecto</u>	DA_1_10_12_01
<u>Título</u>	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.
Recomendación en el marco de la Agenda para el Desarrollo	<p><i>Recomendación 1:</i> La asistencia técnica de la OMPI deberá, entre otras cosas, estar orientada a potenciar el desarrollo y obedecer a una demanda, ser transparente y tener en cuenta las prioridades y necesidades especiales de los países en desarrollo, especialmente las de los PMA, así como los distintos niveles de desarrollo de los Estados miembros; además, las actividades deberán incluir su calendario de ejecución. A este respecto, el diseño, los mecanismos de ejecución y los procesos de evaluación de los programas de asistencia técnica deberán estar adaptados a cada país.</p> <p><i>Recomendación 10:</i> Ayudar a los Estados miembros a fomentar y mejorar la capacidad de las instituciones nacionales de propiedad intelectual mediante el desarrollo de la infraestructura y de otros servicios, para que dichas instituciones sean más eficaces y lograr un equilibrio adecuado entre la protección de la propiedad intelectual y el interés público. Este tipo de asistencia técnica debe beneficiar también a las organizaciones regionales y subregionales de propiedad intelectual.</p> <p><i>Recomendación 12:</i> Facilitar la incorporación de las cuestiones de desarrollo a las actividades y los debates de asistencia técnica y de otra índole que lleva a cabo la OMPI, con arreglo a su mandato.</p>
<u>Presupuesto del proyecto</u>	Presupuesto total: 540.500 francos suizos, de los cuales 353.000 corresponden a recursos no relativos a personal y 187.500 a recursos de personal (P2 50%).
<u>Duración del proyecto</u>	42 meses. El proyecto se aprobó inicialmente por un periodo de 36 meses. El CDIP, en su 26.ª sesión, celebrada en julio de 2021, aprobó una ampliación del proyecto por 18 meses.
<u>Principales sectores/ámbitos de la OMPI que participan en la ejecución del proyecto</u>	Sector encargado de la ejecución: Sector de Marcas y Diseños Otro sector interesado: Desarrollo Regional y Nacional

<p><u>Breve descripción del proyecto</u></p>	<p>El proyecto tiene por objeto promover la propiedad intelectual (PI) en lo concerniente a las tradiciones culinarias (alimentos y bebidas) para aplicarla en el sector turístico del Perú y de otros países en desarrollo, a saber, el Camerún, Malasia y Marruecos.</p> <p>Más en concreto, el proyecto tiene por objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none">a) facilitar el inventario, el desarrollo y el uso sostenible de las tradiciones culinarias de los cuatro países;b) fortalecer la capacidad de los operadores económicos vinculados al sector del turismo gastronómico y de las autoridades nacionales, incluidas las Oficinas de PI, para utilizar y aprovechar las herramientas y las estrategias de PI; yc) sensibilizar sobre las ventajas del uso de la PI en las actividades de turismo gastronómico. <p>Para conseguirlo, el proyecto incluyó dos productos (un estudio exploratorio y un análisis de PI) y tres actividades (una mesa redonda, un seminario nacional y un taller internacional) con la participación de las principales partes interesadas vinculadas al turismo, la gastronomía y la PI, tanto del sector público como del sector privado.</p>
<p><u>Director de proyecto</u></p>	<p>Sra. Marie Paule Rizo, jefa de la Sección de Asesoramiento Legislativo y de Políticas, Departamento de Marcas, Diseños Industriales e Indicaciones Geográficas</p>
<p><u>Vínculos con los resultados previstos en el programa de trabajo y presupuesto</u></p>	<p><u>Presupuesto por programas para 2018/19 y 2020/21</u></p> <p>Resultado previsto III.1: Estrategias y planes nacionales de innovación y de PI que estén en sintonía con los objetivos nacionales de desarrollo.</p> <p>Resultado previsto III.2: Mejora de las capacidades en el ámbito de los recursos humanos para hacer frente a la gran diversidad de exigencias que supone la utilización eficaz de la PI para fomentar el desarrollo en los países en desarrollo, PMA y países con economías en transición.</p> <p><u>Presupuesto por programas para 2022/23:</u></p> <p>Resultado previsto 4.1. Un uso más eficaz de la propiedad intelectual para apoyar el crecimiento y el desarrollo de todos los Estados miembros y sus regiones y subregiones, entre otras cosas, mediante la aplicación de las recomendaciones de la Agenda para el Desarrollo.</p> <p>Resultado previsto 4.2. Aumento de los conocimientos y competencias en materia de PI en todos los Estados miembros.</p> <p>Resultado previsto 4.3. Más innovadores, creadores, pymes,</p>

	<p>universidades, instituciones de investigación y comunidades sacan provecho de la PI.</p>
<p><u>Visión de conjunto de la ejecución del proyecto</u></p>	<p><u>Perú</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Integrantes del equipo y plan de proyecto a nivel nacional:</u> En mayo de 2019, el Perú designó al coordinador local del proyecto en el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI). En el mismo mes, se elaboró, en coordinación con el INDECOPI, un plan de proyecto a nivel nacional, en el que se describen los objetivos, los recursos y la estrategia de ejecución del proyecto con una planificación provisional a nivel de país. El plan de proyecto a nivel nacional para el Perú fue aprobado por el INDECOPI en mayo de 2019. • <u>Identificación de las partes interesadas:</u> El INDECOPI llevó a cabo el proceso de identificación de las partes interesadas pertinentes de la industria del turismo gastronómico durante el cuarto trimestre de 2019, que incluyó la administración de cuestionarios y la celebración de talleres para determinar las necesidades e intereses. • <u>Estudio exploratorio:</u> En julio de 2019, se designó un consultor para la preparación del estudio exploratorio sobre la elaboración de un inventario de las principales tradiciones culinarias. En marzo de 2020 se finalizó el estudio exploratorio, que incorporaba los comentarios realizados durante la mesa redonda. El estudio exploratorio se centró en 12 platos típicos. Los resultados del estudio exploratorio se presentaron a la 25.ª sesión del CDIP celebrada en noviembre de 2020. El estudio exploratorio está disponible en: https://www.wipo.int/export/sites/www/ip-development/es/docs/Scoping_Study_Peru_es.pdf • <u>Mesa redonda:</u> En marzo de 2020 se celebró en Lima una mesa redonda que reunió a las principales partes interesadas del sector turístico, la gastronomía y la propiedad intelectual del Perú. Para el análisis de PI, se seleccionaron seis especialidades. • <u>Análisis de PI:</u> En abril de 2020, se designó un consultor para la preparación del análisis de PI. El análisis de PI fue finalizado en marzo de 2022 y está disponible en: https://www.wipo.int/export/sites/www/ip-development/es/docs/ip-analysis-peru.pdf • <u>Seminario nacional:</u> En junio de 2022 se celebró un seminario nacional organizado por la OMPI y el INDECOPI. El seminario contó con 70 participantes en modo presencial y 171 a distancia. El seminario nacional tuvo importantes repercusiones positivas en las siguientes etapas del proyecto. Contó con la participación de muchas celebridades del ámbito de la gastronomía, lo que dio una enorme publicidad al proyecto y aumentó la sensibilización gracias a una amplia cobertura en los medios de comunicación.

- Toda la información pertinente sobre los resultados del proyecto en el Perú está disponible en:
<https://www.wipo.int/ip-development/es/agenda/projects/peru.html>

Camerún

- Integrantes del equipo y plan de proyecto a nivel nacional: Se designó en noviembre de 2019 al coordinador local del proyecto. El plan de proyecto a nivel nacional para Camerún fue elaborado, en coordinación con el Ministerio de Turismo y Ocio (MINTOUL), de diciembre de 2019 a enero de 2020. El plan de proyecto a nivel nacional fue aprobado por el MINTOUL en febrero de 2020.
- Identificación de las partes interesadas: El MINTOUL creó un comité integrado por representantes de varios ministerios de Camerún (*Comité interministerial*, presidido por el Secretario General del MINTOUL). El comité celebró reuniones (en formato presencial y virtual) y determinó varias categorías de beneficiarios en marzo de 2021.
- Estudio exploratorio: En abril de 2020, se designó un consultor para la preparación del estudio exploratorio sobre la elaboración de un inventario de las principales tradiciones culinarias. En diciembre de 2021, se finalizó el estudio exploratorio, centrado en 20 platos típicos, que incorporaba los comentarios realizados durante la mesa redonda (véase abajo). Está disponible en:
<https://www.wipo.int/export/sites/www/ip-development/en/docs/scoping-study-cameroon.pdf>
- Mesa redonda: La OMPI y el Ministerio de Turismo y Ocio del Camerún (MINTOUL) organizaron conjuntamente una mesa redonda con las partes interesadas el 7 de diciembre de 2021. La mesa redonda contó con aproximadamente 100 participantes. Para el análisis del período de investigación se seleccionaron diez especialidades y cuatro especialidades quedaron en reserva.
- Análisis de PI: En noviembre de 2021, se designó un consultor para la preparación del análisis de PI. El análisis de PI fue finalizado en junio de 2022 y está disponible en:
www.wipo.int/export/sites/www/ip-development/fr/agenda/docs/analyse_ip_cameroon_fr.pdf
- Seminario nacional: La OMPI y el MINTOUL organizaron conjuntamente un seminario nacional el 24 de junio de 2022, que contó con unos 150 participantes.
- Otros: Camerún tardó algún tiempo en designar a un coordinador local del proyecto. A diferencia de los demás países participantes, el coordinador local del proyecto que fue designado no pertenecía a la Oficina de Propiedad Intelectual, sino al Ministerio de Turismo y Ocio (MINTOUL). Dada la naturaleza del proyecto y su vinculación con la PI, esta entidad necesitó algún tiempo para familiarizarse con este tema, lo cual constituía un requisito previo para comprender el proyecto. Para ello, en diciembre de 2019 se celebró un taller

virtual sobre PI, dirigido al personal del MINTOUL, en el equipo del proyecto de la OMPI presentó ponencias.

- Toda la información pertinente sobre los resultados del proyecto en el Camerún está disponible en:
<https://www.wipo.int/ip-development/es/agenda/projects/cameroon.html>

Malasia

- Integrantes del equipo y plan de proyecto a nivel nacional: En julio de 2019, Malasia designó al coordinador local del proyecto en la Oficina de Propiedad Intelectual de Malasia (MyIPO). El plan de proyecto a nivel nacional para Malasia fue preparado, en coordinación con la MyIPO, en julio de 2019. El plan de proyecto a nivel nacional fue aprobado la MyIPO en febrero de 2020.
- Identificación de las partes interesadas: La MyIPO identificó a las partes interesadas y a los beneficiarios del proyecto en el primer trimestre de 2020, y los describió en el plan de proyecto revisado a nivel nacional. El proceso de identificación incluyó reuniones virtuales con representantes del sector gastronómico y turístico, entidades públicas centrales y locales, así como asociaciones de empresarios. En el sitio web de la MyIPO se publicó un folleto en el que se explicaba el proyecto y se invitaba a participar a posibles partes interesadas. El consultor identificó a otras partes interesadas (propietarios de cafeterías, promotores gastronómicos y asociaciones de guías de turismo) para el estudio exploratorio, al tiempo que se realizaron investigaciones y visitas de campo en el norte de Malasia.
- Estudio exploratorio: En mayo de 2020, se designó un consultor para la preparación del estudio exploratorio sobre la elaboración de un inventario de las principales tradiciones culinarias. En noviembre de 2021, se finalizó el estudio exploratorio. Se analizaron 15 platos y recetas típicos. El estudio exploratorio está disponible en:
<https://www.wipo.int/export/sites/www/ip-development/en/docs/scoping-study-malaysia.pdf>
- Mesa redonda: En diciembre de 2021, la MyIPO organizó una mesa redonda con las partes interesadas para debatir el estudio exploratorio. Para el análisis del período de investigación se seleccionaron siete especialidades.
- Análisis de PI: En febrero de 2022, se designó un consultor para la preparación del análisis de PI. El análisis de PI fue finalizado en junio de 2022 y está disponible en:
<https://www.wipo.int/export/sites/www/ip-development/en/docs/ip-analysis.pdf>
- Seminario nacional: La OMPI y la MyIPO organizaron conjuntamente un seminario nacional en junio de 2022. Más de 30 partes interesadas participaron en el seminario.
- Toda la información pertinente sobre los resultados del proyecto en Malasia está disponible en:

<https://www.wipo.int/ip-development/en/agenda/projects/malaysia.html>

Marruecos

- Integrantes del equipo y plan de proyecto a nivel nacional: En junio tuvo lugar en la sede de la OMPI en Ginebra un primer debate con la Oficina Marroquí de la Propiedad Industrial y Comercial (OMPIC). En julio de 2019, Marruecos designó al coordinador local del proyecto en la OMPIC. El plan de proyecto a nivel nacional para Marruecos fue preparado, en coordinación con la OMPIC, de agosto a septiembre de 2019. El plan de proyecto a nivel nacional fue aprobado por la OMPIC en octubre de 2019.
- Identificación de las partes interesadas: La OMPIC llevó a cabo el proceso de identificación de las partes interesadas pertinentes del sector del turismo gastronómico durante el primer trimestre de 2020, incluida la distribución de un folleto explicativo del proyecto (véanse las herramientas de difusión). Debido a las restricciones relacionadas con la COVID-19, se canceló una reunión de las partes interesadas, prevista para marzo de 2020, y se sustituyó por consultas virtuales. Además, el consultor para el análisis de PI proporcionó una lista exhaustiva de las partes interesadas que debían participar en la preparación de dicho documento.
- Estudio exploratorio: En julio de 2020, se designó un consultor para la preparación del estudio exploratorio (nueve meses después de que la OMPIC aprobara el plan de proyecto a nivel nacional). El retraso en esta designación obedeció a dos factores: a) la dificultad para encontrar un consultor con los conocimientos necesarios; y b) el brote de la pandemia de COVID-19. En noviembre de 2021, se finalizó el estudio exploratorio. Se centró en 13 especialidades culinarias. El estudio exploratorio está disponible en: https://www.wipo.int/export/sites/www/ip-development/en/docs/Scoping_Study_en_Morocco.pdf
- Mesa redonda: La OMPIC organizó una mesa redonda con las partes interesadas para debatir el estudio exploratorio. Para el análisis de PI se seleccionaron seis especialidades.
- Análisis de PI: En diciembre de 2021, se designó un consultor para el análisis de PI. El análisis de PI fue finalizado en junio de 2022 y está disponible en: www.wipo.int/export/sites/www/ip-development/fr/agenda/docs/rapport_maroc_octobre2022_fr.pdf
- Seminario nacional: En septiembre de 2022, se celebró un seminario nacional en Casablanca.
- Toda la información pertinente sobre los resultados del proyecto en Marruecos está disponible en: <https://www.wipo.int/ip-development/en/agenda/projects/morocco.html>

Actividades horizontales:

	<ul style="list-style-type: none">• El equipo de coordinación de la OMPI organizó un <u>taller internacional</u> el 18 de octubre de 2022 en la sede de la OMPI. Reunió a los cuatro países participantes (el Perú, el Camerún, Malasia y Marruecos) y a expertos, que compartieron sus experiencias en la ejecución del proyecto y debatieron sobre conclusiones e ideas en relación con acciones futuras. La Organización Mundial del Turismo (OMT) también asistió al taller con el fin de estudiar con los países las maneras de difundir y llevar adelante el apartado del proyecto que se refiere al turismo.• Se celebró un <u>acto paralelo</u> a la 29.ª sesión del CDIP en el que los países participantes presentaron las conclusiones del proyecto a los Estados miembros.
<p><u>Principales resultados y efectos del proyecto</u></p>	<p>1) Inventario de las tradiciones culinarias en los cuatro países participantes: los estudios exploratorios fueron finalizados en el plazo previsto y se centraron en la cadena de valor de un número importante de tradiciones culinarias (12 en el Perú, 20 en el Camerún, 15 en Malasia y 13 en Marruecos). Los estudios reflejaron la diversidad geográfica, étnica y cultural de los países.</p> <p>2) Mejora de la capacidad de los operadores económicos vinculados al sector del turismo gastronómico y de las autoridades nacionales, incluidas las Oficinas de PI, para utilizar y aprovechar las herramientas y las estrategias de PI:</p> <p>Indicador 1: Cantidad de operadores económicos del sector del turismo gastronómico que, después del proyecto, han puesto en marcha planes para utilizar y aprovechar las herramientas de PI a fin de agregar valor a sus productos o servicios.</p> <p>a) Se realizó una encuesta en línea dirigida a las partes interesadas, a la que podía responderse entre el 6 de septiembre y el 13 de octubre de 2022 y que tuvo los siguientes resultados:</p> <ul style="list-style-type: none">• 48 participantes respondieron a la encuesta en línea;• el 84% de los encuestados consideró que el proyecto era útil o muy útil (en particular, el 63% le atribuyó la puntuación más alta), ya que permitió, entre otras cosas:<ul style="list-style-type: none">i) identificar las herramientas de PI e informar sobre la manera de utilizar las herramientas y estrategias de PI (mencionado 56 veces en las respuestas);ii) mejorar la comprensión general del potencial de las tradiciones culinarias o mejorar el conocimiento de las

tradiciones culinarias del país mediante documentación y su inventario (mencionado 42 veces en las respuestas);

- el 59% de las partes interesadas que respondieron manifestaron que han empezado o tienen previsto empezar a utilizar las herramientas de PI para añadir valor a sus productos o servicios.

b) Los resultados de las encuestas de satisfacción realizadas tras las mesas redondas organizadas por cada uno de los países participantes indicaron lo siguiente:

Perú:

- El 100% de los encuestados declaró que su nivel de conocimiento y comprensión de los objetivos del proyecto había aumentado después de la mesa redonda.
- El 33% de los encuestados manifestó estar más dispuesto (el 67% restante mantuvo el mismo grado de disposición) a participar en el proyecto después de la mesa redonda.
- El 87% de los encuestados consideró que los debates mantenidos durante la mesa redonda fueron útiles o muy útiles (resultados representados por una puntuación superior a 4 inclusive).

Camerún:

- El 92,5% de los encuestados declaró que su nivel de conocimiento y comprensión de los objetivos del proyecto había aumentado después de la mesa redonda.
- El 51% de los encuestados manifestaron estar más dispuestos a participar en el proyecto de lo que esperaban antes de la mesa redonda.
- El 84% de los encuestados consideró que los debates mantenidos durante la mesa redonda fueron útiles o muy útiles (resultados representados por una puntuación superior a 4 inclusive).
(No se aplica a Malasia y Marruecos porque no se disponía de datos de encuestas finalizadas que pudieran resumirse).

Indicador 2: Cantidad y pertinencia de las actividades de fortalecimiento de la capacidad llevadas a cabo por autoridades nacionales, incluidas las Oficinas de PI, con objeto de prestar servicios de asesoramiento sobre el uso de las herramientas de PI en el sector del turismo gastronómico.

- a) La asistencia general a las cuatro mesas redondas y a los cuatro seminarios nacionales organizados por las autoridades nacionales puso de manifiesto el interés de las partes interesadas por participar en los distintos debates relacionados con este proyecto.

Perú:

- 35 participantes (en formato híbrido) asistieron a la mesa redonda.
- Antes de la actividad formal se celebró una reunión previa a la mesa redonda para recabar más comentarios e información.
- Más de 200 participantes (70 en modo presencial y 171 modo virtual) asistieron al seminario nacional.

Camerún:

- La mesa redonda contó con 100 participantes.
- El seminario nacional contó con 150 participantes.

Malasia:

- La mesa redonda contó con 21 participantes.
- 30 partes interesadas participaron en el seminario nacional.

Marruecos:

- La mesa redonda contó con 14 participantes.
- El seminario nacional contó con 20 participantes.

- b) Los resultados de la encuesta en línea dirigida a las partes interesadas (48 encuestados) indicaron que:
- el 51% de las entidades públicas que respondieron manifestaron que han empezado o tienen previsto empezar a promocionar o a prestar asesoramiento sobre el uso de las herramientas de PI en el sector del turismo gastronómico.

3) Aumento de la sensibilización sobre las ventajas que puede brindar el uso de la PI en las actividades de turismo gastronómico.

Indicador 1: Porcentaje de participantes en las mesas redondas y seminarios que han afirmado comprender mejor las posibles ventajas que la PI puede ofrecer al sector del turismo gastronómico.

- a) Los resultados de las encuestas de satisfacción realizadas tras las mesas redondas organizadas por

cada uno de los países participantes indicaron:

Perú:

- El 100% de los encuestados declaró que su nivel de conocimiento y comprensión de las posibles herramientas de PI que podían utilizarse para la promoción de las tradiciones culinarias en el Perú había aumentado después de la mesa redonda.

Camerún:

- El 100% de los encuestados declaró que su comprensión de las posibles herramientas de PI que podían utilizarse había aumentado después de la mesa redonda.
(No se aplica a Malasia y Marruecos porque no se disponía de datos de encuestas finalizadas que pudieran resumirse).

b) Los resultados de las encuestas de satisfacción realizadas tras los seminarios nacionales indicaron:

Perú:

- El 100% de los encuestados declaró que el seminario los animó a utilizar las herramientas de PI en su negocio.
- El 66,7% de los encuestados consideró que los debates del seminario nacional fueron útiles o muy útiles (resultados representados por una puntuación superior a 4 inclusive).

Camerún:

- El 93% de los encuestados declaró que el seminario nacional los animó a utilizar las herramientas de PI en su negocio.
- El 79,7% de los encuestados consideró que los debates del seminario fueron útiles o muy útiles.

Malasia:

- El 40% de los encuestados declaró que el seminario nacional los animó a utilizar las herramientas de PI en su negocio.
- El 57% de los encuestados consideró que los debates del seminario fueron útiles o muy útiles.

Marruecos:

- El 100% de los encuestados declaró que el seminario nacional los animó a utilizar o a seguir utilizando las herramientas de PI en su negocio.
- El 91,7% de los encuestados consideró que los debates del seminario nacional fueron útiles o muy

	<p>útiles.</p> <p>c) Resultados de la encuesta en línea dirigida a las partes interesadas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Entre las respuestas que indicaban que el proyecto era útil/muy útil (el 84% de los encuestados), el 52% consideraba que la utilidad se debía al aumento de la sensibilización sobre las ventajas del uso de la PI. <p>Indicador 2: Grado de acceso y utilización de la compilación de los principales productos y conclusiones fruto del proyecto por parte de otros Estados miembros y partes interesadas concernidos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Los resultados de este proyecto –cuatro estudios exploratorios finalizados, así como cuatro informes de análisis de PI– se publicaron en una página web específica de la OMPI: (https://www.wipo.int/ip-development/es/agenda/projects/ip-and-gastronomic-tourism.html).• Esta página web, consagrada a este proyecto, presenta los resultados y actividades del proyecto, los productos de los cuatro países participantes y las herramientas comunes del proyecto, y ha atraído a 767 visitantes únicos, 925 páginas vistas y 359 descargas de 79 países/regiones desde su publicación en junio de 2022 al 1 de diciembre de 2022.• Los picos de visitas se produjeron antes y después del taller internacional (en septiembre y noviembre de 2022), y fueron impulsadas por las actividades de promoción del proyecto de la OMPI en sus sitios web del CDIP y de la conferencia, así como de las actividades publicitarias posteriores al taller.
<p><u>Experiencia adquirida y enseñanzas extraídas</u></p>	<p>Enseñanzas extraídas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Al planificar el calendario del proyecto se debe prever más tiempo para la fase de inicio del proyecto. El país proponente suele haber reflexionado sobre los principales elementos del proyecto cuando este es aprobado por el CDIP y, por lo tanto, puede iniciar el proyecto poco después. Por el contrario, los demás países participantes suelen estar menos avanzados en el análisis del proyecto y, en consecuencia, necesitan más tiempo para constituir el equipo local de ejecución del proyecto e iniciar el proyecto;• La creación de un mecanismo de gobernanza del proyecto inclusivo y participativo en cada país, aunque es difícil, es muy importante para obtener resultados satisfactorios;• Cada país participante deberá asignar recursos suficientes para crear un equipo de coordinación local especializado. Esto garantizará la ejecución puntual del proyecto y una coordinación eficaz con el equipo de gestión de la OMPI;• La elección de los consultores es una condición esencial para

	<p>el éxito de los productos. Hay que dedicar suficiente tiempo a explorar diferentes perfiles y a colaborar con los coordinadores locales de los proyectos, que deben participar activamente en el proceso de selección.</p> <ul style="list-style-type: none">• Implicar a las partes interesadas en el proceso de toma de decisiones es primordial para garantizar su compromiso;• Las actividades de sensibilización en la fase inicial del proyecto son fundamentales;• Deberán organizarse reuniones entre todos los países participantes durante las distintas fases del proyecto con el fin de promover los intercambios.
<p><u>Riesgos y mitigación</u></p>	<p>A continuación, se enumeran los riesgos que se detectaron en la fase de planificación del proyecto y que se materializaron durante la fase de ejecución. La determinación y aplicación de las estrategias de mitigación descritas a continuación estuvo a cargo del director del proyecto.</p> <p>Riesgo 1: La colaboración ininterrumpida con las autoridades nacionales y los coordinadores es fundamental para determinar el nivel de apoyo prestado por los países piloto, el buen desarrollo de las actividades y la ejecución oportuna del proyecto.</p> <p>Mitigación 1: Con el fin de mitigar los riesgos, el director del proyecto celebrará consultas pormenorizadas y solicitará la plena participación de los asociados locales en la ejecución de las actividades.</p> <p>Riesgo 2: Las condiciones en un país piloto seleccionado pueden impedir la ejecución del proyecto.</p> <p>Mitigación 2: Deberían celebrarse las negociaciones pertinentes y, de no lograrse un resultado satisfactorio, el proyecto en el país podría quedar suspendido o pospuesto.</p> <p>Riesgo 3: Dificultad para encontrar expertos que tengan la experiencia y los conocimientos necesarios sobre la interrelación de la PI con la promoción del turismo gastronómico.</p> <p>Mitigación 3: Convendría buscar lo antes posible la cooperación con otros organismos especializados, fondos y/o programas pertinentes de las Naciones Unidas.</p> <p>Riesgo 4: Las restricciones relacionadas con la pandemia de COVID-19 podrían seguir afectando a la celebración de las actividades, y la metodología de investigación de los estudios exploratorios y el análisis de PI.</p> <p>Mitigación 4: Planificar la celebración de las actividades en formato híbrido, y sustituir las actividades de investigación</p>

	presenciales por herramientas de investigación en línea.
<u>Porcentaje de ejecución del proyecto</u>	El porcentaje de utilización del presupuesto a finales de diciembre de 2022, proporcional al presupuesto total asignado al proyecto, es de 47% ¹ .
<u>Informes previos</u>	<ol style="list-style-type: none"> 1. El primer informe de situación figura en el Anexo IV del documento CDIP/24/2; 2. El segundo informe de situación figura en el Anexo V del documento CDIP/26/2; 3. El tercer informe de situación figura en el Anexo IV del documento CDIP/29/2.
<u>Seguimiento y difusión</u>	<p><u>Seguimiento:</u> Los cuatro países participantes han expresado su interés de que se lleve a cabo una Fase II del proyecto para poner en práctica las recomendaciones formuladas en el análisis de PI con respecto a una especialidad tradicional concreta. Una propuesta de Fase II se ha sometido a consideración de la 30.ª sesión del CDIP.</p> <p><u>Difusión</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Una página web específica al proyecto en el sitio web de la OMPI</u> (https://www.wipo.int/ip-development/es/agenda/projects/ip-and-gastronomic-tourism.html) incluye toda la documentación del proyecto, el material y las herramientas elaboradas en el marco del proyecto. La página web ha atraído 767 visitas y 359 descargas de 79 países/regiones desde su publicación en junio de 2022 (datos recogidos en diciembre de 2022). La página está disponible en las seis lenguas oficiales de las Naciones Unidas y permanecerá accesible en el sitio web de la OMPI y se actualizará, cuando proceda. • <u>Herramientas:</u> Los vídeos y folletos preparados por los cuatro países participantes seguirán siendo utilizados por los beneficiarios y estarán disponibles para el uso de todas las partes interesadas.

¹ El índice de ejecución presupuestaria es bastante bajo, habida cuenta de que muchas actividades del proyecto han tenido que readaptarse debido a las dificultades impuestas por la pandemia de COVID-19. Se han obtenido todos los resultados previstos en el documento del proyecto, como se describe en el presente informe.

EVALUACIÓN INTERNA DEL PROYECTO

Clave de colores:

****	***	**	SA	ND
Plenamente logrado	Avance notable	Avance parcial	Sin avance	No disponible (sin evaluar/actividad interrumpida)

<u>Productos del proyecto⁴</u> (Resultado previsto)	<u>Indicadores de obtención de resultados</u> (indicadores de productos)	<u>Datos sobre el rendimiento</u>	<u>Clave de colores</u>
Selección de tres países piloto (además del Perú).	Selección de tres países (con arreglo a criterios de selección acordados);	En julio de 2019 fueron seleccionados el Camerún, Malasia y Marruecos.	****
	Designación de coordinadores para la ejecución del proyecto en cada país.	Se designaron coordinadores (coordinadores locales de proyecto) en el Camerún, Malasia, Marruecos y el Perú.	****
Aprobación de los planes de proyecto a nivel nacional	Elaboración y aprobación de cuatro planes de proyecto a nivel nacional (uno por cada país beneficiario).	Se aprobaron los planes de proyecto a nivel nacional para el Camerún, Malasia, Marruecos y el Perú.	****
Elaboración de cuatro estudios exploratorios sobre el sector del turismo gastronómico (uno por cada país piloto).	Elaboración de un inventario significativo de las tradiciones culinarias de cada país piloto.	<p>En marzo de 2020, se finalizó el estudio exploratorio en el Perú. Se elaboró un inventario de 14 tradiciones culinarias, teniendo en cuenta también las aportaciones realizadas durante la mesa redonda por las partes interesadas y los beneficiarios. Durante la mesa redonda se añadieron dos tradiciones culinarias.</p> <p>En diciembre de 2021, se finalizó el estudio exploratorio en el Camerún. Se elaboró un inventario de 20 tradiciones culinarias, teniendo en cuenta también las aportaciones realizadas durante la mesa</p>	****

		<p>redonda por las partes interesadas y los beneficiarios.</p> <p>En noviembre de 2021 se finalizó el estudio exploratorio en Malasia. Se analizaron 15 platos y recetas típicas. Durante la mesa redonda se modificó el nombre de una especialidad para reflejar mejor las tradiciones.</p> <p>En noviembre de 2021, se finalizó el estudio exploratorio en Marruecos. Se centró en 13 especialidades culinarias. Durante la mesa redonda se añadieron dos tradiciones culinarias y una variante.</p>	
Identificación de entidades públicas y partes interesadas en materia de gastronomía, turismo y PI.	Determinación de partes interesadas pertinentes de cada país piloto.	Las partes interesadas han sido plenamente identificadas en todos los países piloto.	****
Organización, en cada país piloto, de una mesa redonda formada por partes interesadas competentes de los sectores del turismo gastronómico y la PI.	Según un porcentaje significativo de participantes en las mesas redondas, el proyecto resultó de utilidad para responder a los problemas del sector de la PI y del turismo gastronómico.	<p>En marzo de 2020 se celebró una mesa redonda en el Perú.</p> <p>Estadísticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 17 participantes presenciales; - 15 participantes respondieron a la encuesta; - el 87% de los participantes que respondieron indicaron que la mesa redonda había sido útil o muy útil; - el 87% de los participantes que respondieron dijeron tener una mejor comprensión de la PI después de la mesa redonda; - el 100% de los participantes que respondieron consideran que las tradiciones culinarias seleccionadas se beneficiarán del uso de las herramientas de PI. <p>Se celebró una mesa redonda en Malasia en diciembre de 2021.</p> <p>Estadísticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 21 participantes; - 1 participante respondió a la 	****

		<p>encuesta en línea;</p> <ul style="list-style-type: none"> - según un informe facilitado por la MyIPO, los participantes apoyaron el proyecto y algunos de ellos expresaron su interés en participar en la siguiente fase de este, incluido el seminario nacional. <p>Se celebró una mesa redonda en el Camerún en diciembre de 2021. Estadísticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 100 participantes; - 40 participantes respondieron a la encuesta; - el 80% de los participantes que respondieron consideraron que los debates de la mesa redonda fueron útiles o muy útiles para el avance del proyecto; - el 90% de los participantes que respondieron dijeron tener una mejor comprensión de la PI después de la mesa redonda; - el 100% de los participantes que respondieron consideran que las tradiciones culinarias seleccionadas se beneficiarán del uso de las herramientas de PI. <p>Se celebró una mesa redonda en Marruecos en diciembre de 2021. Estadísticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 participantes; - 1 respuesta a la encuesta, que informó de una mejor comprensión de la PI, consideró que los debates durante la mesa redonda fueron útiles y que las tradiciones culinarias seleccionadas se beneficiarán de las herramientas de PI. 	
<p>Preparación, en cada país piloto, de un análisis de los ámbitos de la cadena de valor de una tradición culinaria concreta vinculados con la PI que permita determinar las posibles herramientas de PI que podrían</p>	<p>Determinación de herramientas de PI significativas que puedan utilizarse para la promoción de tradiciones culinarias concretas a lo largo de sus respectivas cadenas de valor.</p>	<p>En marzo de 2022, se finalizó el análisis de PI en el Perú. Se propusieron entre 4 y 5 herramientas de PI para cada tradición culinaria. Las herramientas de PI propuestas están contempladas en la legislación nacional y regional aplicable.</p>	<p>****</p>

<p>utilizarse para la promoción de la tradición seleccionada a lo largo de su cadena de valor.</p>		<p>El análisis de PI en el Camerún se concluyó en junio de 2022. Se propusieron entre 3 y 5 herramientas de PI para cada tradición culinaria. Las herramientas de PI propuestas están contempladas en la legislación nacional y regional aplicable.</p> <p>El análisis de PI en Malasia se concluyó en junio de 2022. Se propusieron entre 4 y 6 herramientas de PI para cada tradición culinaria. Las herramientas de PI propuestas están contempladas en la legislación nacional y regional aplicable.</p> <p>El análisis de PI en Marruecos se concluyó en junio de 2022. Se propusieron entre 3 y 7 herramientas de PI para cada tradición culinaria. Las herramientas de PI propuestas están contempladas en la legislación nacional aplicable.</p>	
<p>Organización de cuatro seminarios (uno en cada país piloto) para presentar el análisis de los ámbitos de la cadena de valor de una tradición culinaria concreta vinculados con la PI.</p>	<p>Un porcentaje significativo de los participantes en el seminario afirman comprender mejor las posibles herramientas de PI que podrían utilizarse para la promoción de la tradición culinaria seleccionada a lo largo de su cadena de valor.</p>	<p>En junio de 2022 se celebraron seminarios nacionales en el Perú, Malasia y el Camerún.</p> <p>En el Perú:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 70 personas asistieron al seminario en modo presencial y 171 a distancia; – 6 participantes respondieron a la encuesta; – el 100% de los encuestados declaró haber adquirido mejores conocimientos sobre las posibles herramientas de PI que podrían utilizarse para la promoción de las tradiciones culinarias seleccionadas, y el 67% consideró útiles los debates mantenidos durante el seminario; 	<p>****</p>

		<ul style="list-style-type: none">– 35 participantes asistieron a la mesa redonda en formato híbrido, de los cuales 15 respondieron a una encuesta de satisfacción. <p>En Malasia:</p> <ul style="list-style-type: none">– 30 partes interesadas participaron en el seminario;– 11 participantes respondieron a la encuesta;– el 91% de los encuestados declaró que su nivel de conocimiento y comprensión de los objetivos del proyecto había aumentado;– el 100% de los encuestados afirmó que consideraría la posibilidad de utilizar herramientas de PI en su actividad en el futuro;– el 77% de los encuestados consideró que los debates del seminario nacional fueron útiles o muy útiles. <p>En el Camerún:</p> <ul style="list-style-type: none">– 150 participantes;– 77 participantes respondieron a la encuesta de satisfacción;– el 66% de los encuestados declaró que el seminario nacional los animó a utilizar las herramientas de PI en su negocio;– el 76% de los encuestados consideró que los debates del seminario nacional fueron útiles o muy útiles. <p>En Marruecos:</p> <ul style="list-style-type: none">– el 26 de septiembre de 2022, se celebró en Casablanca el seminario nacional organizado por la OMPI y la Oficina Marroquí de Propiedad Industrial y Comercial (OMPIC);	
--	--	---	--

		<p>– representantes de varios ministerios (Agricultura, Turismo, Cultura), agentes del sector turístico y representantes del sector culinario asistieron a la reunión, en la que se debatieron varias ideas para una futura ejecución del proyecto en Marruecos.</p>	
<p>Organización de un seminario internacional para presentar las experiencias y las conclusiones del proyecto en cada país piloto.</p>	<p>Presencia de partes interesadas pertinentes del sector de la PI y el turismo gastronómico procedentes de diferentes países.</p>	<p>El 18 de octubre de 2022, se llevó a cabo un taller internacional en la sede de la OMPI en el que se dieron cita los cuatro países participantes y especialistas para compartir sus vivencias en la ejecución del proyecto y examinar sus conclusiones e ideas sobre posibles medidas para el futuro. En el marco de las actividades de finalización del proyecto, se celebró un acto paralelo a la 29.^a sesión del CDIP en el que se presentaron las conclusiones del proyecto a los Estados miembros.</p> <p>Los cuatro países estuvieron de acuerdo acerca de la importancia de proseguir la labor, a partir de los resultados del proyecto, para que tenga incidencia en la vida real de las personas de los sectores de la gastronomía y el turismo. La Organización Mundial del Turismo (OMT) también asistió al taller, para estudiar con los países las maneras de llevar adelante el apartado del proyecto que se refiere al turismo.</p>	<p>****</p>

[Fin del Anexo y del documento]