



**UNIVERSIDAD ANDINA**  
**NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS Y POLÍTICAS**  
**ESCUELA PROFESIONAL DE DERECHO**



**SUSTRACCIÓN DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA EN  
LA OMISIÓN DE REGISTRO DE PATENTE HEREDADO  
CULTURALMENTE: PLATO CANGACHO  
AYAVIREÑO, PUNO 2023**

TESIS PRESENTADA POR:

**Bach. ANGEL ALEJANDRO ZEGARRA QUINTANA**

PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE:  
**ABOGADO**

**JULIACA – PERÚ**  
**2024**



**UNIVERSIDAD ANDINA**

**NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ**

**FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS Y POLÍTICAS**

**ESCUELA PROFESIONAL DE DERECHO**

**SUSTRACCIÓN DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA EN LA  
OMISIÓN DE REGISTRO DE PATENTE HEREDADO  
CULTURALMENTE: PLATO CANCACHO  
AYAVIREÑO, PUNO 2023**


**TESIS PRESENTADA POR:**

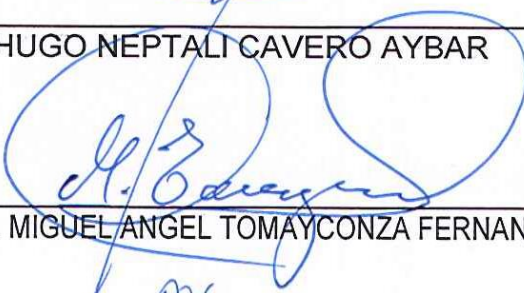
**Bach. ANGEL ALEJANDRO ZEGARRA QUINTANA**


**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:**


**ABOGADO**

**APROBADA POR EL JURADO REVISOR:**

**PRESIDENTE** :   
Dr. JAVIER ROMULO QUISPE ZAPANA

**PRIMER MIEMBRO** :   
Dr. HUGO NEPTALI CAVERO AYBAR

**SEGUNDO MIEMBRO** :   
Mgtr. MIGUEL ANGEL TOMAYCONZA FERNANDEZ BACA

**ASESOR DE TESIS** :   
Dr. WALTHER MACELINO NIETO PORTOCARRERO

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN** : DERECHO PRIVADO – P05

**RESOLUCIÓN N° 1066-2024-D/FCJP-UANCV**

*Julíaca, 12 de diciembre de 2024.*

Vistos: El expediente, **2024-CU-17759** presentado por el Bachiller en Derecho Sr. **ANGEL ALEJANDRO ZEGARRA QUINTANA**, quien solicita fecha para rendir el examen de sustentación de borrador de tesis denominado: **SUSTRACCIÓN DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA EN LA OMISIÓN DE REGISTRO DE PATENTE HEREDADO CULTURALMENTE: PLATO CANCACHO AYAVIREÑO, PUNO 2023**, para optar el Título Profesional de **ABOGADO** y;

**CONSIDERANDO:**

Que, de conformidad al Reglamento de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Políticas, Escuela Profesional de Derecho, concordante con el Reglamento General de Grados y Títulos de la UANCV, es procedente acceder a la petición del interesado.

Y, estando a los dictámenes presentados por los miembros del jurado en el que aprueban el borrador de tesis, el Decano de la facultad, en uso de sus atribuciones conferidas por la ley universitaria 30220, y el Estatuto de la UANCV.

**RESUELVE:**

**Primero.-** El jurado declara **APTO** por tanto debe señalarse lugar, día y hora para la sustentación del borrador de tesis, en forma presencial, presentado por el Bach. Sr. **ANGEL ALEJANDRO ZEGARRA QUINTANA**, para optar el Título Profesional de **ABOGADO**, el mismo que se llevará a cabo el próximo **martes, 17 de Diciembre de 2024 a las 8:00:00 AM.** lugar **FILIAL PUNO - SALON DE GRADOS EP DERECHO.**

**Segundo.-** Designar como Jurados, para la evaluación del examen de sustentación de tesis referido, Integrado por los siguientes docentes:

**Presidente:**

Dr. JAVIER ROMULO QUISPE ZAPANA

Dr. HUGO NEPTALI CAVERO AYBAR

Mgr. MIGUEL ANGEL TOMAYCONZA FERNANDEZ BACA

**ASESOR:**

Dr. WALTHER MARCELINO NIETO PORTOCARRERO

**Tercero.-** La Comisión de Grados y Títulos de la Facultad, Secretaría Académica y Administrativa quedan encargadas del cumplimiento de la presente resolución.

Regístrese, comuníquese y archívese.



UNIVERSIDAD ANDINA  
NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ  
Dr. JAVIER ROMULO QUISPE ZAPANA  
DECANO  
FAC. CI. JURÍDICAS Y POLÍTICAS

**DISTRIBUCIÓN:**

DECANATURA FCJP, INTERESADO.  
ARCH. FTChV/ncv.



## RESOLUCIÓN N° 472-2024-UI-FCJP-UANCV-J

Juliaca, 09 de agosto de 2024

### VISTOS:

El Expediente: 2024-CU-8381 de fecha 08 de julio de 2024, del Bach. ANGEL ALEJANDRO ZEGARRA QUINTANA, quien solicita Revisión del Informe Final de la Investigación (borrador de Tesis) y el Anexo (04 o 05) "Ficha de Opinión del Informe Final de la Investigación (borrador de Tesis)" que fue revisada por el Comité de Investigación de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Políticas, Escuela Profesional de Derecho.

### CONSIDERANDO:

Que, las Unidades de Investigación son unidades académicas que agrupan a docentes y estudiantes de diversas disciplinas, en razón del desarrollo de investigación científica, tecnológica y humanista de acuerdo al Estatuto Universitario Modificado 2020 de nuestra primera Casa Superior de Estudios.

Que, el (la) Bach. ANGEL ALEJANDRO ZEGARRA QUINTANA, quien solicita la revisión del Informe Final de la Investigación (borrador de Tesis) del tema titulado: **SUSTRACCIÓN DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA EN LA OMISIÓN DE REGISTRO DE PATENTE HEREDADO CULTURALMENTE: PLATO CANCACHO AYAVIREÑO, PUNO 2023**, conducente para optar el Título profesional de ABOGADO(A).

Que, al haberse cumplido con los requisitos exigidos por el Reglamento Interno de Trabajo de Investigación Conducente a Grados y Títulos plasmado en la Resolución N° 0294-2023-UANCV-CU-R.

Que, el Comité de Investigación emitió su opinión favorable al Informe Final de la Investigación (borrador de Tesis).

Que, el Director de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Políticas, Escuela Profesional de Derecho, corrobora el asesoramiento en el Informe Final de la Investigación (borrador de Tesis) del ASESOR Dr. WALTHER MARCELINO NIETO PORTOCARRERO,

Estando, la opinión favorable del comité de Investigación, en concordancia con el Reglamento Interno de Trabajo de Investigación Conducente a Grados y Títulos Resolución N° 0294-2023-UANCV-CU-R, de conformidad a lo que establece la Ley Universitaria N° 30220, Ley de Creación de la UANCV N° 23738 y Modificatoria N° 24661 y el Estatuto de la UANCV, que confiere facultades a la unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Políticas.

### SE RESUELVE:

**ARTICULO PRIMERO.- APROBAR Y AUTORIZAR EL INFORME FINAL DE LA INVESTIGACIÓN (BORRADOR DE TESIS)** para la REVISIÓN DE SIMILITUD TURNITIN, del tema titulado: **SUSTRACCIÓN DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA EN LA OMISIÓN DE REGISTRO DE PATENTE HEREDADO CULTURALMENTE: PLATO CANCACHO AYAVIREÑO, PUNO 2023**, presentado por el (la) Bach. ANGEL ALEJANDRO ZEGARRA QUINTANA, para optar el Título Profesional de Abogado(a), en virtud de los considerandos expuestos.

**ARTICULO SEGUNDO.- RATIFICAR**, como ASESOR al Dr. WALTHER MARCELINO NIETO PORTOCARRERO.

**ARTICULO TERCERO.- DISPONER** que la facultad, secretarías académicas y administrativas, quedan encargados del cumplimiento de la presente resolución.

Regístrese, comuníquese y archívese.

UNIVERSIDAD ANDINA "NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"

DECANO

DISTRIBUCIÓN:

DECANATURA POR INTERESADO.

ARCH. FTCHV/ncv

DECANO

FAC Cs JURÍDICAS Y POLÍTICAS

WALTER MARCELINO NIETO PORTOCARRERO

ASESOR



### RESOLUCIÓN N° 033-2023-UI-FCJP-UANCV-J

Juliaca, 13 de octubre de 2023

#### VISTOS:

El Expediente: 2023-CU-13763 de fecha 12 de octubre de 2023, el cual solicita Revisión de propuesta de Investigación y el Anexo (02 o 03) "Ficha de Opinión de la Propuesta de Investigación" que fue revisada por el Comité de Investigación de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Políticas, Escuela Profesional de Derecho.

#### CONSIDERANDO:

Que, las Unidades de Investigación son unidades académicas que agrupan a docentes y estudiantes de diversas disciplinas, en razón del desarrollo de Investigación científica, tecnológica y humanista de acuerdo al Estatuto Universitario Modificado 2020 de nuestra primera Casa Superior de Estudios.

Que, el (la) Bach. ANGEL ALEJANDRO ZEGARRA QUINTANA, quien solicita la revisión y aprobación de la propuesta de Investigación de Título: SUSTRACCIÓN DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA EN LA OMISIÓN DE REGISTRO DE PATENTE HEREDADO CULTURALMENTE: PLATO CANCACHO AYAVIREÑO, PUNO 2023, conducente para optar el Título profesional de ABOGADO(A).

Que, al haberse cumplido con los requisitos exigidos por el Reglamento Interno de Trabajo de Investigación Conducente a Grados y Títulos plasmado en la Resolución N° 0294-2023-UANCV-CU-R.

Que, el Comité de Investigación emitió su opinión favorable a la propuesta de investigación.

Que, el Director de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Políticas, Escuela Profesional de Derecho, corroboro la propuesta del ASESOR Dr. WALTHER MARCELINO NIETO PORTOCARRERO, quien debe estar acreditado y facultado para orientar y ayudar al asesorado en el proceso de elaboración del trabajo de investigación (Tesis) de acuerdo a la DIRECTIVA N° 004-2019-UANCV-VRAD-01; y,

Estando, la opinión favorable del comité de Investigación, en concordancia con el Reglamento Interno de Trabajo de Investigación Conducente a Grados y Títulos Resolución N° 0294-2023-UANCV-CU-R, de conformidad a lo que establece la Ley Universitaria N° 30220, Ley de Creación de la UANCV N° 23738 y Modificatoria N° 24661 y el Estatuto de la UANCV, que confiere facultades a la unidad de Investigación de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Políticas.

#### SE RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO.- APROBAR Y AUTORIZAR LA EJECUCIÓN DE LA PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN, titulado: SUSTRACCIÓN DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA EN LA OMISIÓN DE REGISTRO DE PATENTE HEREDADO CULTURALMENTE: PLATO CANCACHO AYAVIREÑO, PUNO 2023, presentado por el (la) Bach. ANGEL ALEJANDRO ZEGARRA QUINTANA, en virtud de los considerandos expuestos.

ARTICULO SEGUNDO.- RECONOCER, como ASESOR al Dr. WALTHER MARCELINO NIETO PORTOCARRERO.

ARTICULO TERCERO.- DISPONER que la facultad, secretarías académicas y administrativas, quedan encargados del cumplimiento de la presente resolución.

Regístrese, comuníquese y archívese.



UNIVERSIDAD ANDINA  
"NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"

Dr. JAVIER ROMULO QUISPE ZAPANA,  
DECANO  
FAC Cs JURIDICAS Y POLITICAS



Dr. Fredy Chalco Vargas  
DIRECTOR  
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN  
FAC. CIENCIAS JURIDICAS Y POLITICAS

DISTRIBUCIÓN:  
DECANATURA FCJP, INTERESADO.  
ARCH. FTChV/ncv.



## SUSTRACCIÓN DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA EN LA OMISIÓN DE REGISTRO DE PATENTE HEREDADO CULTURALMENTE: PLATO CANCACHO AYAVIREÑO, PUNO 2023

### INFORME DE ORIGINALIDAD

**22%**

INDICE DE SIMILITUD

**19%**

FUENTES DE INTERNET

**4%**

PUBLICACIONES

**12%**

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

### FUENTES PRIMARIAS


<b>1</b>	<b>Submitted to Universidad Andina Nestor Caceres Velasquez</b> Trabajo del estudiante	<b>7%</b>
<b>2</b>	<b>www.wipo.int</b> Fuente de Internet	<b>2%</b>
<b>3</b>	<b>anuarioandino.com</b> Fuente de Internet	<b>2%</b>
<b>4</b>	<b>cienciadigital.org</b> Fuente de Internet	<b>1%</b>
<b>5</b>	<b>punoculturaydesarrollo.blogspot.com</b> Fuente de Internet	<b>1%</b>
<b>6</b>	<b>repositorio.unap.edu.pe</b> Fuente de Internet	<b>1%</b>
<b>7</b>	<b>revistas.uap.edu.pe</b> Fuente de Internet	<b>1%</b>
<b>8</b>	<b>Submitted to Universidad de Salamanca</b> Trabajo del estudiante	<b>&lt;1%</b>



**Metadatos Complementarios**



<p>SUSTRACCIÓN DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA EN LA OMISIÓN DE REGISTRO DE PATENTE HEREDADO CULTURALMENTE: PLATO CANCACHO AYAVIREÑO, PUNO 2023</p>	
<b>Datos de autor</b>	
Nombres y apellidos	ANGEL ALEJANDRO ZEGARRA QUINTANA
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	40257032
URL de ORCID	<a href="https://orcid.org/0009-0006-9453-4696">https://orcid.org/0009-0006-9453-4696</a>
<b>Datos de asesor</b>	
Nombres y apellidos	WALTHER MACELINO NIETO PORTOCARRERO
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	23945399
URL de ORCID	<a href="https://orcid.org/0009-0003-8428-4038">https://orcid.org/0009-0003-8428-4038</a>
<b>Datos del jurado</b>	
<b>Presidente del jurado</b>	
Nombres y apellidos	JAVIER ROMULO QUISPE ZAPANA
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	01324996
<b>Miembro del jurado 1</b>	
Nombres y apellidos	HUGO NEPTALI CAVERO AYBAR
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	01332189
<b>Miembro del jurado 2</b>	
Nombres y apellidos	MIGUEL ANGEL TOMAYCONZA FERNANDEZ BACA
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	23874671

<b>Datos de investigación</b>	
Línea de investigación	Derecho Privado – P05
Grupo de investigación	No aplica.
Agencia de financiamiento	Sin financiamiento
Ubicación geográfica de la investigación	<p>País: Perú Departamento: puno Provincia: Melgar Distrito: Ayaviri</p> <p>Latitud: -13.7027965 Longitud: -75.3510248 <a href="https://maps.app.goo.gl/z2btNfypvZfVZJt78">https://maps.app.goo.gl/z2btNfypvZfVZJt78</a></p> 
Año o rango de años en que se realizó la investigación	Enero 2024 – diciembre 2024
URL de disciplinas OCDE <a href="https://concytec-pe.github.io/Peru-CRIS/vocabularios/ocde_ford.html">https://concytec-pe.github.io/Peru-CRIS/vocabularios/ocde_ford.html</a> - Librería	<b>Derecho</b> <a href="https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#5.05.00">https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#5.05.00</a> <b>Derecho</b> <a href="https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#5.05.01">https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#5.05.01</a>



Dr. Fredy Chalco Vargas  
DIRECCIÓN  
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN  
FAC. CIENCIAS JURÍDICAS Y SOCIALES





DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo ANGEL ALEJANDRO ZEGARRA QUINTANA, identificado con DNI Nro. 40257032 en mi condición de egresado de:

- Escuela Profesional
- Programa de Segunda Especialidad,
- Programa de Maestría o Doctorado

DERECHO

informo que he elaborado el/la  Tesis o  Trabajo de Investigación,  Trabajo Académico denominada:

SUSTRACCIÓN DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA EN LA OMISIÓN DE REGISTRO DE PATENTE HEREDADO CULTURALMENTE: PLATO CANCACHO AYAVIREÑO, PUNO 2023

Asesorado por: Dr. WALTHER MACELINO NIETO PORTOCARRERO

Es un tema original.

Declaro que el presente trabajo de tesis es elaborado por mi persona y **no existe plagio/copia** de ninguna naturaleza, en especial de otro documento de investigación (tesis, revista, texto, congreso, o similar) presentado por persona natural o jurídica alguna ante instituciones académicas, profesionales, de investigación o similares, en el país o en el extranjero.

Dejo constancia que las citas de otros autores han sido debidamente identificadas en el trabajo de investigación, por lo que no asumiré como tuyas las opiniones vertidas por terceros, ya sea de fuentes encontradas en medios escritos, digitales o Internet.

Asimismo, ratifico que soy plenamente consciente de todo el contenido de la tesis y asumo la responsabilidad de cualquier error u omisión en el documento, así como de las connotaciones éticas y legales involucradas.

El incumplimiento de lo declarado da lugar a responsabilidad del declarante, en consecuencia; a través del presente documento asumo frente a terceros, la Universidad Andina Néstor Cáceres Velásquez y/o la Administración Pública toda responsabilidad que pueda derivarse por el trabajo final presentado. Lo señalado incluye responsabilidad pecuniaria incluido el pago de multas u otros por los daños y perjuicios que se ocasionen.

Juliaca, 13 de Enero del 2025

  
 \_\_\_\_\_  
 Firma del Asesor  
 (obligatoria)

  
 \_\_\_\_\_  
 Firma del Estudiante  
 (obligatoria)

  
 Huella



## ÍNDICE

ÍNDICE .....	i
INDICE DE TABLAS .....	iv
INDICE DE FIGURAS .....	v
RESUMEN .....	vi
ABSTRACT .....	vii
INTRODUCCIÓN .....	viii
CAPITULO I .....	1
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA .....	1
1.1. Análisis de la situación problemática.....	1
1.2. Formulación de la pregunta de investigación .....	2
1.2.1. General .....	2
1.2.2. Especificas .....	2
1.3. Exposición de la justificación .....	3
1.4. Objetivos .....	4
1.4.1. General .....	4
1.4.2. Específicos .....	4
1.5. Límites y alcance.....	5
1.6. Delimitaciones .....	5
1.7. Viabilidad .....	6
1.8. Enunciado .....	6
1.9. Categorización.....	6
1.9.1. Conceptualización de variables.....	6
1.9.2. Operacionalización de categorías .....	7



CAPITULO II .....	8
MARCO TEÓRICO.....	8
2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN .....	8
2.1.1. A nivel internacional .....	8
2.1.2. A nivel nacional .....	10
2.1.3. A nivel local .....	12
2.2. BASES TEORICAS .....	13
2.2.1. Identidad cultural .....	13
2.2.1.1. Marco normativo .....	13
2.2.1.1.1. Identidad cultural .....	13
2.2.1.1.2. Identidad gastronómica .....	14
2.2.2. Registro de patente .....	15
2.2.3. Normativa.....	15
2.3. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL. ....	16
2.3.1. Patente.....	16
2.3.2. Gastronomía .....	16
2.3.3. Derecho constitucional .....	17
2.3.4. Identidad .....	17
2.3.5. Cultura.....	17
CAPITULO III .....	18
METODO DE INVESTIGACION.....	18
3.1. Enfoque .....	18
3.2. Método .....	18
3.3. Tipología.....	19



3.4. Nivel .....	20
3.5. Diseño de investigación.....	20
3.6. Población y muestra.....	20
3.6.1. Población .....	20
3.6.2. Muestra .....	21
3.7. Técnicas e instrumentos.....	22
3.7.1. Técnicas.....	22
3.7.2. Instrumentos .....	23
3.8. Procesamiento de datos.....	23
CAPITULO IV .....	24
RESULTADOS.....	24
4.1. Presentación, análisis e interpretación de los datos.....	24
4.2. Presentación de resultados bibliográficos .....	24
4.2.1. Categoría 1.....	24
4.3. Presentación de resultados estadísticos .....	30
4.3.1. Categoría 2.....	31
4.3. Consideración final .....	41
CONCLUSIONES.....	43
SUGERENCIAS .....	45
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	46
ANEXOS .....	48



## INDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b> Conoce todo lo que implica el derecho a la identidad cultural .....	31
<b>Tabla 2</b> Conoce los alcances de la identidad cultural .....	32
<b>Tabla 3</b> Conoce el concepto de identidad gastronómica .....	33
<b>Tabla 4</b> Conoce el concepto de identidad histórica.....	34
<b>Tabla 5</b> Conoce el alcance de la gastronomía .....	35
<b>Tabla 6</b> Conoce el concepto de autoría gastronómica.....	36
<b>Tabla 7</b> Conoce el concepto de identidad gastronómica .....	37
<b>Tabla 8</b> Conoce el alcance de la herencia cultural gastronómica .....	38
<b>Tabla 9</b> Conoce el concepto de registro de patente.....	39
<b>Tabla 10</b> Conoce el concepto de sustracción cultural.....	40



## INDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> Conoce todo lo que implica el derecho a la identidad cultural .....	31
<b>Figura 2</b> Conoce los alcances de la identidad cultural.....	32
<b>Figura 3</b> Conoce el concepto de identidad gastronómica .....	33
<b>Figura 4</b> Conoce el concepto de identidad histórica .....	34
<b>Figura 5</b> Conoce el alcance de la gastronomía .....	35
<b>Figura 6</b> Conoce el concepto de autoría gastronómica .....	36
<b>Figura 7</b> Conoce el concepto de identidad gastronómica.....	37
<b>Figura 8</b> Conoce el alcance de la herencia cultural gastronómica.....	38
<b>Figura 9</b> Conoce el concepto de registro de patente .....	39
<b>Figura 10</b> Conoce el concepto de sustracción cultural .....	40



## RESUMEN

El estudio sobre la sustracción de la identidad gastronómica en la omisión de registro de patente heredado culturalmente: plato Cancacho Ayavireño, en vista de lo expuesto previamente, con el fin de ahondar en el tema tratado, se proponen los siguientes aspectos para facilitar la comprensión del estudio presentado, **objetivo:** conocer de qué manera la omisión de registro de patente heredado culturalmente afecta en la sustracción de la identidad gastronómica sobre el plato Cancacho Ayavireño en el departamento de Puno, 2023, **metodología:** se realizó el trabajo en un enfoque mixto de método bibliográfico y deductivo, utilizando como instrumento fichas de recolección bibliográfica y un cuestionario destinado a los objetivos planteados. **Resultados:** se permitió conocer que el 93% de la población encuestada no conoce el concepto de registro e pante y solamente un 7% de la población conoce el concepto de registro de patente. **Conclusión:** la omisión de registro de patente heredado culturalmente afecta en el derecho a la identidad cultural de los ciudadanos en Ayaviri, respecto a la identidad gastronómica del plato típico "Cancacho Ayavireño", además de presentar la receta de forma única, el platillo descrito también lo sería. El empleo de la receta resultaría en la reproducción de una obra protegida, lo cual sería un acto exclusivamente controlado por el creador del plato.

**Palabras claves:** Identidad cultural, derecho de identidad cultura, gastronomía, sustracción, herencia cultural.



## ABSTRACT

The Study on the Subtraction of Gastronomic Identity in the Omission of Culturally Inherited Patent Registration: Cancacho Ayavireño Dish. In view of the aforementioned, to delve into the discussed topic, the following aspects are proposed to facilitate understanding of the presented study: Objective: To understand how the omission of culturally inherited patent registration affects the subtraction of gastronomic identity regarding the Cancacho Ayavireño dish in the Puno department, 2023. Methodology: The work was conducted using a mixed approach of bibliographic and deductive methods, utilizing bibliographic collection cards and a questionnaire aimed at the stated objectives. Results: It was found that 93% of the surveyed population does not know the concept of patent registration and only 7% of the population knows the concept of patent registration. Conclusion: The omission of culturally inherited patent registration affects the cultural identity rights of the citizens in Ayaviri, regarding the gastronomic identity of the typical dish "Cancacho Ayavireño". Besides presenting the recipe uniquely, the described dish would also be unique. The use of the recipe would result in the reproduction of a protected work, which would be an act exclusively controlled by the creator of the dish.

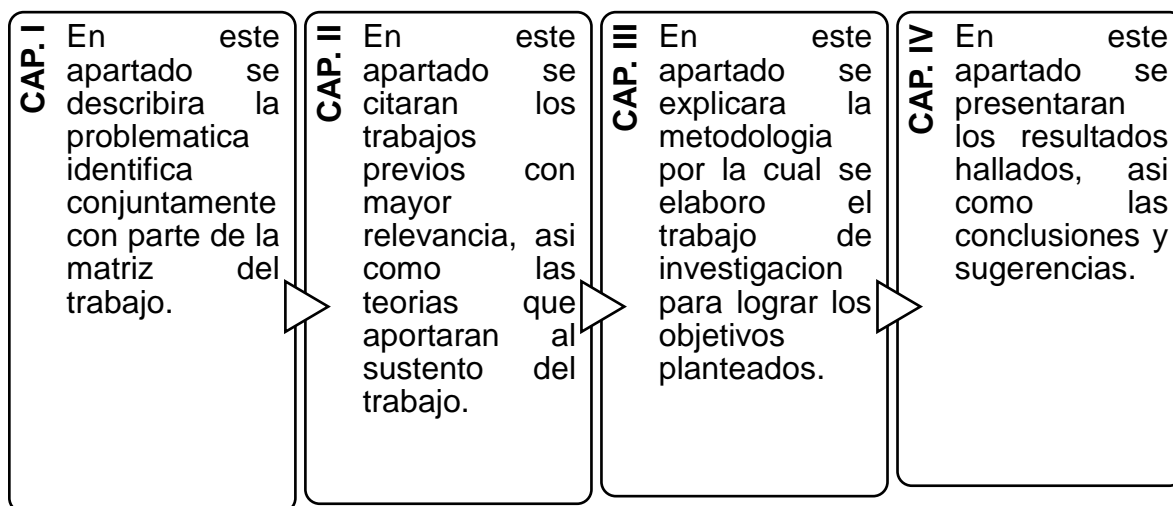
**Key words:** Cultural identity, right to cultural identity, gastronomy, theft, cultural heritage.

### INTRODUCCIÓN

El canchacho, un plato típico de la gastronomía peruana, es una verdadera delicia que encarna la esencia de la cocina andina. Originario de la región de Ayacucho, este plato ha conquistado los paladares de todo el país y más allá.

El canchacho es mucho más que un plato típico; es una muestra de la creatividad y maestría culinaria de la gente peruana, así como un símbolo de identidad y orgullo nacional. Para quienes tienen la oportunidad de probarlo, el canchacho es una experiencia gastronómica inolvidable que deja una huella imborrable en el corazón y el paladar.

La tesis presentada se encuentra bajo la estructura que exige la universidad, estructurado de la siguiente manera:





## CAPITULO I

### FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

#### 1.1. Análisis de la situación problemática.

Fundada en 1945, la UNESCO es una agencia especializada de las Naciones Unidas "cuya misión es promover la cooperación internacional en educación, ciencia, cultura y comunicación". El sector cultural es uno de los departamentos de los programas de la UNESCO. A lo largo de los años, ha participado en el desarrollo de siete convenciones internacionales en el ámbito de la cultura y ha asumido las funciones de secretaría de todas estas convenciones. Para proteger, restaurar y preservar el patrimonio cultural, el Departamento ayuda a los Estados miembros en la preservación y protección de su diversidad cultural. (UNESCO, 2009)

Por último, todo patrimonio, tanto tangible como intangible, se considera limitado a un territorio determinado; por lo tanto, es fundamental preservar la identidad del lugar y desarrollar atributos adicionales para ciertos



lugares; el patrimonio es una construcción social que otorga valor a determinadas expresiones que tienen un poder único para representar la memoria y la identidad de un grupo social. No se debe mezclar cultura con el patrimonio. En la sociedad, todo lo que se aprende y se transmite es cultura, pero no es patrimonio...

La identidad incluye símbolos y representaciones, memorias y, por ende, el patrimonio está formado por los elementos y manifestaciones más relevantes e importantes de la cultura. El patrimonio tiene un significado simbólico y nacional desde esta perspectiva... El patrimonio se compone de signos y rasgos identificativos que unen a los grupos dentro y distinguen entre ellos y con el mundo exterior. (Arevalo, 2004)

## 1.2. Formulación de la pregunta de investigación

### 1.2.1. General

¿De qué manera la omisión de registro de patente heredado culturalmente afecta en la sustracción de la identidad gastronómica sobre el plato Cancacho Ayavireño en el departamento de Puno, 2023?

### 1.2.2. Especificas

- ¿Existe antecedentes sobre registro de patente heredado culturalmente sobre el plato Cancacho Ayavireño en el departamento de Puno, 2023?



- ¿Como la sustracción de la identidad gastronómica respecto al derecho a la identidad cultural sobre el plato Cancacho Ayavireño en el departamento de Puno, 2023?
- ¿Cuáles son los precedentes de sobre la omisión de registro de patente heredado culturalmente sobre el plato Cancacho Ayavireño en el departamento de Puno, 2023?

### 1.3. Exposición de la justificación

**J.T.** - La gastronomía peruana comprende uno de los sectores más importantes de la economía en nuestro país, sin embargo, se dejó de lado la importancia cultural y legal que comprende la gastronomía, especialmente en dentro del derecho a la identidad cultural de los peruanos, ello comprende rescatar y resguardar la autoría de cada plato típico que representa a nuestro país, los cuales fueron heredados de nuestros ancestros en torno a la cultura que comprende en cada región, como lo es el caso del Cancacho Ayavireño.

**J.P.** - Las funciones del profesional de derecho comprende un amplio y diverso conjunto de normas que se deben procurar en la defensa, sin embargo, la autenticidad y autoría para patentar un plato típico heredado culturalmente en una región en específico es una afectación directa al sector gastronómico de una población específico donde pertenezca cada plato típico siempre considerando la identidad cultural, siendo de vital importancia para el desarrollo y promoción de la misma, complementándose con la protección legal pertinente.



**J.M.** - Metodológicamente, según el objetivo y alcance de la investigación se vio por conveniente realizar un estudio de enfoque mixto, mezclando ambos enfoques que tendrán por finalidad lograr lo que ya está planteado por una parte la recolección, análisis e interpretación bibliográfica y la interpretación de los resultados estadísticos complementarios en una infamación objetiva a la subjetiva.

## 1.4. Objetivos

### 1.4.1. General

Conocer de qué manera la omisión de registro de patente heredado culturalmente afecta en la sustracción de la identidad gastronómica sobre el plato Cancacho Ayavireño en el departamento de Puno, 2023

### 1.4.2. Específicos

- Conocer los antecedentes sobre registro de patente heredado culturalmente sobre el plato Cancacho Ayavireño en el departamento de Puno, 2023
- Describir como la sustracción de la identidad gastronómica respecto al derecho a la identidad cultural sobre el plato Cancacho Ayavireño en el departamento de Puno, 2023



- Conocer los precedentes de sobre la omisión de registro de patente heredado culturalmente sobre el plato Cancacho Ayavireño en el departamento de Puno, 2023

## 1.5. Límites y alcance

Límites. El estudio presento como limitación el alcance de la población respecto a la cantidad en relación al objeto de estudio para la recolección de información, se mostró limitante en el acceso y obtención de información.

Alcance. El alcance de la investigación se dio a nivel social y jurídico, puesto que se observa la relevancia de la incidencia social en el ámbito jurídico y su afectación en la sociedad.

## 1.6. Delimitaciones

Geográfica, el problema identificado tuvo lugar en todo el territorio nacional, para el presente estudio se delimitará en el Ayaviri.

Temporal, al ser una investigación de corte transversal, se recopiló la información relevante del tema, de forma mixta durante el año 2023 en Ayaviri.

Poblacional, puesto que el objeto del estudio es alcanzar a los documentos previos como referencia bibliográfica que se relacionan con la problemática del estudio y también a la percepción de las dueñas en los puestos donde venden el plato típico Cancacho ayavireño que



guardan relación con el estudio, siendo parte importante para la comprensión de la misma.

## 1.7. Viabilidad

El estudio presentado resultó ser factible, ya que la recopilación de datos se realizó a partir de diversas fuentes, tanto físicas como digitales, lo que permitió organizar el marco teórico y conceptual necesario para comprender las variables identificadas.

## 1.8. Enunciado

La ausencia de reconocimiento y alcance socio jurídico de la identidad gastronómica afecta el derecho a la identidad cultura a consecuencia de la omisión del registro de patente heredado culturalmente sobre el plato "Cancacho Ayavireño" en el departamento de Puno, 2023

## 1.9. Categorización

### 1.9.1. Conceptualización de variables

**C1:** Omisión del registro de patente heredado culturalmente

**C2:** Sustracción de la identidad gastronómica



1.9.2. Operacionalización de categorías

Cuadro 1 Operacionalización de categorías

Categoría	Dimensión	Indicador	Ítems	Escala de medición	Instrumento
C1: Omisión del registro de patente heredado culturalmente	Registro de patente (antecedentes y legislación)		C1		
	Identidad cultural gastronómica (antecedentes)	Cuadros prediseñados para organizar información de información bibliográfica	C2	Subjetivo	Análisis bibliográfico
	identidad gastronómica heredada (antecedentes)		C3		
C2: Sustracción de la identidad gastronómica	Identidad cultural	Derecho a la identidad cultural	1,2,3,4	Escala ordinal	Cuestionario
		Identidad cultural			
		Identidad			
		Identidad histórica			
	Identidad gastronómica	Gastronomía	5,6,7,8		
	Autoría				
	Identidad gastronómica				
Registro de patente		Registro de patente	9.10		
		Sustracción cultural			

2. Nota. Propia elaboración



## CAPITULO II

### MARCO TEÓRICO

#### 2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

##### 2.1.1. A nivel internacional

Maravi (2013) en su artículo, presento como objetivo conocer los derechos de patente del autor en la producción intelectual específicamente en derechos de exclusiva para la gastronomía, realizando un estudio descriptivo presente como conclusión: En lo que respecta a la comida, las delicias tradicionales no pueden tener derechos de autor porque no cumplen con los requisitos de originalidad. En teoría, los platos gourmet pueden considerarse originales por su combinación y elección de ingredientes, pero comparados con las bases de datos, creemos que será difícil para las instituciones protegerlos. El proceso de elaboración del plato no está sujeto a derechos de autor porque la ley de derechos de autor



no lo permite, mientras que el diseño del plato en forma escultórica probablemente sí lo esté. (p. 119)

Llerena et al. (2023) en la redacción de su artículo conjunto presenta como objetivo, realizar un análisis de la gastronomía típica como identidad cultural, trabajo bajo un diseño mixto utilizando herramienta los formularios de la INPC, hallo como resultado que: Entre los resultados cabe destacar que la mayoría de la población del país prefirió la dimensión válida con un promedio de 3.81, correspondiente a 20 % Conclusiones. La emoción se superpone con otros aspectos más racionales, por lo que se necesita una mayor relevancia para informar la representación típica de la comida de cualquier forma. (p. 329)

Por otra parte en su tesis Llerena (2021) tiene como el objetivo principal del estudio es examinar la relación entre la gastronomía y la identidad cultural de la población, empleando un enfoque cuantitativo y utilizando herramientas adecuadas para obtener resultados. Se concluyó que: la cocina tradicional es un componente esencial de la identidad cultural de los habitantes del estado Pelillo, siendo considerada un patrimonio clave para el desarrollo del turismo. Además, un plato típico genera una experiencia sensorial que establece una conexión con la gastronomía local. (p. 68)



### 2.1.2. A nivel nacional

Muñoz (2020) en su estudio cuantitativo de tipo exploratorio se propone como objetivo establecer una relación entre las tradiciones culinarias y el resguardo de la propiedad intelectual, logra aportar que: Al evaluar seis tradiciones culinarias seleccionadas, descubrimos lo que tienen en común, incluso si son ofertas claramente locales o regionales. En este sentido, se puede señalar que existen respectivos puntos de intersección dados por ciertos componentes, insumos o acompañantes, a partir de los cuales se deben desarrollar estrategias conjuntas para la promoción del turismo gastronómico, incl. utilizando elementos de propiedad intelectual. (p. 106)

Maravi (2011) en su tesis, presenta como objetivo, con el fin de analizar si las creaciones gastronómicas reflejan la importancia de la identidad cultural, el estudio se desarrolló bajo un diseño no experimental de temporalidad transversal, utilizando instrumentos que permitieron obtener resultados descriptivos. La conclusión presentada es la siguiente: para promover la gastronomía en nuestro país, consideramos necesario establecer un registro nacional que incluya los ingredientes y recetas tradicionales de cada región. Este sería el primer paso para preservar la autenticidad de los platos típicos frente a las tendencias actuales. Además, creemos que dicho registro contribuiría a la creación de



una 'ciencia culinaria básica', donde los chefs podrían innovar, ajustar y combinar recetas tradicionales. (p. 173)

Lopez (2017) en la ejecución de su tesis presenta como objetivo, realizar una determinación de la existencia de asociación entre la gastronomía regional y la identidad cultural, contando con la participación de 139 estudiantes para un hallazgo porcentual bajo los parámetros de un enfoque cuantitativo, realiza el siguiente aporte: El 53,24% cree que la cocina regional como identidad es parte de la expresión de pertenencia, y el 37,41% está totalmente de acuerdo en que es un símbolo de representación nacional. (p. 77)

Bravo (2020) en la ejecución de su tesis presenta como objetivo realizar un análisis de la identidad cultural y su influencia en la gastronomía, realizó un estudio meramente descriptivo de análisis documental, obteniendo como conclusión: La identidad cultural de cada ciudad difiere según su experiencia, lo que se refleja en la gastronomía dependiendo de los insumos disponibles en la zona, la forma en que se sirven los alimentos y la manera en que se llegan a manipular los alimentos para su preparación. Esto es importante porque da más variedad a los gustos y preferencias de los comensales, dando una perspectiva más amplia a la hora de elegir los tipos de platos a probar. Del mismo modo, la gastronomía de diferentes ciudades es capaz de sorprender al visitante con nuevas experiencias introduciendo diferentes texturas, combinaciones e



ingredientes. Sin la identidad cultural de las personas de todo el mundo, la cocina sería neutral y estándar para todos, independientemente de lo que una persona coma y el tipo de dieta que prefiera. (p. 26)

Finalmente Leandro & Yalan (2022) en su estudio, se propuso como objetivo realizar un análisis a la identidad cultural de la población peruana en relación a la gastronomía, el estudio fue realizado bajo el enfoque cualitativo utilizando una guía de entrevista para procesarlo posteriormente en Atlas.ti 9, concluyendo en: En definitiva, la gastronomía está integrada a la vida peruana, reflejada en las costumbres y hábitos de diferentes culturas y su fusión, con creaciones e innovaciones basadas en conocimientos ancestrales que se complementan. Crear diversidad culinaria que nos llene de orgullo y mayor identificación con nuestra identidad peruana. (p. 45)

### 2.1.3. A nivel local

En la región de Puno Huisa (2015) realizando una investigación descriptiva a través de la cual se propuso como objetivo es explicar la relevancia de la identidad cultural a través de la representación del plato típico *Cancacho* en el distrito de Ayaviri, logrando el siguiente aporte: El *Cancacho* es una manifestación de identidad cultural, resultado de la fusión de diversas prácticas culturales. Es una expresión apasionada y sensible que cada vez más personas en el distrito de Ayaviri adoptan para darse a conocer. La gastronomía se presenta como una verdadera encarnación de la



identidad cultural, que explica los conceptos de cultura, identidad y gastronomía en Ayaviri, mientras fusiona dichos conceptos, enriquece sus relaciones y reconoce las formas en que estos describen la realidad, demostrando la gastronomía como un paradigma cultural. (p. 126)

## **2.2. BASES TEORICAS**

### **2.2.1. Identidad cultural**

#### **2.2.1.1. Marco normativo**

La Constitución Política del Perú en su artículo 2, inc. 19 establece que, toda persona tiene derecho: A su identidad étnica y cultural. El Estado reconoce y protege la pluralidad étnica y cultural de la Nación.

##### **2.2.1.1.1. Identidad cultural**

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) define la cultura como "Un conjunto de características distintivas, tanto espirituales como materiales, intelectuales y emocionales, que definen a una sociedad o grupo social, abarcando aspectos como la vida, la convivencia, el arte, las formas literarias, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias. La cultura ya no se entiende únicamente como la acumulación de obras y conocimientos creados por una sociedad específica, ni solo



como el acceso a productos culturales, sino también como un elemento esencial para un modo de vida. Esto incluye el sistema educativo, los medios de comunicación, la industria cultural y el derecho a la información” (Purisaca, 2009)

### **2.2.1.1.2. Identidad gastronómica**

Perú cuenta con una gran cantidad de especies domesticadas nativas, lo que lo convierte en uno de los lugares más importantes del mundo con recursos genéticos, conocido como el Centro Vavilov. Las características geográficas y climáticas del territorio peruano han creado un alto grado de diversidad biológica, acompañada de importantes procesos de domesticación de especies vegetales y animales para alimentación y otros fines prácticos para la supervivencia humana. En este sentido, el aporte de los habitantes del Perú al patrimonio cultural de la humanidad en términos de número y diversidad de especies de plantas domesticadas no tiene comparación en el mundo. (Muchotrigo, 2006)

Una buena alimentación para los consumidores significa libertad de elección, y esta cuestión está relacionada con el derecho a una amplia variedad de alimentos y el derecho a la información, porque sólo los consumidores bien informados pueden realmente elegir libremente.



También incluye los derechos de propiedad intelectual, ya que la gastronomía es un arte culinario basado en conocimientos culinarios, tradicionales o innovadores.

Todo esto demuestra que la ley juega un papel importante en materia de gastronomía desde diferentes aspectos, como las normas alimentarias, las normas de protección al consumidor y las normas de propiedad intelectual. (Valladares, 2010)

Pero también podemos agregar las condiciones de libre mercado y competencia leal. No debemos olvidar que la gastronomía en una economía globalizada es una actividad puramente internacional basada en la libre circulación de alimentos.

### **2.2.2. Registro de patente**

Es un derecho de propiedad otorgado por el Estado a una persona natural o jurídica para utilizar exclusivamente una invención. Las patentes son una herramienta en el sistema de propiedad intelectual.

### **2.2.3. Normativa**

En nuestra legislación en el reglamento de derechos de autor y patentes, como se regula en su Art. 8 se reconoce los siguientes conceptos para realizar un registro de patente:

- Propiedad intelectual
- Derechos morales
- Derechos de autor



- Obras protegidas por el derecho de autor
- Autor
- Obra en colaboración
- Publicación
- Propiedad intelectual
- Titulares de los derechos de propiedad
- Invención
- Inventor
- Patente
- Patentabilidad
- Licencias

## **2.3. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.**

### **2.3.1. Patente**

Una patente es un derecho exclusivo concedido por el gobierno para resguardar una invención, otorgando a su titular la facultad exclusiva de utilizarla y explotarla, impidiendo que otras personas la usen sin su autorización. (Brage, 2014)

### **2.3.2. Gastronomía**

Algunos definen la gastronomía como el arte y la ciencia de comer bien, concepto que se relaciona con los conceptos de tradición, cultura, sociedad y civilización (Gillespie & Cousins, 2001).



### 2.3.3. Derecho constitucional

El derecho constitucional, también conocido como derecho político, es una disciplina del derecho público que se enfoca en las normas fundamentales que regulan la existencia y el funcionamiento de los Estados-nación, las cuales generalmente están establecidas en la constitución nacional o Carta Magna. (Gisbert, 2018)

### 2.3.4. Identidad

Es un grupo de características de una persona o sociedad en comparación con otros. (Muchotrigo, 2006)

### 2.3.5. Cultura

Época, grupo social, etc. se reflejan como el estilo de vida y costumbres, conocimiento y arte, ciencia, desarrollo industrial, etc. Por ejemplo: La práctica del sacrificio humano era común en las culturas precolombinas. (S. Hernández, 2010)



## CAPITULO III

### METODO DE INVESTIGACION

#### 3.1. Enfoque

El enfoque de investigación mixta es un método que integra elementos tanto cualitativos como cuantitativos dentro de un mismo estudio. Es una aproximación muy flexible y poderosa que permite a los investigadores abordar preguntas de investigación complejas desde diferentes perspectivas.

En este enfoque, se pueden utilizar tanto métodos cualitativos como métodos cuantitativos en una misma investigación. Esto permite a los investigadores complementar y enriquecer los hallazgos de un tipo de método con los del otro.

#### 3.2. Método

Bibliográfico



La cual consiste en examinar fuentes secundarias, como libros, artículos de revistas, reportes técnicos, tesis y documentos gubernamentales, para obtener información acerca de un tema específico. En lugar de recolectar información de rosadas propias mediante encuestas o experimentos, los investigadores emplean la literatura existente para indagar, desglosar y reunir información previa sobre un tema determinado.

Este método puede ser útil en una variedad de situaciones, como en la revisión de la literatura previa sobre un tema, en la elaboración de marcos teóricos para investigaciones posteriores, en la contextualización de hallazgos empíricos, o incluso como un primer paso en la planificación de un estudio más exhaustivo.

Además, el método bibliográfico puede ser particularmente útil cuando la recolección de datos primarios es costosa, difícil o poco práctica.

Deductivo

El método deductivo de investigación es un enfoque que utiliza la lógica deductiva para formular y verificar hipótesis. En otras palabras, se parte de lo general para llegar a lo particular.

### 3.3. Tipología

La investigación descriptiva es un tipo de estudio que se enfoca en detallar y caracterizar un fenómeno, situación o grupo de interés tal como ocurre en la realidad, sin intentar establecer causas o explicar por qué suceden

ciertos eventos. Este enfoque se utiliza para comprender mejor las características, propiedades y comportamientos de un tema en particular.

### **3.4. Nivel**

En la investigación básica, los investigadores suelen plantear preguntas amplias y exploratorias, con el objetivo de ampliar la comprensión de un tema sin preocuparse inicialmente por su utilidad práctica. A menudo, se realizan experimentos controlados en laboratorios o se llevan a cabo estudios observacionales para examinar las relaciones entre variables o para explorar nuevos conceptos.

### **3.5. Diseño de investigación**

La investigación no experimental es un enfoque que se basa en la observación y la recopilación de datos en su entorno natural, sin intervenir o manipular variables como lo harías en un experimento. En lugar de controlar las condiciones, los investigadores observan fenómenos tal como ocurren en la vida real y luego analizan los datos recopilados.

En resumen, la investigación no experimental es una herramienta importante en el arsenal de métodos de investigación, especialmente cuando se trata de comprender fenómenos en su entorno natural y explorar relaciones entre variables en contextos del mundo real.

### **3.6. Población y muestra.**

#### **3.6.1. Población**

Kerlinger y Lee (2002): En su libro "Investigación del Comportamiento: Métodos de Investigación en Ciencias Sociales",



definen la población como "el conjunto completo de individuos, objetos, eventos o lo que sea que el investigador desee describir o acerca de los cuales desea generalizar los resultados de la investigación".

La población comprende a la ciudad de Ayaviri es conocida por su famoso Kancacho, sabroso plato reconocido a nivel nacional: cordero que se hornea lentamente y que ha sido criado en los pastos de las alturas, como primera población se identificó un aproximado de 19 puestos de comida entre restaurantes en la plaza, puestos de comida en el terminal y zonas aledañas donde preparan y venden el Kancacho Ayavireño; como segunda población es la recolección bibliográfica de información que servirán para las dimensiones de la primera categoría del cual se obtendrá información subjetiva, entre ellos se cuenta con 5 referencias bibliográficas entre tesis, artículos e informes.

### 3.6.2. Muestra

Kerlinger y Lee (2002), describen la muestra como "un subconjunto de la población seleccionado para su estudio".

De acuerdo a la cantidad de la población no se aplicará ningún tipo de fórmula estadística para obtener una muestra, sin embargo, si se realizó un muestro por conveniencia, el cual implica escoger la población según una serie de criterios que cumplan con los requisitos de la población que se necesita.

Para la aplicación de la encuesta se aplicó a 18 puestos de comida (restaurants, puestos de comida) que venden Cancacho Ayavireño en Ayaviri.

Para la ficha de registro se tomó en consideración 5 estudios (tesis, artículos e informes) que guarden relación con el estudio y los objetivos planteados.

### **3.7. Técnicas e instrumentos**

#### **3.7.1. Técnicas**

##### Observación

La técnica de observación es un método de investigación que consiste en la observación sistemática y cuidadosa de fenómenos, comportamientos o situaciones en su entorno natural, con el fin de obtener información objetiva y detallada sobre ellos.

##### Ficha de registro

La técnica de ficha de registro en investigación es un método utilizado para recopilar y organizar información relevante durante el proceso de investigación. Consiste en el uso de fichas o tarjetas en las que se registran datos específicos, como observaciones, citas bibliográficas, resultados de experimentos, entrevistas o encuestas, entre otros. Cada ficha está diseñada para capturar un conjunto particular de datos, y se utilizan diferentes formatos según las necesidades y el enfoque de la investigación.

##### Encuesta



La técnica de encuesta en investigación es un método sistemático para recopilar información a través de la formulación de preguntas estandarizadas a una muestra representativa de la población objetivo. Las encuestas pueden administrarse de diversas formas, como entrevistas estructuradas cara a cara, cuestionarios autoadministrados en papel o en línea, o encuestas telefónicas.

### 3.7.2. Instrumentos

#### Cuestionario

Un instrumento de cuestionario en investigación es una herramienta diseñada para recopilar datos de manera sistemática y estructurada mediante la formulación de preguntas específicas a los participantes de un estudio. Este instrumento puede tomar la forma de un cuestionario impreso, electrónico o verbal, dependiendo de las características del estudio y las preferencias del investigador.

### 3.8. Procesamiento de datos

Para el análisis bibliográfico se elaboró previamente cuadros de registro para procesar la información subjetiva recolectada de los antecedentes. Para el análisis estadístico de la encuesta y las hojas de recolección de información, los datos se procesaron los datos en hojas de Excel y luego se transfirieron al SPSS versión 21 para obtener tablas de frecuencia y probar hipótesis utilizando el estadístico chi-cuadrado.

## CAPITULO IV

### RESULTADOS

#### 4.1. Presentación, análisis e interpretación de los datos

#### 4.2. Presentación de resultados bibliográficos

##### 4.2.1. Categoría 1

Fichas de información bibliográfica

**Cuadro 2** *Antecedentes de trabajos previos*

N°	País	Autor	Tipo de estudio	Titulo
1	Puno – Perú	(Huisa, 2015)	Tesis	“El kankacho” identidad gastronómica del distrito
2	Perú	(Maravi, 2013)	Articulo	Las creaciones gastronómicas como objeto de protección por el Derecho de Autor: Posibilidades y conveniencia
3	Ambato – Ecuador	(Llerena et al., 2023)	Articulo	Gastronomía típica como identidad cultural

4	Perú	(Muñoz, 2020)	Informe	Propiedad intelectual y tradiciones culinarias en el Perú
5	Ambato – Ecuador	(Llerena, 2021)	Tesis	Gastronomía típica como identidad cultural
6	Puno – Peru	(Gobierno Regional Puno, 2023)	Ordenanza Regional	Ordenanza Regional N° 022-2023-GRP-CRP

Nota. Procesamiento de recolección bibliográfica

### Dimensión: Registro de patente

#### Cuadro 3 Sobre el registro de patente

N°	Autor	Objetivo o alcance	Aporte
1	(Huisa, 2015)	No presenta un objetivo de registro de patente del plato típico "Kankacho Ayavireño"	-
2	(Maravi, 2013)	Derecho de originalidad del autor (recetas como creaciones protegibles)	En lo que respecta a la comida, las delicias tradicionales no pueden tener derechos de autor porque no cumplen con los requisitos de originalidad. En teoría, los platos gourmet pueden considerarse originales por su combinación y elección de ingredientes, pero comparados con las bases de datos, creemos que será difícil para las instituciones protegerlos. El proceso de elaboración del plato no está sujeto a derechos de autor porque la ley de derechos de autor no lo permite, mientras que el diseño del

			plato en forma escultórica probablemente sí lo esté.
3	(Llerena et al., 2023)	No presenta un objetivo de registro de patente del plato típico "Kankacho Ayavireño"	-
4	(Muñoz, 2020)	Establecer los puntos de encuentro entre la Propiedad Intelectual y las tradiciones culinarias en el Perú	En este sentido, se puede señalar que existen respectivos puntos de intersección dados por ciertos componentes, insumos o acompañantes, a partir de los cuales se deben desarrollar estrategias conjuntas para la promoción del turismo gastronómico, incl. utilizando elementos de propiedad intelectual.
5	(Llerena, 2021)	No presenta un objetivo de registro de patente del plato típico "Kankacho Ayavireño"	-
6	(Gobierno Regional Puno, 2023)	Declaración patrimonial	Que declara al kankacho Ayavireño como patrimonio gastronómico regional y plato típico del distrito de Ayaviri, provincia de Melgar, reconociendo su importancia como representante culinario de la región de Puno.

Nota. Procesamiento de recolección bibliográfica

### Dimensión: Identidad cultural

#### Cuadro 4 Sobre la identidad cultural

N°	Autor	Objetivo o alcance	Aporte
1	(Huisa, 2015)	Explicar cómo fortalece el plato típico del Kankacho	Los productos Kankacho se caracterizan por su



		a la identidad cultural del distrito de Ayaviri.	originalidad, variedad, mezcla de sabores, aromas y texturas. Su ingrediente principal es el cordero cultivado en la región, a diferencia de otras carnes asadas, lo que la hace tan atractiva e identifica a los ayavileños.
2	(Maravi, 2013)	No presenta un objetivo en relación directa a la identidad cultural	-
3	(K. Llerena et al., 2023)	Analizar la gastronomía típica como identidad cultural de los pobladores de Pelileo	La cocina típica forma parte de la identidad cultural de los habitantes de San Pedro de Pelileo, al ser considerada un importante patrimonio de desarrollo turístico, la cocina típica crea una experiencia sensorial y de conexión única con la gastronomía de la región.
4	(Muñoz, 2020)	No presenta un objetivo en relación directa a la identidad cultural	-
5	(P. Llerena, 2021)	Analizar la gastronomía típica como identidad cultural de los pobladores de Pelileo	La cocina típica forma parte de la identidad cultural de los habitantes de San Pedro de Pelileo, al ser considerada un importante patrimonio de desarrollo turístico, la cocina típica crea una experiencia sensorial y de conexión única con la gastronomía de la región.
6	(Gobierno Regional Puno, 2023)	-	-

Nota. Procesamiento de recolección bibliográfica

## Sustracción de la identidad gastronómica

**Cuadro 5** *Sobre la sustracción de la identidad gastronómica*

N°	Autor	Objetivo o alcance	Aporte
1	(Huisa, 2015)	Explicar la importancia cultural que tiene el plato típico del kankacho en el distrito de Ayaviri.	La gastronomía es verdaderamente una encarnación de la identidad cultural, que explica los conceptos de cultura, identidad y gastronomía ayavari, al tiempo que mezcla conceptos y eleva sus relaciones y reconoce las formas en que describen la realidad y demuestran la gastronomía como paradigma cultural.
2	(Maravi, 2013)	Gastronomía como arte	Aunque ahora tendemos a pensar en la comida como un arte, no siempre fue así. La idea de que la gastronomía no puede considerarse arte puede surgir de antiguas opiniones filosóficas sobre la jerarquía de los sentidos.
3	(K. Llerena et al., 2023)	Identificación de platos típicos de los pobladores de Pelileo	Mediante el formulario de registro del INPC se identificaron 179 restaurantes que ofrecen los platos más representativos de Pelillo, como cuy frito, conejo frito, papas fritas, pan dulce frito, tamales, caldo de pollo y papel de arroz frito al aire.
4	(Muñoz, 2020)	Generar un impacto positivo en el sector	En el Perú, las artes culinarias se han nutrido y



		<p>turístico gastronómico en el Perú</p>	<p>han sabido aprovechar de las bondades y de la diversidad de los fantásticos productos e insumos que la tierra nos brinda, y de los conocimientos asociados a estos. Producto de la mixtura, de colores, sabores, aromas y olores; todos ellos plasmados en sencillos y también sofisticados platos, que son expresión del bagaje cultural de un país con una larga historia, lo cual es un permanente atractivo para visitantes del mundo que quieren conocer y experimentar el Perú, a través de su comida.</p>
5	(P. Llerena, 2021)	<p>Identificación de platos típicos de los pobladores de Pelileo</p>	<p>Mediante el formulario de registro del INPC se identificaron 179 restaurantes que ofrecen los platos más representativos de Pelileo, como cuy frito, conejo frito, papas fritas, pan dulce frito, tamales, caldo de pollo y papel de arroz frito al aire.</p>
6	(Gobierno Regional Puno, 2023)	<p>Art. 47</p>	<p>Que, el Kankacho es una especialidad culinaria arraigada en Ayaviri, provincia de Melgar, siendo un símbolo gastronómico de nuestra región. ... En ese sentido la declaratoria como Patrimonio Gastronómico</p>



			Regional servirá como un catalizador para fomentar otras iniciativas relacionadas con la gastronomía local en Puno, logrando incluir eventos gastronómicos, festivales y programas de capacitación para chefs y emprendedores locales, lo que contribuiría significativamente al desarrollo económico de la región.
--	--	--	---

Nota. Procesamiento de recolección bibliográfica

### 4.3. Presentación de resultados estadísticos

Ya habiendo presentado las fichas información bibliográfica, a continuación se presentan los resultados que se procesaron estadísticamente, como ya se explicó en el capítulo de metodología, se empleo una encuesta a 15 dueñas de puestos que se dedican a la venta de kankacho en la ciudad de llave, puesto que conocer su percepción es un eje principal para la investigación, siendo de importancia conocer una perspectiva actual sobre la problemática que se aborda en el trabajo, siendo una parte complementaria en el trabajo presentado.

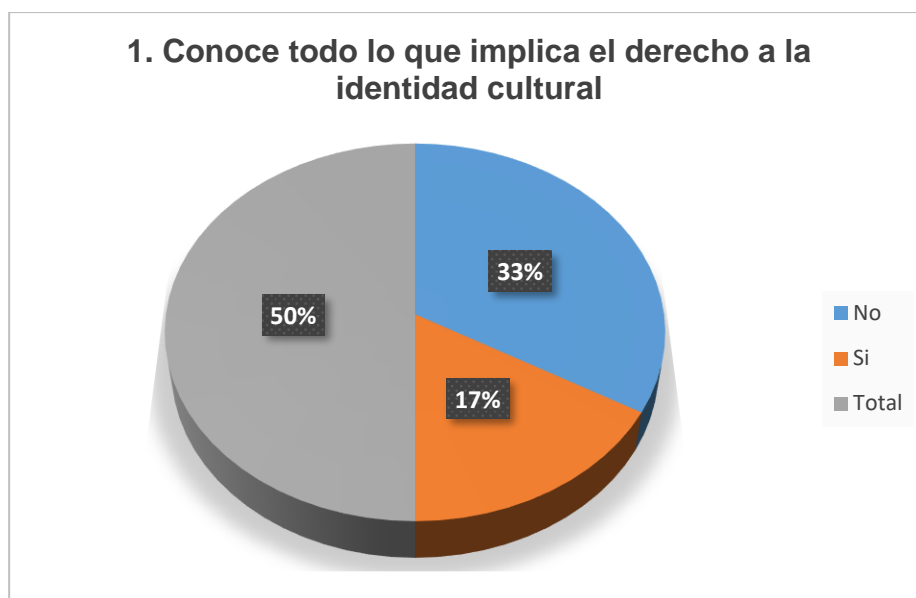
#### 4.3.1. Categoría 2

**Tabla 1** *Conoce todo lo que implica el derecho a la identidad cultural*

1. Conoce todo lo que implica el derecho a la identidad cultural		
	Frecuencia	%
<b>No</b>	10	67
<b>Si</b>	5	33
<b>Total</b>	15	100

Nota. Procesamiento estadístico del instrumento ejecutado

**Figura 1** *Conoce todo lo que implica el derecho a la identidad cultural*



Nota. Procesamiento estadístico del instrumento ejecutado

Respecto a la tabla y figura 1.- en relación a la interrogante *Conoce todo lo que implica el derecho a la identidad cultural*, se encontró que:

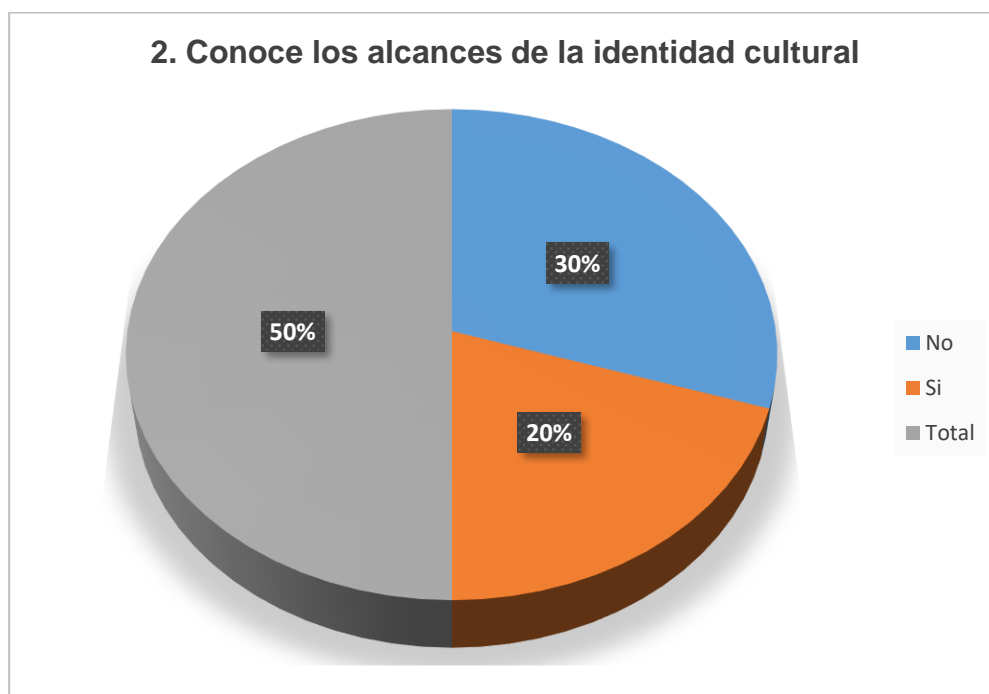
- Del total de 15 encuestadas, 10 que representa al 67% respondió que no.
- Del total de 15 encuestadas, 5 que representa al 33% respondió que si.

**Tabla 2** *Conoce los alcances de la identidad cultural*

2. Conoce los alcances de la identidad cultural		
	Frecuencia	%
<b>No</b>	9	60
<b>Si</b>	6	40
<b>Total</b>	15	100

Nota. Procesamiento estadístico del instrumento ejecutado

**Figura 2** *Conoce los alcances de la identidad cultural*



Nota. Procesamiento estadístico del instrumento ejecutado

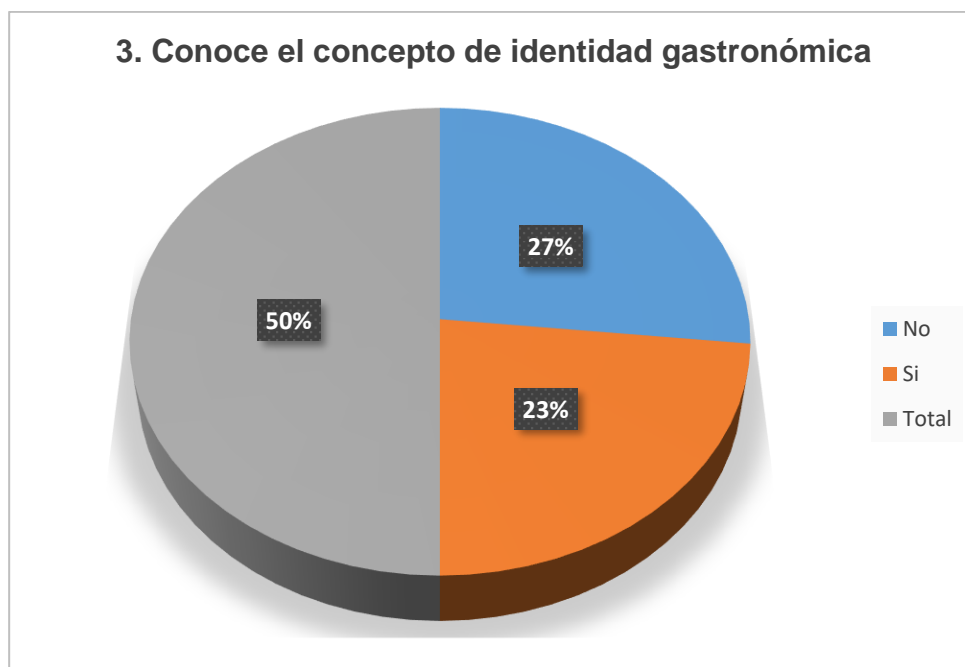
Respecto a la tabla y figura 2.- en relación a la interrogante *Conoce los alcances de la identidad cultural*, se encontró que:

- Del total de 15 encuestadas, 9 que representa al 60% respondió que no.
- Del total de 15 encuestadas, 6 que representa al 40% respondió que no.

**Tabla 3** *Conoce el concepto de identidad gastronómica*

3. Conoce el concepto de identidad gastronómica		
	Frecuencia	%
<b>No</b>	8	53
<b>Si</b>	7	47
<b>Total</b>	15	100

Nota. Procesamiento estadístico del instrumento ejecutado

**Figura 3** *Conoce el concepto de identidad gastronómica*

Nota. Procesamiento estadístico del instrumento ejecutado

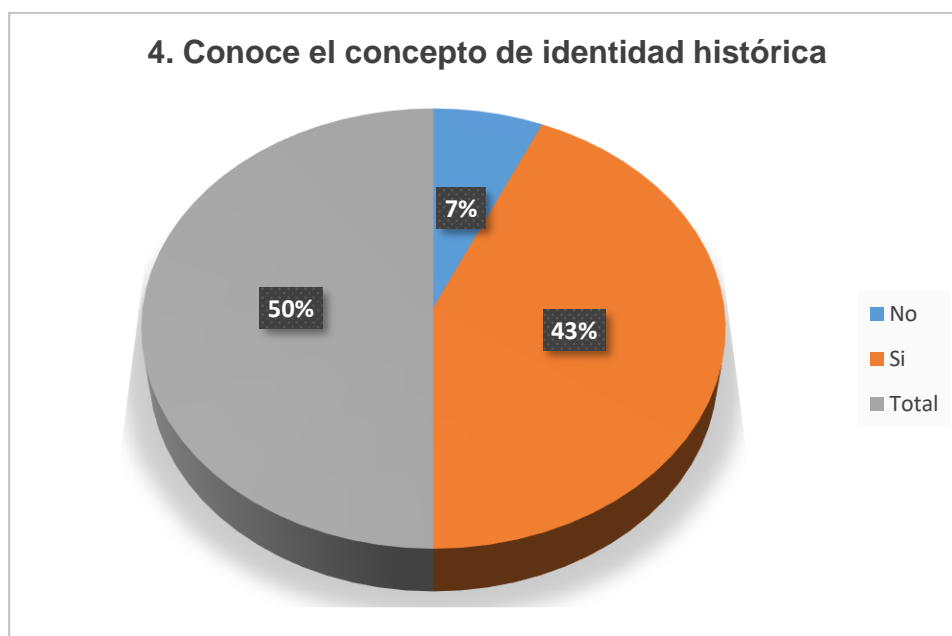
Respecto a la tabla y figura 3.- en relación a la interrogante *Conoce el concepto de identidad gastronómica*, se encontró que:

- Del total de 15 encuestadas, 8 que representa al 53% respondió que no.
- Del total de 15 encuestadas, 7 que representa al 47% respondió que no.

**Tabla 4** *Conoce el concepto de identidad histórica*

4. Conoce el concepto de identidad histórica		
	Frecuencia	%
<b>No</b>	2	13
<b>Si</b>	13	87
<b>Total</b>	15	100

Nota. Procesamiento estadístico del instrumento ejecutado

**Figura 4** *Conoce el concepto de identidad histórica*

Nota. Procesamiento estadístico del instrumento ejecutado

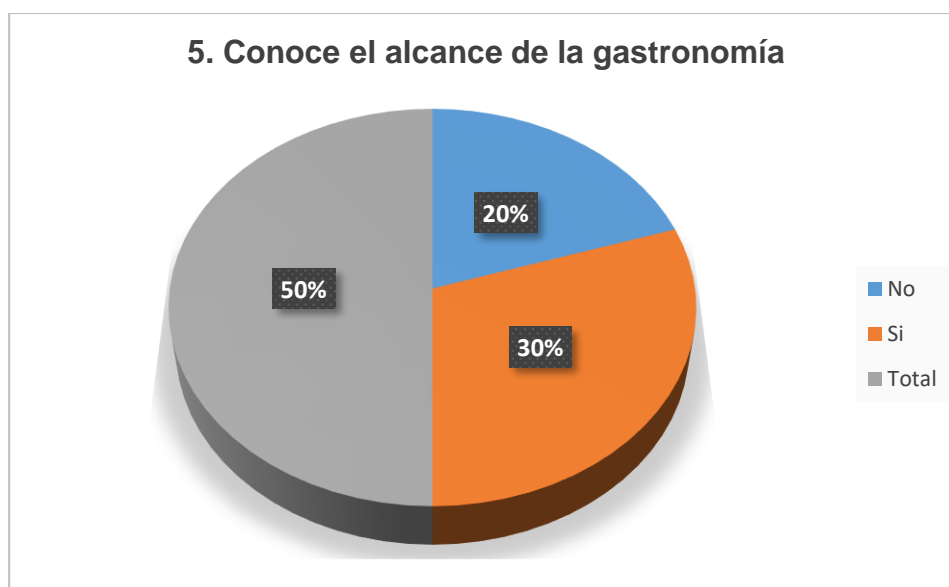
Respecto a la tabla y figura 4.- en relación a la interrogante *Conoce el concepto de identidad histórica*, se encontró que:

- Del total de 15 encuestadas, 2 que representa al 13% respondió que no.
- Del total de 15 encuestadas, 13 que representa al 87% respondió que no.

**Tabla 5** *Conoce el alcance de la gastronomía*

5. Conoce el alcance de la gastronomía		
	Frecuencia	%
<b>No</b>	6	40
<b>Si</b>	9	60
<b>Total</b>	15	100

Nota. Procesamiento estadístico del instrumento ejecutado

**Figura 5** *Conoce el alcance de la gastronomía*

Nota. Procesamiento estadístico del instrumento ejecutado

Respecto a la tabla y figura 5.- en relación a la interrogante *Conoce el alcance de la gastronomía*, se encontró que:

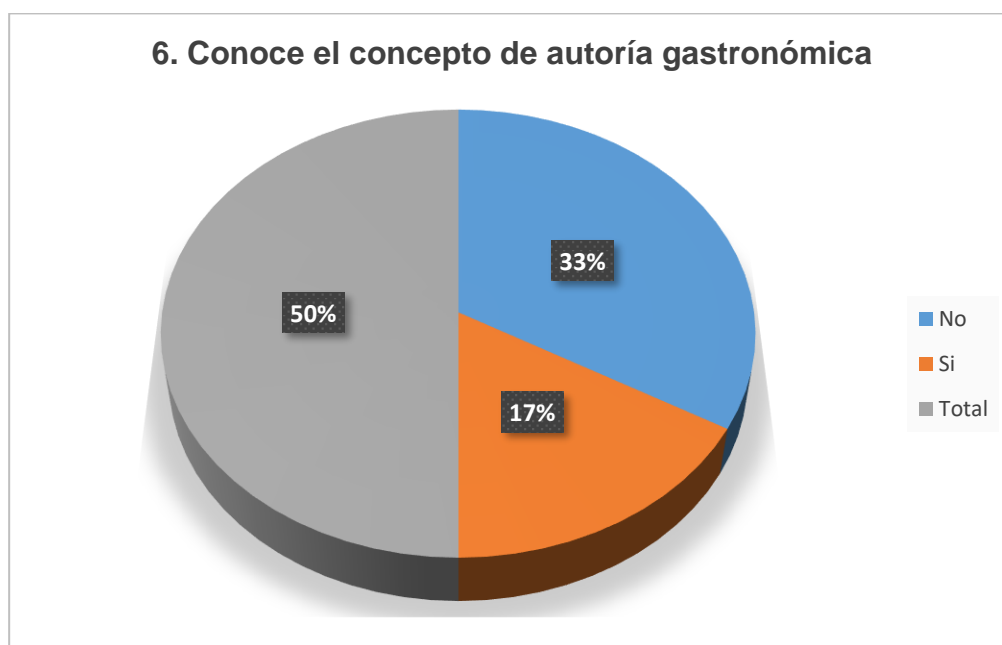
- Del total de 15 encuestadas, 6 que representa al 40% respondió que no.
- Del total de 15 encuestadas, 9 que representa al 60% respondió que no.

**Tabla 6** *Conoce el concepto de autoría gastronómica*

6. Conoce el concepto de autoría gastronómica		
	Frecuencia	%
<b>No</b>	10	67
<b>Si</b>	5	33
<b>Total</b>	15	100

Nota. Procesamiento estadístico del instrumento ejecutado

**Figura 6** *Conoce el concepto de autoría gastronómica*



Nota. Procesamiento estadístico del instrumento ejecutado

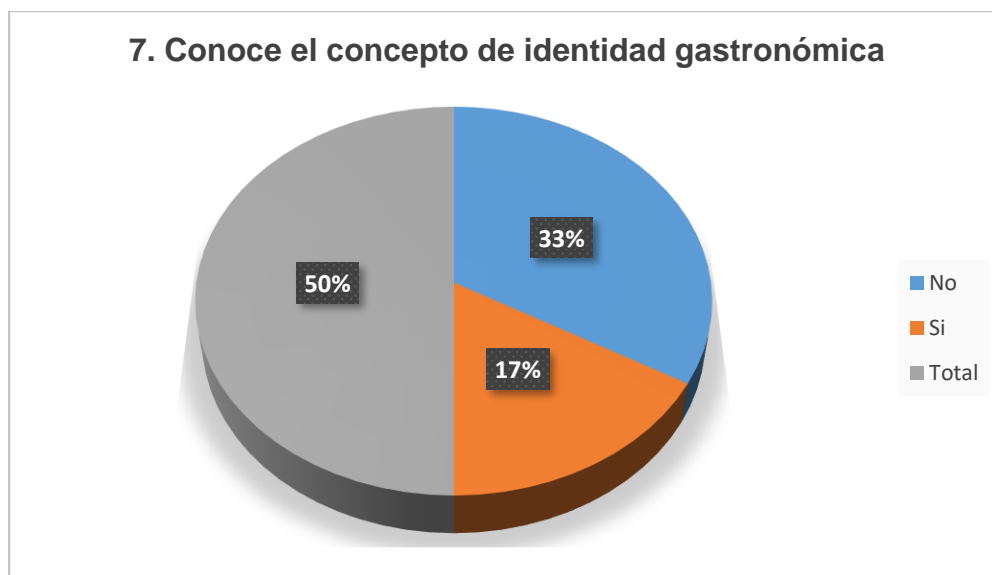
Respecto a la tabla y figura 6.- en relación a la interrogante *Conoce el concepto de autoría gastronómica*, se encontró que:

- Del total de 15 encuestadas, 10 que representa al 67% respondió que no.
- Del total de 15 encuestadas, 5 que representa al 33% respondió que si.

**Tabla 7** *Conoce el concepto de identidad gastronómica*

	Frecuencia	%
<b>No</b>	10	67
<b>Si</b>	5	33
<b>Total</b>	15	100

Nota. Procesamiento estadístico del instrumento ejecutado

**Figura 7** *Conoce el concepto de identidad gastronómica*

Nota. Procesamiento estadístico del instrumento ejecutado

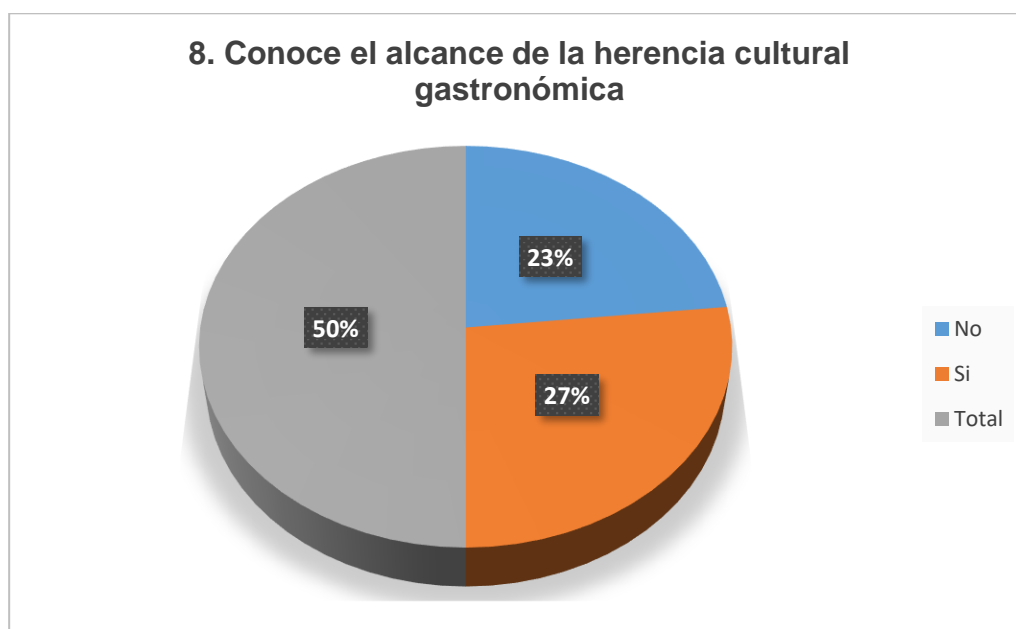
Respecto a la tabla y figura 7.- en relación a la interrogante *Conoce el concepto de identidad gastronómica*, se encontró que:

- Del total de 15 encuestadas, 10 que representa al 67% respondió que no.
- Del total de 15 encuestadas, 5 que representa al 33% respondió que si.

**Tabla 8** *Conoce el alcance de la herencia cultural gastronómica***8. Conoce el alcance de la herencia cultural gastronómica**

	Frecuencia	%
<b>No</b>	7	47
<b>Si</b>	8	53
<b>Total</b>	15	100

Nota. Procesamiento estadístico del instrumento ejecutado

**Figura 8** *Conoce el alcance de la herencia cultural gastronómica*

Nota. Procesamiento estadístico del instrumento ejecutado

Respecto a la tabla y figura 8.- en relación a la interrogante *Conoce el alcance de la herencia cultural gastronómica*, se encontró que:

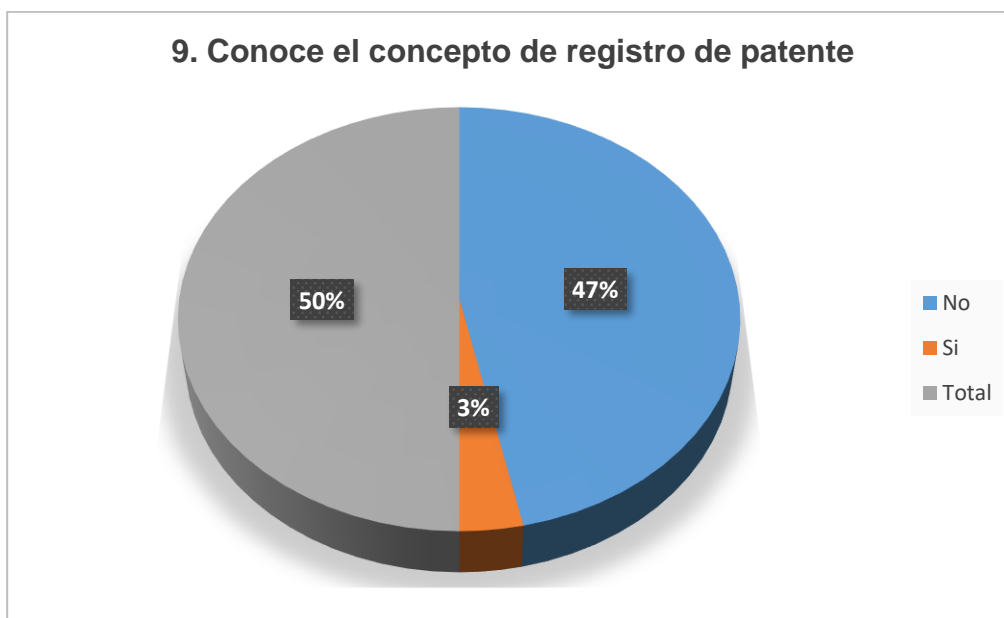
- Del total de 15 encuestadas, 7 que representa al 47% respondió que no.
- Del total de 15 encuestadas, 8 que representa al 53% respondió que no.

**Tabla 9** *Conoce el concepto de registro de patente*

9. Conoce el concepto de registro de patente		
	Frecuencia	%
<b>No</b>	14	93
<b>Si</b>	1	7
<b>Total</b>	15	100

Nota. Procesamiento estadístico del instrumento ejecutado

**Figura 9** *Conoce el concepto de registro de patente*



Nota. Procesamiento estadístico del instrumento ejecutado

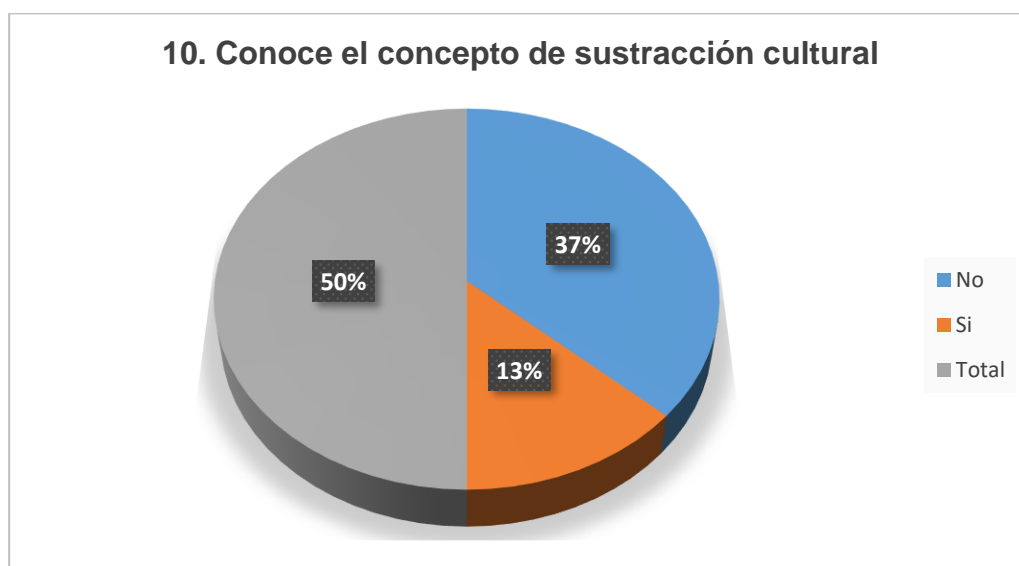
Respecto a la tabla y figura 9.- en relación a la interrogante *Conoce el concepto de registro de patente*, se encontró que:

- Del total de 15 encuestadas, 14 que representa al 93% respondió que no.
- Del total de 15 encuestadas, 1 que representa al 7% respondió que no.

**Tabla 10** *Conoce el concepto de sustracción cultural*

	Frecuencia	%
<b>No</b>	11	73
<b>Si</b>	4	27
<b>Total</b>	15	100

Nota. Procesamiento estadístico del instrumento ejecutado

**Figura 10** *Conoce el concepto de sustracción cultural*

Nota. Procesamiento estadístico del instrumento ejecutado

Respecto a la tabla y figura 10.- en relación a la interrogante *Conoce el concepto de sustracción cultural*, se encontró que:

- Del total de 15 encuestadas, 11 que representa al 73% respondió que no.
- Del total de 15 encuestadas, 4 que representa al 27% respondió que no.



### 4.3. Consideración final

Respecto al objetivo 1. Conocer de qué manera la omisión de registro de patente heredado culturalmente afecta en la sustracción de la identidad gastronómica sobre el plato Cancacho Ayavireño, El proceso de procesamiento de alimentos está influenciado por cuestiones culturales, dando como resultado que los servicios brindados se reflejan en los cambios de la sociedad mediante su interacción con la tecnología y preparación de los productos, que refleja una clara fusión cultural y responde principalmente a procesos migratorios que siempre han existido en la migración. Respecto al objetivo 2 y 4. Conocer los antecedentes sobre registro de patente heredado culturalmente sobre el plato Cancacho Ayavireño, Conocer los precedentes de sobre la omisión de registro de patente heredado culturalmente sobre el plato Cancacho Ayavireño, Las Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG) son una herramienta de propiedad intelectual que permite proteger los nombres, recetas y métodos de preparación de platos y bebidas tradicionales peruanas, asegurando que se mantenga la autenticidad en su elaboración. El Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y la Propiedad Intelectual (Indecopi) resaltó que la gastronomía peruana, rica en una gran variedad de platos e ingredientes, convierte al Perú en un destino turístico atractivo gracias al sabor único de su comida. En este sentido, el organismo subraya que la Garantía de Características Tradicionales (ETG) permite proteger y registrar los platos típicos y sus recetas, siempre que tengan una tradición de al menos 20 años,



incluyendo aquellos que utilizan sabores picantes, como el ceviche agrio, el rocoto preparado o el picante al estilo tacneño.

Respecto al objetivo 3. Describir como la sustracción de la identidad gastronómica respecto al derecho a la identidad cultural sobre el plato Cancacho Ayavireño, El patrimonio alimentario distingue entre los conceptos de cocina, comida y cocinar. Cocinar, ya definido en este artículo, los productos ricos en nutrientes necesarios para la supervivencia humana. Finalmente, cocinar incluye el proceso de selección para realizar una manipulación de ingredientes necesarios para el hombre, lo cual es fundamentalmente diferente de su concepción. Presa animal o alimento que los herbívoros necesitan introducir en sus cuerpos para mantenerse activos y saludables. (Unígaro, 2010: 24).

Consideración final, La cocina peruana se ha convertido en un referente mundial gracias a la innovación y creatividad de chefs, restauranteros y diversos actores de la industria. En este sentido, los derechos de propiedad intelectual cobran importancia para evitar posibles entradas, recetas, programas, etc. plagio. Sin embargo, se desconoce la importancia de incentivar un registro de patente para la protección de herencia cultural que incide directamente en el derecho a la identidad cultural en la diversidad gastronómica que tiene el Perú.

## CONCLUSIONES

- PRIMERA.** – La omisión de registro de patente heredado culturalmente afecta en el derecho a la identidad cultural de los ciudadanos en Ayaviri, respecto a la identidad gastronómica del plato típico “Cancacho Ayavireño”, además de expresarse la receta de manera original, el platillo descrito también lo fuera, el uso de la receta traería como consecuencia la reproducción de una obra protegida, que constituye un acto que solamente controlaría el autor del plato.
- SEGUNDA.** – Se observo escasos de precedentes bibliográficos acerca del incentivo para el registro de patente del plato típico “Cancacho Ayavireño”, demostrándose así, la falta de interés en la promoción y autoría de la identidad gastronómica de nuestra región, estadísticamente, se observó que los ciudadanos Ayavireños desconocen sobre el concepto e importancia del registro de patente.
- TERCERA.** – La sustracción de la identidad gastronómica comprende una vulneración a la identidad cultural, entendiendo que la identidad cultural brinda a las personas una sensación compartida de diferencia que se reafirma a través de los hábitos y rituales de la vida diaria, así como por la exteriorización simbólica de sus valores y tradiciones, como es el caso de la gastronomía que se exterioriza en el plato típico “Cancacho Ayavireño”, constituye una vulneración de la identidad cultural.



**CUARTA.** – Se observó la ausencia de interés en el registro de patente del plato, pues el enfoque principal al hablar sobre gastronomía reca en la promoción cultural, económica y turística, sin considerar la importancia de la protección legal en la promoción de nuestra gastronomía.



## SUGERENCIAS

- PRIMERA.** – Al alcalde provincial de Ayaviri, incentivar una propuesta conjunta para el registro de patente del plato típico “Cancacho Ayavireño”, que cumpla con las especificaciones y requisitos de la autoría heredada culturalmente.
- SEGUNDA.** – Al director de Órgano Desconcentrado de la Dirección Desconcentrada de Cultura de Puno, realizar charlas de concientización acerca de la importancia del ejercicio de la identidad cultural y todo lo que comprende a la identidad cultural.
- TERCERA.** – A la autoridad local, incentivar una mayor investigación y concientización acerca del plato típico “Cancacho Ayavireño” y su impacto cultural, económico, legal y social en el distrito de Ayaviri.



## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Arevalo, J. (2004). *Interculturalidad en el Peru* (p. 929).
- Bravo, Y. (2020). *Analisis de la identidad cultural en la gastronomía*.
- Gillespie, D., & Cousins, C. (2001). Derecho, autoría y patente. *Revista Adicciones*, 18(22), 329.
- Gisbert, J. (2018). *Diccionario Social | Enciclopedia Jurídica*. Enciclopedia Jurídica.  
[https://diccionario.leyderecho.org/incoar/#Como\\_se\\_define\\_Incoar](https://diccionario.leyderecho.org/incoar/#Como_se_define_Incoar)
- Gobierno Regional Puno. (2023). *ORDENANZA REGIONAL N ° 022-2023-GRP-CRP*.
- Huisa, A. (2015). *"El kankacho " identidad gastronómica del distrito de Ayaviri*. Pregrado.
- J. Brage. (2014). *La acción peruana de inconstitucionalidad*. 207–230.  
<file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/12525-49814-1-PB.pdf>
- Leandro, A., & Yalan, S. (2022). Identidad cultural en la gastronomía peruana en la ciudad de Lima, 2021. In *Proceso de gestión de compras de la empresa Cencosud S.A. Metro* (Vol. 1). <https://bit.ly/3BXwq5b>
- Llerena, K., Sanchez, D., Lizano, V., & Ruiz, D. (2023). Gastronomía típica como identidad cultural. *ConcienciaDigital*, 6(1.4), 316–332.  
<https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v6i1.4.2000>
- Llerena, P. (2021). *Gastronomía como identidad cultural*. Pregrado.
- Lopez, G. S. (2017). La Gastronomía Regional Como Identidad Cultural Y Condición De Emprendimiento. *Universidad Nacional Agraria Lde La Selva*.





- Maravi, 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*.  
<https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/20.500.12404/4681>
- Maravi, A. (2013). Las creaciones gastronómicas como objeto de protección por el Derecho de Autor: Posibilidades y conveniencia. *Anuario Andino de Derechos Intelectuales*, IX(9), 93–120.
- Muchotrigo, M. (2006). Identidad y política cultural en el Perú. *Liberabit*, 12, 41–48.
- Muñoz, L. (2020). Propiedad intelectual y tradiciones culinarias en el Perú 1 ". *Revista de Gastronomía*, 3(9).
- Purisaca, D. (2009). Gastronomía y cultura. *Revista Latinoamericana*, 13(22), 234.
- S. Hernández. (2010). Educación y ética. *Sociológica*, 25(72), 215–227.  
<http://www.scielo.org.mx/pdf/soc/v25n72/v25n72a10.pdf>
- UNESCO. (2009). *Etnias y cultura latinoamericana* (p. 7).
- Valladares, L. (2010). Una educación científica para la interculturalidad. *Congreso Iberoamericano de Educación METAS 2021*, 1–16.



# ANEXOS

## Anexo 1

## Cuestionario Pre Codificado

 **UNIVERSIDAD ANDINA NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ**  
**FACULTAD DE CIENCIAS JURIDICAS Y POLITICAS**  
**ESCUELA PROFESIONAL DE DERECHO** 

**I. Cuestionario**

El presente estudio *titulado* “*SUSTRACCIÓN DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA EN LA OMISIÓN DE REGISTRO DE PATENTE HEREDADO CULTURALMENTE: PLATO CANCACHO AYAVIREÑO, PUNO 2023*”, se viene realizando con fines académicos por el suscrito, por lo que solicito su colaboración contestando a las preguntas elaboradas y presentadas de manera objetiva y honesta para lo cual marcara con una “X” en el espacio respectivo.

**II. Información específica**

A continuación, le presento las siguientes preguntas relacionadas a la tutela jurisdiccional efectiva incidida por la conciliación extrajudicial. Marque con una X solo una respuesta por cada pregunta, en relación a las alternativas que se presentan:

**III. Cuestionario**

Nivel de medida:

(1) No

(2) Si

		(1)	(2)
C1: Sustracción de la identidad	D1	1. Conoce todo lo que implica el derecho a la identidad cultural	10 5
		2. Conoce los alcances de la identidad cultural	9 6
		3. Conoce el concepto de identidad gastronómica	8 7



		4. Conoce el concepto de identidad histórica	2	13
	D2	5. Conoce el alcance de la gastronomía	6	9
		6. Conoce el concepto de autoría gastronómica	10	5
		7. Conoce el concepto de identidad gastronómica	10	5
		8. Conoce el alcance de la herencia cultural gastronómica	7	8
	D3	9. Conoce el concepto de registro de patente	14	1
		10. Conoce el concepto de sustracción cultural	11	4



## Fichas bibliográficas

Fichas de información bibliográfica

*Antecedentes de trabajos previos*

N°	País	Autor	Tipo de estudio	Título
1				
2				
3				
4				
5				
6				

*Sobre el registro de patente*

N°	Autor	Objetivo o alcance	Aporte
1			-
2			
3			-
4			
5			-
6			

Identidad cultural

*Sobre la identidad cultural*

N°	Autor	Objetivo o alcance	Aporte
1			
2			
3			
4			
5			
6			



## Sustracción de la identidad gastronómica

### *Sobre la sustracción de la identidad gastronómica*

<b>N°</b>	<b>Autor</b>	<b>Objetivo o alcance</b>	<b>Aporte</b>
1			
2			
3			
4			
5			
6			



Anexo 2  
Matriz de consistencia

SUSTRACCIÓN DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA EN LA OMISIÓN DE REGISTRO DE PATENTE HEREDADO CULTURALMENTE: PLATO CANCACHO AYAVIREÑO, PUNO 2023				
ROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	CATEGORIAS	MÉTODO
General	General	General	C1: Omisión del registro de patente heredado culturalmente	<b>Diseño:</b> No experimental <b>De tipo:</b> Descriptivo <b>Nivel:</b> Básico <b>Enfoque:</b> Mixto
¿De qué manera la omisión de registro de patente heredado culturalmente afecta en la sustracción de la identidad gastronómica sobre el plato Cancacho Ayavireño en el departamento de Puno, 2023?	Conocer de qué manera la omisión de registro de patente heredado culturalmente afecta en la sustracción de la identidad gastronómica sobre el plato Cancacho Ayavireño en el departamento de Puno, 2023	La ausencia de reconocimiento y alcance socio jurídico de la identidad gastronómica afecta el derecho a la identidad cultura a consecuencia de la omisión del registro de patente heredado culturalmente sobre el plato "Cancacho Ayavireño" en el departamento de Puno, 2023	<b>Dimensiones</b> Registro de patente Identidad cultural gastronómica identidad gastronómica heredada	
¿Existe antecedentes sobre registro de patente heredado culturalmente sobre el plato Cancacho Ayavireño en el departamento de Puno, 2023?	Conocer los antecedentes sobre registro de patente heredado culturalmente sobre el plato Cancacho Ayavireño en el departamento de Puno, 2023		<b>C2:</b> Sustracción de la identidad gastronómica <b>Dimensiones</b>	<b>POBLACIÓN-MUESTRA</b>



<p>¿Como la sustracción de la identidad gastronómica respecto al derecho a la identidad cultural sobre el plato Cancacho Ayavireño en el departamento de Puno, 2023?</p> <p>¿Cuáles son los precedentes de sobre la omisión de registro de patente heredado culturalmente sobre el plato Cancacho Ayavireño en el departamento de Puno, 2023?</p>	<p>Describir como la sustracción de la identidad gastronómica respecto al derecho a la identidad cultural sobre el plato Cancacho Ayavireño en el departamento de Puno, 2023</p> <p>Conocer los precedentes de sobre la omisión de registro de patente heredado culturalmente sobre el plato Cancacho Ayavireño en el departamento de Puno, 2023</p>		<p>Identidad cultural</p> <p>Identidad gastronómica</p> <p>Registro de patente</p>	<p><b>Población:</b> Ayaviri</p> <p><b>Muestreo:</b> Antecedentes bibliográficos Puestos de Cancacho</p> <p><b>Tipo de muestreo:</b> Muestreo no probabilístico</p> <p><b>Muestra:</b> Por conveniencia</p>
<p><b>INSTRUMENTO:</b> Observación, Ficha de registro, Encuesta</p>		<p><b>Técnica:</b> Cuestionario</p>	<p>Elaborada por el autor</p>	

Nota. Elaboración propia



Anexo 3  
Fichas de validación



**UNIVERSIDAD ANDINA**  
**NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ**  
FACULTAD DE CIENCIAS JURIDICAS Y POLITICAS  
ESCUELA PROFESIONAL DE DERECHO

**FICHA PARA EVALUACIÓN DE INSTRUMENTO DE  
ACOPIO DE DATOS: JUICIO DE EXPERTO**

**V. REFERENCIA:**

- 5.1. EXPERTO : .....
- 5.2. ESPECIALIDAD : .....
- 5.3. CARGO ACTUAL : .....
- 5.4. GRADO ACADEMICO : .....

**VI. TABLA DE VALORACIÓN POR EVIDENCIAS:**

ASPECTOS	CRITERIOS	VALORACION					OBSERVACIONES
		5	4	3	2	1	
ESPECÍFICOS	11. Claridad en la redacción						
	12. Coherencia interna						
	13. Inducción a la respuesta (sesgo).						
	14. Lenguaje adecuado con el nivel del informante						
	15. Mide lo que pretende						
GENERALES	16. El instrumento contiene instrucciones claras y precisas para responder.						
	17. Los ítems permiten el logro del objetivo de la investigación.						
	18. Los ítems están distribuidos en forma lógica y secuencial.						
	19. El número de ítems es suficiente para recoger la información.						
	20. Los ítems se deducen de los indicadores						
SUB TOTAL							
TOTAL							

Coefficiente de valoración porcentual C = .....

**VII. RECOMENDACIONES:**

.....  
.....

**VIII. RESOLUCIÓN:**

- c) Aprobado (C ≥ 75%)
- d) Desaprobado (C < 75%)

Lugar y fecha: .....

.....  
**Sello y firma**



**UNIVERSIDAD ANDINA**  
**NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ**  
FACULTAD DE CIENCIAS JURIDICAS Y POLITICAS  
ESCUELA PROFESIONAL DE DERECHO

### FICHA PARA EVALUACIÓN DE INSTRUMENTO DE ACOPIO DE DATOS: JUICIO DE EXPERTO

**IV. REFERENCIA:**

- 1.5. EXPERTO : .....
- 1.6. ESPECIALIDAD : .....
- 1.7. CARGO ACTUAL : .....
- 1.8. GRADO ACADÉMICO : .....

**V. TABLA DE VALORACIÓN POR EVIDENCIAS:**

INDICADORES	CRITERIOS	DEFICIENTE				REGULAR				BUENA				MUY BUENA				EXCELENTE					
		00	05	10	15	16	21	26	31	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
		05	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100		
11. CLARIDAD	Esta redactado con lenguaje apropiado.																						
12. OBJETIVIDAD	Esta expresado en capacidades observables.																						
13. ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia.																						
14. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica de los ítems con las variables.																						
16. SUFICIENCIA	Valora las dimensiones en cantidad y calidad suficientes.																						
18. INTENCIONALIDAD	Adecuado para cumplir los objetivos de la investigación.																						
17. CONSISTENCIA	Está basado en aspectos teóricos y científicos.																						
18. COHERENCIA	Entre las dimensiones, indicadores, ítems e índices.																						
19. METODOLOGIA	La estrategia responde al propósito de investigación.																						
20. PERTINENCIA	El instrumento es útil y adecuado para la investigación.																						

Coefficiente de valoración porcentual C = .....

**VI. OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES:**

.....  
.....

Lugar y fecha: .....

.....  
Sello y firma



### MATRIZ DE EVALUACIÓN DE EXPERTOS

<b>Investigador:</b> ANGEL ALEJANDRO ZEGARRA QUINTANA		<b>D.N.I. N°:</b> 40257032				
<b>Título de la investigación:</b> SUSTRACCIÓN DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA EN LA OMISIÓN DE REGISTRO DE PATENTE HEREDADO CULTURALMENTE: PLATO CANCACHO AYAVIREÑO, PUNO 2023						
<b>Instrumento e Indicador:</b> FICHA DOCUMENTAL						
<b>Universidad:</b> UNIVERSIDAD ANDINA NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ - JULIACA						
<b>Experto:</b> Dr. JOSE DOMINGO CHOQUEHUANCA CALCINA		<b>D.N.I. N°:</b> 02430962				
<b>Grado académico:</b> Doctor ( X ) Magíster ( ) Otros ( ) Especifique:						
<b>Institución donde labora:</b> UNIVERSIDAD ANDINA NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ - JULIACA						
INDICADORES	CRITERIOS	Deficiente 0-20%	Regular 21-50%	Bueno 51 - 70%	Muy Bueno 71 - 80%	Excelente 81 - 100%
CLARIDAD	Utiliza lenguaje apropiado				X	
OBJETIVIDAD	Expresa conducta observable				X	
ACTUALIDAD	Acorde al avance de la ciencia y tecnología				X	
ORGANIZACIÓN	Persigue una organización lógica				X	
SUFICIENCIA	La cantidad de ítems presenta calidad y es suficiente				X	
CONSISTENCIA	Sustenta aspectos teóricos, científicos acordes a la tecnología educativa				X	
COHERENCIA	Variables, dimensiones e indicadores están relacionados				X	
METODOLOGÍA	Persigue los objetivos a lograr en la investigación				X	
PERTINENCIA	Es adecuado al tipo de investigación				X	
<b>PROMEDIO DE VALIDACIÓN</b>					<b>80%</b>	

Considerar las siguientes observaciones

---

---

Fecha de evaluación (d-m-a): Juliaca, 13/ 01/2025.



Firma



ANEXO 1  
FORMULARIO DE AUTORIZACIÓN

AUTORIZACIÓN PARA LA INCORPORACIÓN DE LOS  
TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN  
EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL UANCV

Formato digital:

Fecha de entrega: 13/01/2025

1. Datos del autor (es):

Nombres y Apellidos: Angel Alejandro Zegarra Quintana  
Dirección: Jr. Coronel Barriga 460 Dpto. 602  
DNI/Carné de Extranjería/Pasaporte N°: 40257032  
Teléfono: 920199927 email: angelzq33@gmail.com

Nombres y Apellidos: \_\_\_\_\_  
Dirección: \_\_\_\_\_  
DNI/Carné de Extranjería/Pasaporte N°: \_\_\_\_\_  
Teléfono: \_\_\_\_\_ email: \_\_\_\_\_

Facultad y/o Escuela de Posgrado: Ciencias Jurídicas y Políticas  
Escuela Profesional o Mención: Derecho  
Título o Grado Académico a optar: Abogado  
Asesor: Dr. Walther Marcelino Nieto Portocarrero

Esta obra se encuentra dentro de las siguientes denominaciones:  
Trabajo de Investigación  Tesis  Trabajo de Suficiencia Profesional  Trabajo Académico

Título: SUSTRACCIÓN DE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA EN LA OMISIÓN DE REGISTRO DE PATENTE HEREDADO CULTURALMENTE: PLATO CANCACHO AYAVIREÑO, PUNO 2023

Palabras claves, (3 a 5 términos): Identidad cultural, derecho de identidad cultura, gastronomía

¿Esta obra se desarrolló en la UANCV 1,2?  
2

1 Indicar si su producción intelectual ha empleado recursos tales como, instalaciones, laboratorios, insumos, equipos, bases de datos, asesoría técnica por parte del personal de la UANCV, financiamiento, entré otros relacionados.  
2 Si su producción intelectual se desarrolló en la UANCV totalmente o parcialmente, deberá autorizar el depósito en el Repositorio de manera obligatoria.

2. Referencia de tesis:

Bachiller     Título     2da Especialidad     Maestría     Doctorado

3. Licencias:

a) Licencia estándar:

**Bajo los siguientes términos, autorizo el depósito de mi tesis en el Repositorio Digital de la UANCV.**

Con la autorización de depósito de mi producción Intelectual, otorgo a la Universidad Andina “Néstor Cáceres Velásquez” una licencia no exclusiva para reproducir, distribuir, comunicar al público, transformar (únicamente mediante su traducción a otros idiomas) y poner a disposición del público mi producción intelectual (incluido el resumen), en formato físico o digital, en cualquier medio, conocido o por conocerse, a través de los diversos servicios por la Universidad, creados o por crearse, tales como el Repositorio Digital de tesis UANCV, colección de producción intelectual, entre otros, en el Perú y en el extranjero por el tiempo y veces que considere necesarias, y libres de remuneraciones.

En virtud de dicha licencia, la Universidad Andina “Néstor Cáceres Velásquez” podrá reproducir mi producción intelectual en cualquier tipo de soporte y en más de un ejemplar, sin modificar su contenido, solo con propósitos de seguridad, respaldo y preservación. Declaro que la producción intelectual es una creación de mi autoría y exclusiva titularidad, coautoría con titularidad compartida, y me encuentro facultado a conceder la presente licencia y, asimismo, garantizo que dicha producción intelectual no infringe derechos de autor de terceras personas.

La Universidad Andina “Néstor Cáceres Velásquez” consignará el nombre del y/o los autor(es) de la producción intelectual, y no le hará ninguna modificación más que la permitida en la licencia.

**Autorizo su publicación (marque con una X)**

- Sí, autorizo que se deposite inmediatamente.
- Sí, autorizo que se deposite a partir de la fecha (d/m/a): \_\_\_\_\_
- No autorizo.

b) Licencia CREATIVE COMMONS 4.0 INTERNACIONAL:

Si usted concede una licencia CREATIVE COMMONS sobre su producción intelectual, mantiene la titularidad de los derechos de autor de esta y, a la vez, permite que otras personas puedan reproducirla, comunicarla al público y distribuir ejemplares de esta, bajo las condiciones siguientes:

**¿Quiere permitir usos comerciales de su producción intelectual?**

**Sí:** significa que usted permite la reproducción, distribución y comunicación pública de la producción intelectual incluso con fines comerciales.

**No:** significa que usted permite la reproducción, y comunicación pública de la producción intelectual, pero sin fines comerciales.

- Sí autorizo
- No autorizo



**Jurisdicción de su Licencia**

Todas las licencias CREATIVE COMMONS son de ámbito mundial, sin embargo, usted puede elegir entre la opción “internacional” o una adaptada a su jurisdicción, como para el caso peruano.

La opción “internacional” emplea el lenguaje y la terminología de los tratados internacionales; en cambio, la adaptada a su jurisdicción, recoge las particularidades de la legislación peruana.

En consecuencia, **la opción “internacional” goza de una mayor eficacia a nivel mundial, gracias a que tiene jurisdicción neutral.** Mientras que la opción adaptada a la jurisdicción del Perú goza de una mayor eficacia ante los tribunales peruanos.

- Internacional
- Nacional

Línea de investigación: DERECHO PRIVADO - P05

Firma de Autor



huella digital

13 de Enero del 2025

Fecha