

**Proyecto FAO TCP/RLA/3211:**  
**"Calidad de los alimentos vinculada con el origen y las tradiciones en América Latina"**



Informe Resumen del Taller Nacional ICA

**"Denominación de Origen – Pallar de Ica"**

**23 septiembre 2011, Ica, Perú**



Angela Díaz Montoya  
Consultora Nacional - Perú

11 de octubre de 2011



## 1. Introducción

En el marco de las actividades previstas realizar en el Proyecto “Calidad de los Alimentos vinculados con el origen y las tradiciones en America Latina”, se tiene prevista la realización de dos Talleres Nacionales. En el caso de Perú, se decidió realizar el 1er Taller Nacional en la región Ica, lugar geográfico donde se encuentra otorgada la DO Pallar de Ica, y el 2do Taller en Lima.

Con la finalidad de llevar a cabo acciones de apoyo a la implementación de la Denominación de Origen Pallar de Ica, se firmó la Carta de Acuerdo (CdA) entre la FAO y la ONG DECAL. Como parte de las actividades allí programadas se encuentra la realización del 1er Taller Nacional sobre Denominaciones de Origen, en la Región Ica.

Este Taller se denominó: “Denominación de Origen – Pallar de Ica”, siendo sus objetivos que los asistentes conozcan sobre: las Denominaciones de Origen, los avances en la implementación del caso piloto DO Pallar de Ica y, la problemática sentida por los diferentes actores de la cadena respecto a la DO Pallar de Ica.

La realización y organización de este Taller fue asumida por DECAL, y pudo realizarse gracias al apoyo y trabajo conjunto de las siguientes instituciones:



Siendo el Instituto Nacional de Defensa de la Competitividad y de la Protección de la Propiedad Intelectual - INDECOPI, la contraparte nacional del Proyecto FAO, y contando con profesionales que conocen el tema, fueron ellos los responsables de desarrollar los temas referidos a la Denominación de Origen – DO.

El taller se desarrolló el viernes 23 de setiembre 2011, en las instalaciones del Colegio Médico de Ica. Contando con la participación de 62 personas.

## 2. Metodología

### **Metodología en la realización del taller:**

El taller se realizó en forma de exposiciones, en un ambiente donde se promovió la participación de los asistentes, lo que permitió un permanente intercambio de opiniones que enriquecieron el taller. El programa del Taller, consideró realizar exposiciones durante la mañana y trabajar una mesa de diálogo durante la tarde.

Las palabras inaugurales del taller estuvieron a cargo del Ing. Felix Fuentes Quijandría, Ex director Regional de Agricultura y del Ing. José Luis Huasasquiche Gutierrez – Vice Presidente del Gobierno Regional de Ica.

Los temas desarrollados durante el taller estuvieron referidos al reforzamiento del concepto DO, el actuar del Consejo Regulador y las Autorizaciones de Uso de las DO. Luego, se presentaron los



avances en la implementación de la DO Pallar de Ica, para finalmente, realizar una mesa de diálogo donde se socializaron los problemas más relevantes y las potencialidades respecto a la implementación de la DO Pallar de Ica. El programa del Taller se presenta en el Anexo 1. Participaron del Taller 62 personas, de diversas instituciones públicas y privadas, entre ellas: productores de las Asociaciones de San Juan de Changuillo, Ocuaje e Ica; representantes de las Agencias Agrarias, Municipios locales y de la Dirección Regional Agraria. La relación de participantes se presenta en el Anexo 2.

#### **Metodología en la organización del taller:**

La convocatoria al taller fue realizada a un grupo selecto de personas vinculadas e interesadas en el tema de la DO Pallar de Ica. Para la convocatoria se elaboraron tarjetas de invitación que fueron entregadas con anticipación. El modelo de tarjeta de invitación se presenta en el Anexo 3.

Para la entrega de los materiales a los participantes, se elaboró una carpeta del Taller. El modelo de la carpeta se presenta en el Anexo 4, y como material se entregó a cada participante: una Guía “Uniendo personas, territorios y productos” - FAO y una cartilla de divulgación de INDECOP sobre Denominación de Origen.

El taller al realizarse durante todo el día, permitió que todos los participantes pudieran compartir el almuerzo y degustar el Pisco y Pallar de Ica, ambos productos con DO que ostenta esta región.

### **3. Resultados**

El taller contó con las palabras inaugurales del Ing. Felix Fuentes Quijandría, Ex director Regional de Agricultura, en una designación de último momento en reemplazo del Vicepresidente del Gobierno Regional de Ica. Sus palabras fueron de agradecimiento por la designación para dar las palabras de bienvenida, mientras que saludó la organización del Taller e invocó a continuar realizando un trabajo conjunto por la DO Pallar de Ica.

El Ing. José Luis Huasasquiche Gutierrez – Vice Presidente del Gobierno Regional de Ica, llegó posteriormente y se dirigió al auditorio. Sus palabras fueron de felicitación a la organización del evento y de reconocimiento al Dr. Miguel Ángel Sánchez del Solar por su exposición, e hizo mención a las posibilidades que existen para convertir las potencialidades de la región en riqueza, y que no es necesario que todos los detalles sean favorables, sino que hay que trabajar en esos detalles para que efectivamente sean favorables. Finalmente manifestó su interés en conocer más sobre el tema de DO, “...me quedo para aprender algo más..!” dijo al finalizar su exposición.

A continuación, se presenta en forma resumida los aspectos más relevantes de las exposiciones y la mesa de diálogo:

#### **3.1 “La Denominación de Origen, como herramienta para competir en el Mercado” - Miguel Ángel Sánchez del Solar – INDECOP**

El Dr. Miguel Ángel dio inicio a su exposición agradeciendo la oportunidad por participar de este taller, manifestando que es muy significativo para él estar presente, porque tuvo el honor de



firmar el reconocimiento de la DO Pallar de Ica, cuando fue Jefe de la Dirección de Signos Distintivos de INDECOPI.

La DO, es un signo distintivo que el Estado otorga a las personas luego de un procedimiento administrativo. Esta distinción una vez implementada puede provocar cambios en algunos aspectos del mercado, ya que el producto pasa a tener un reconocimiento oficial. Pero ¿qué cambia en el mercado? Si bien antes todos podían utilizar la denominación para identificar al producto, luego del reconocimiento, sólo determinadas personas podrán hacer uso del término, y sólo las que cuentan con una Autorización de Uso podrán usar esta designación para vender en el mercado. Esto significa que cuando se reconoce una DO, la entrega de las Autorizaciones de Uso, debería ser automático y entregado a los numerosos agentes del mercado.

En el caso de la DO Pallar de Ica, a la fecha no se ha entregado ninguna Autorización de Uso a sus productores, es decir, el cambio que debió darse en el mercado no se ha dado aun. Esto revela, que algo ha sucedido, que no debió suceder. Esto tiene que ser revelado y evidenciado, para que a partir de ello se definan las líneas de acción.

Lo cierto es que la DO Pallar de Ica, ya se ha reconocido y ahora se busca direccionar y tomar decisiones que permitan que se otorguen Autorizaciones de Uso – AU, para que se implemente su uso, lo que debiera producir el cambio en el mercado.

El INDECOPI, ahora se encuentra evaluando la situación para conocer por qué solamente la DO Pisco cuenta con AU, y está en un proceso de aprendizaje para conocer que no se hizo bien con las otras DO, para ver en el presente y futuro que es necesario hacer. Entonces, podríamos comenzar por respondernos ¿qué hay que hacer?, y para lograr un salida, se necesita trabajar una propuesta de forma colectiva.

Entrando al tema de las DO, el expositor recuerda que la DO es un signo distintivo, que permite diferenciar el producto en el mercado en función de qué producto se trata y de dónde proviene. La DO es una palabra o conjunto de palabras, que simultáneamente informan el nombre del producto y el lugar donde se elabora.

Una DO, no puede pertenecer a una sola persona. Según está previsto en la ley, la DO es de tipo colectivo. El Estado Peruano reconoce una DO, cuando se comprueba que el producto:

- tiene características particulares respecto a su género;
- presenta características que se deben a las condiciones naturales y humanas;
- el producto es vendido en el mercado y los consumidores lo denominan con las palabras que identifican al producto con su origen, como por ej. Pallar de Ica; y
- existe una calidad estandarizada, calidad que el mercado reconoce y le da reputación.

En el caso de la DO Pallar de Ica, indica que cree que se ha fallado al reconocer la DO, sin antes definir esta calidad estandarizada que es aquella que se denominará en forma particular.

Preguntas del Auditorio:

Preg.1 : ¿Qué tendría que hacerse para contar con esos estándares para el pallar y poder incluirlos dentro de la DO Pallar de Ica?

**Rpta 1:** Si hubiéramos pensado en términos ideales la situación, hubiéramos dicho que no se puede reconocer la DO sin contar con unos estándares de calidad para el producto. Ahora nos encontramos pagando las consecuencias, porque no podemos otorgar las AU, mientras no estén definidos los estándares de calidad (con rangos definidos). Los estándares deben ser definidos por los productores; y deben hacer referencia tanto al producto como al proceso.

Preg.2 : Sería bueno que nos amplíe a que se refiere con el concepto estándares de Calidad, ¿a la estandarización de la calidad comercial?, porque el expediente si presenta los descriptores morfológicos e indica el contenido de ácido cianhídrico del pallar.

**Rpta 2:** Antes de responder a su pregunta, permítanme explicarles que la propiedad intelectual de la DO está diseñada para hacer negocios. Los temas relacionados al carácter biológico *per se* o si el producto es oriundo de ese lugar, no tiene nada que ver con el concepto DO. Cuando se trata de definir un estándar de calidad comercial del producto, a ser reconocida por la DO, se espera que en el momento de solicitar dicho reconocimiento los productores ya cuenten con ese estándar de calidad alcanzado, de manera que simplemente solicitan el reconocimiento. Eso quiere decir, que cuando se presenta una solicitud para el reconocimiento de una DO, no es el momento para recién preguntarse cuál es el estándar de calidad que desean proteger o el estándar que quisieran alcanzar.

El expediente técnico en su riqueza, sustentó cómo y por qué era diferente el Pallar de Ica, pero no fijó claramente los estándares de calidad. Además, hay que tener en consideración que fueron principalmente las instituciones públicas las que promovieron este reconocimiento, pensando que esta herramienta tendría otros usos; cuando en realidad este es un tema comercial, es un tema de tecnología y mercado.

Preg. 3: Para que el CR del Pallar de Ica funcione, nos dijeron que primero se necesitaba que la DO sea reconocida, luego que la asociación se inscriba en Registros Públicos. Eso ya lo hemos hecho, ahora nos dicen que nos falta el reglamento. Quiero pedirle que me oriente, porque nosotros cultivamos varios tipos de pallar, y falta apoyo a los productores por parte de las autoridades.

**Rpta 3:** El tema de los estándares de calidad es de carácter comercial, por ello debemos comprender que tenemos una herramienta comercial! Permítanme reflexionar en voz alta. Es necesario hacer un mea culpa. Si la premisa es que la DO es colectiva, y si se requiere un estándar de calidad, pues bien, ésta es ahora una valla que hay que superar, hay que recapturar el espíritu, la DO es una herramienta comercial, por lo tanto los primeros interesados son los productores.

El Dr. Hernando de Soto, en su libro “El otro sendero”, explica que los pequeños comerciantes en la ciudad, generan excedentes que van siendo utilizados en la construcción de un inmueble (una casa sin documentos, pero con valor), que le dan la capacidad al informal de contar con una propiedad que potencie su negocio. Esta situación se quiso llevar al campo, pero ahí no ocurre lo mismo, la propiedad inmobiliaria en el campo es la herramienta de trabajo. Los procesos de producción exigen ciertos niveles mínimos para que haya un proceso de acumulación, esta es una situación que todos los productores deben comprender. Si los productores no se juntan, no van a



salir adelante, ¡jamás..!, lo que un pequeño productor produce no le permite la acumulación y ahorro. La única salida para los productores es la asociatividad. Seguirá habiendo pobreza si continúan encerrados en su individualidad.

Para lograr el éxito comercial de un producto, se requiere que haya una concepción de negocio, que permita que se generen excedentes. Para ello la herramienta clave es la asociatividad. No podemos pensar que llevar al campo una herramienta, como un signo distintivo, en este caso la DO, generará el éxito comercial de un producto, si antes no se ha trabajado el tema asociativo para la gestión del negocio. En la situación en la que ahora se encuentran, no se preocupen de la DO, ahora preocúpense por asociarse, sino no se generarán excedentes. Después podrán trabajar la DO; recuerden que la DO es una herramienta para hacer negocios y la asociatividad es un requisito. No se desgasten en conformar el Consejo Regulador. El negocio no consiste en hacer trámites administrativos.

La DO es una herramienta comercial, que requiere contar con sus estándares de calidad. Mientras tanto no se podrán otorgar las AU. Por ello se requiere trabajar con los productores para definir esta calidad. Luego de ello, se podrá solicitar a INDECOPI que modifique la resolución del Pallar de Ica precisando estos estándares, de manera que les permita a los productores acercarse al mercado y tener un efecto en el mismo.

### **3.2 “Autorizaciones de Uso y Consejo Regulador de la Denominación de Origen” - Raquel da Costa - INDECOPI**

Siendo el Estado el titular de las DO, para poder hacer uso de ellas se requiere contar con una Autorización de Uso (AU), que es otorgada por la Dirección de Signos Distintivos (DSD) de INDECOPI. Las AU, tienen una vigencia de 10 años, y se entrega a título personal, no pudiendo ser transferida a otra persona. Podrán solicitar una AU, las personas que:

- se dediquen a la producción del producto con DO
- se encuentren en la zona considerada por la DO
- cumplan con los requisitos establecidos en la declaración de la DO

El trámite administrativo implica presentar una solicitud a la Dirección de Signos Distintivos – INDECOPI, que incluye información general como: Nombre y domicilio del solicitante, poderes (de ser necesario), documentos que acrediten a la personería jurídica, la DO que pretenden utilizar, adjuntando los certificados que acrediten lo antes mencionado. Se debe adjuntar también el comprobante de pago de la Tasa correspondiente ( S/. 117.5 Nuevos Soles). Si se logra cumplir con todos los requisitos se le otorga la correspondiente AU.

Es potestad del INDECOPI, cancelar una AU, cuando la DO se utilice sin considerar lo establecido en la declaración de protección respectiva; y una AU podrá ser anulada cuando se compruebe que se otorgó en base a información falsa. Además, si se comprueba que personas vienen haciendo un uso indebido de una DO, éstos podrán ser infraccionados por INDECOPI.

El Consejo Regulador (CR), deberá ser una asociación civil sin fines de lucro inscrita en Registros Públicos, que tenga como única función administrar la DO (en forma exclusiva). Será la DSD de INDECOPI, la encargada de autorizar el funcionamiento del CR. La DSD autoriza el funcionamiento del CR, cuando cumple con los siguientes requisitos:

- Su objeto es administrar la DO.

- Garantiza el respeto a las normas legales y asegura una eficaz administración de la DO.
- Cuenta con un Reglamento de Uso de la DO.

Las funciones del CR son: orientar, vigilar y controlar la producción de productos con DO; velar por el prestigio de la DO, llevar un padrón de beneficiarios de la DO, llevar el control de la producción anual, garantizar el origen y calidad del producto mediante un sistema de control, y establecer y aplicar sanciones. Pueden conformar el CR, personas naturales y jurídicas que estén directamente relacionadas a la producción, extracción, elaboración, entidades públicas o privadas relacionadas (que participen en la cadena). Los productores no están obligados a formar parte del CR, podrán asociarse voluntariamente. Sin embargo, los productores participen o no del CR, están obligados a cumplir con los estándares definidos en el reglamento interno del CR.

La DSD puede efectuar supervisiones al CR, solicitar información sobre las actividades que realizan, examinar libros y documentos y puede sancionar a los CR que infrinjan su estatuto o reglamento interno; pudiendo en algunos casos cancelar un CR si se demuestra su incapacidad para la administración de una DO, o cuando se presenten documentos adulterados.

#### Preguntas del Auditorio:

**Preg. 1:** El trabajo que se realizó para obtener la DO Pallar de Ica, involucró a diferentes instituciones. Sin embargo cuando el Dr. Sánchez indica que el trabajo realizado no tendría resultados alentadores en el corto plazo, sería como decir que el trabajo aun está en el vacío, ya que no se ha considerado el tema de los estándares de calidad?

**Preg 2:** Realmente escuchar al Dr. Sánchez, me está haciendo pisar tierra. Nos hace tomar en cuenta que hace 4 años, cuando se presentó el expediente técnico del Pallar de Ica, no se consideró que faltaban los estándares de calidad. Considerando que los agricultores exportan sus productos, ¿podría considerarse los estándares que ellos utilizan para llegar a ciertos mercados?. Esta sería una de las primeras tareas. Otro tema pendiente es que si los amigos productores de pallar, no se asocian o les toma tiempo asociarse, esto va a tomar mucho más tiempo para que la DO se convierta en una herramienta comercial. Esta sería la segunda tarea a trabajar. Lo demás ya será posterior a esto.

#### **Rpta 1 y 2: (Dr. Miguel Ángel Sánchez)**

Cuando se refiere a que todo el trabajo aun está en vacío, ¿a qué actividad se refiere?. Lo que quisiera manifestarles es que las DO son un concepto que en el Perú se ha estado aplicando con presión de todas partes a partir del año 2006. No hemos vivido la experiencia DO. En consecuencia, el camino que estamos haciendo, es el camino que hacemos al andar, por ello, repensar lo que se hizo siempre es necesario, aunque fuera un error, deja lecciones.

Tenemos que poner los pies en la tierra, para que cuando se diseñen políticas de desarrollo económico agrarias, éstas contemplen en forma complementaria el uso de signos distintivos; mas no pretendan considerar políticas alrededor de los signos distintivos. Las políticas deberán estar enfocadas a convencer a los productores que no tienen posibilidad de generar excedentes si no se asocian. Ésto como se puede ver no requiere de un signo distintivo, ni de un papel o regulación, requiere voluntad del sector público. En el caso del Pallar de Ica, el requisito es definir los estándares de calidad, lo que además, pasa también por un tema de asociatividad.

### **3.3 “Experiencia en la implementación de la DO Pallar de Ica Proyecto FAO – DECAL”**

#### **3.3.1 Experiencias sobre las Acciones en la implementación de la Denominación de Origen Pallar de Ica. – Orlando Balbín**

Comentó que el proyecto se ha comenzado a ejecutar en junio 2011, y se ha venido trabajando en forma participativa con las Asociaciones de Productores San Juan de Changuillo y Piedras Gordas en Palpa. Destacó del trabajo, el compromiso de los productores, y señaló que el tema de la comercialización constituye un punto crítico. Se presentaron los cursos de capacitación que se vienen realizando en temas productivos, asociativos y referidos a la Denominación de Origen (con el apoyo de Indecopi). Mencionó que se está trabajando en el estudio de la cadena de valor con la participación de los productores y se comenzará a trabajar en definir los estándares de calidad del Pallar (a los que el Dr. Sánchez del Solar hace referencia).

#### **3.3.2 Aplicaciones de la psicología social en el Agro: Una experiencia sobre asociatividad en productores de Pallar – Walter Cornejo**

El Dr. Cornejo manifestó que la psicología social permite conocer el comportamiento de un grupo colectivo al estudiar la actividad psicológica de los grupos humanos. Esta, es una ciencia que puede ser utilizada para mejorar la calidad de vida de grupos de personas, y en el caso particular con los productores de pallar, lo que busca es identificar y resolver los problemas, mediante un modelo donde los protagonistas del cambio son los mismos productores; son ellos los que se empoderan del conocimiento y pueden transformarlo. Constituye así un medio de acción para el desarrollo, ya que de este modo el ser humano es capaz de controlar su realidad y está en condiciones de modificarla.

El trabajo se inicia conociendo a los productores (quienes realizaron pruebas para conocerse a ellos mismos, sus motivaciones, problemas, salud emocional, calidad de vida, emprendimiento, etc.). Los resultados fueron alentadores ya que se observó que los productores tienen conceptos favorables de sí mismos. Además, permitió ver otros aspectos en los que se requiere trabajar con los productores, como por ejemplo: mejorar su capacidad intuitiva y creativa, para la resolución de sus problemas.

#### **3.3.3 Experiencia de la Asociación San Juan de Changuillo – Martín Barrientos (productor)**

Las palabras del Dr. Miguel Ángel, han sido claras en decir que necesitamos asociarnos, es una necesidad. A la fecha, la Asociación de productores de San Juan de Changuillo tiene 19 años trabajando, y hemos tenido grandes logros: 3 tractores operativos, 5 pozos de agua, 2 máquinas, equipos, sistemas de riego con micro compuertas, lo que ha significado un gran adelanto para los productores.

Todos los agricultores de nuestra asociación son productores de pallar y hemos trabajado en la elaboración del expediente técnico para la DO Pallar de Ica. Sin embargo, luego de haberse publicado el reconocimiento de la DO, ya no trabajamos más en eso. Pido al Sr. Vicepresidente de

la Región Ica, que haga llegar nuestro mensaje: “ahora estamos siendo capacitados y apostamos a ir hacia adelante, necesitamos su apoyo porque sino las capacitaciones quedan en nada”.

Como parte de la difusión del Pallar de Ica, se está organizando el 2do Festival del Pallar, a realizarse en el pueblo San Juan de Changuillo, el 24 de septiembre del presente año. El Sr. Barrientos, finalizó su presentación invitando a los asistentes a participar del Festival. Ver Anexo 6.

### **3.4 PANEL: “Problemas de acceso al mercado para los productos con Denominación de Origen – Caso Pallar de Ica”.**

#### **3.4.1 Intervención del Chef David Huamaní Gutierrez**

El Chef inició su presentación indicando que el Pallar es originario del Perú, y se encuentra en diversas piezas de cerámica y telares de las culturas costeñas. Ha sido parte de la cultura culinaria, sobre todo en la zona de Ica. En la actualidad, las recetas más demandadas con pallar van desde platos de fondo hasta postres. La demanda de este producto es permanente, y todo restaurante Iqueño presenta en su carta algún plato con pallar.

Mostró las fotos de algunos platos elaborados con pallar que tienen una gran demanda, como tacu tacu de mariscos, o postres y termina diciendo “los chefs, valoramos el pallar Iqueño por sus características, sin embargo, no tenemos información suficientemente clara como por ej. el lugar de procedencia y parámetros de calidad del pallar”.

#### **3.4.2 Intervención del Ing. Miguel Tijeros - Director de la Agencia Agraria Palpa**

Comienza su exposición retomando un tema que le parece crucial, la rentabilidad de un producto con DO. En el caso del Pallar de Ica, el precio que paga el exportador es menor al precio que paga el mercado local. Esta constatación ha limitado en la iniciativa para la exportación del producto. Por ello, se busca nuevas estrategias como por ej. participación en ferias (Expoalimentaria), donde participan directamente los productores y tienen la oportunidad de negociar directamente con *brokers* internacionales.

Todas las instituciones que hemos venido trabajando alrededor del pallar, queremos que la DO llegue a tener un buen fin, con el único propósito que los productores mejoren sus ingresos. Como Agencia Agraria, estamos coordinando un proyecto con Agroideas del MINAG, para que la Asociación San Juan de Changuillo pueda implementar prácticas que mejoren la calidad de su producción de pallar.

#### **3.4.3 Intervención del Sr. Elías Aparcana - Presidente Asociación Consejo Regulador Pallar de Ica**

Desde que se publicó la DO Pallar de Ica, se ha avanzado en la conformación de la Asociación Consejo Regulador que busca agrupar a los productores de pallar de la región. Para el caso del pallar seco agrupa a las provincias de Ica, Palpa y Nazca.

Respecto a los estándares de calidad a los que hace referencia el Dr. MA Sanchez, propone que se hable con simpleza. En la práctica los estándares son Primera, Segunda y Tercera, lo que necesitamos hacer es reunirnos todos los productores para uniformar estos criterios de calidad,

je es ahora nuestro reto...!. Los agricultores no hemos estado capacitados, nadie conoce el verdadero significado de la DO, tenemos que tener conciencia que si bien hay 8 DO en el país, en la práctica solo funciona la DO Pisco.

Ahora nosotros necesitamos hacer el esfuerzo por asociarnos y aprovechar el prestigio que tiene el pällar para promocionar nuestro producto. Cada Iqueño tiene un compromiso con los productores de Pällar de Ica. Invito a todos a involucrarnos para hacer un trabajo conjunto y felicita a la Agencia Agraria y agricultores de Palpa por el trabajo coordinado y los resultados alcanzados.

#### **3.4.4 Intervención de la Ing. Luz Espinoza Melgar - Docente de la Facultad de Agronomía UN ICA, Fitomejoramiento del Pällar en la Asociación de Agricultores de Ica.**

La Ing. Espinoza resalta la importancia del taller, y señala que se encuentra confiada en que esta herramienta valiosa (la DO), sea factible y que los productores reciban los beneficios correspondientes. Menciona que faltan dos tareas claves e importantes:

- Retomar el tema de estandarización de la calidad, con la consiguiente solicitud de ingreso de la ficha técnica.
- Trabajar en forma asociativa; tarea compleja considerando que todavía en muchas zonas no hay un espíritu solidario en beneficio de ellos mismos.

Desde el centro de capacitación donde labora, se comprometió a que se incluyan en los módulos de capacitación los cultivos tradicionales (entre ellos el pällar). Se requiere entender que la pequeña agricultura es la que coloca los alimentos en nuestras mesas. Cierra su presentación señalando que mantiene su compromiso personal y profesional por el cultivo del pällar, como ha sido siempre.

#### **3.5 Cierre del Taller - Ing. Angela Díaz Montoya, Consultora Nacional del Proyecto FAO “Calidad de los Alimentos vinculados al origen y las tradiciones en América Latina”**

La Ing. Díaz, presentó en forma resumida los aprendizajes y retos respecto a la DO Pällar de Ica. Entre los aprendizajes resaltó el trabajo conjunto que se realizó para la elaboración del expediente técnico del Pällar de Ica, hasta la obtención de la DO. Sin embargo, ahora, con el paso del tiempo se hace evidente que ese trabajo inicial se hizo sin considerar aspectos claves para la implementación de la DO, entre estos aspectos están: la asociatividad los productores para vincularse al mercado, el establecer acuerdos sobre la calidad del producto, y la articulación con los diferentes actores de la cadena del pällar (se trabajó solo con una mirada desde la oferta).

En el presente la DO Pällar de Ica, ya ha sido otorgada, y el éxito de su uso dependerá principalmente del trabajo que se realice para subsanar aquellos aspectos no considerados y definir metas a corto, mediano y largo plazo. De manera que la DO llegue a ser empleada como una herramienta comercial que permita mejorar los ingresos y calidad de vida de los productores.

#### **4. Conclusiones y aprendizajes del Taller**

Durante el Taller hubo aprendizajes que marcan la pauta para definir el rumbo de las actividades a realizar con la DO Pallar de Ica, en la región. Entre ellos destaca lo siguiente:

1. Se requiere trabajar en fortalecer la asociatividad y consolidar las organizaciones de productores, para que puedan vincularse al mercado desarrollando prácticas colectivas: compras y ventas. Además, es importante que las organizaciones conozcan herramientas de tipo comercial y de tipo asociativo.
2. Es prioritario trabajar en definir los estándares de calidad del Pallar de Ica. Se sugiere trabajar inicialmente describiendo las calidades que los productores reconocen y emplean para seleccionar las calidades de Primera, Segunda y Tercera, así como descarte.

Esta actividad ha servido para reunir a los actores relacionados a la producción de pallar seco en Ica y hacer consciente entre ellos que para sacar provecho del reconocimiento oficial que tienen de su producto, es necesario realizar actividades concretas que dependen de ellos mismos.

#### **5. Segundo Festival del Pallar**

Este festival se realizó el día 24 de setiembre en el centro poblado San Juan de Changuillo, provincia de Nazca – Ica. Contó con la participación de autoridades y agricultores de las diferentes localidades productoras de pallar. Ver Anexo 6.

El Festival tuvo como objetivo, realizar y valorar la importancia que tiene el Pallar de Ica, al ser el principal cultivo de la zona. Además, el festival buscaba valorar al aspecto culinario y nutritivo del pallar, y fue en este sentido que se organizó un concurso de elaboración de comidas teniendo como principal ingrediente el pallar.

Durante el Festival se hizo mención al reconocimiento que tiene el Pallar de Ica, al contar con una Denominación de Origen. Los productores y autoridades que hablaron al respecto mencionaron que es una tarea pendiente seguir trabajando para lograr utilizar la DO. Finalmente, el alcalde del distrito, se comprometió a apoyar el Festival del Pallar del siguiente año.

Cabe resaltar que durante el Festival, se obsequió y comercializó pallar embolsado.

**Anexo 1: Programa Taller Nacional - Ica****Taller Nacional – ICA**

Lugar: Auditorio del Colegio Médico de Ica, Perú.

Fecha: 23 de setiembre 2011

Como parte de las actividades de apoyo a la implementación de la Denominación de Origen Pallar de Ica, se desarrollará un Taller nacional sobre Denominación de Origen. Su propósito es fortalecer las capacidades de los actores locales, haciendo participes a los representantes de organismos públicos y privados que trabajen en relación a las actividades productiva y/o de comercialización del pallar en el departamento de Ica, tales como del Gobierno Regional, los Gobiernos locales, de las Agencias Agrarias del Ministerio de Agricultura, así como las asociaciones de productores de menestras, los productores que conforman el Consejo Regulador (CR) del Pallar de Ica, a los representantes del CR de la DO Pisco, y a docentes de las Universidades “San Luis Gonzaga” y Alas Peruanas.

Este Taller cumple el papel de difundir que son las Denominaciones de Origen en alimentos, para que sirven, que organismos públicos están involucrados en su otorgamiento, y como se implementan. Cabe destacar que en el Perú hay en el presente 8 (ocho) Denominaciones de Origen (DO) registradas ante el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), el organismo competente a nivel nacional. La mayoría de estas DO, se refieren a la distinción de productos agrícolas y este taller es una oportunidad para revalorar las experiencias de estas Denominaciones de Origen, donde se socialicen y intercambien experiencias sobre las dificultades, avances, limitaciones y alcances logrados a la fecha en lo relacionado a su implementación. Se espera que esto sea de utilidad para aprender en forma participativa entre todos los actores, así como realizar acciones que puedan favorecer el desarrollo de las DO, y sobre todo la DO Pallar de Ica.

Para cumplir lo antes señalado, se ha diseñado el programa que sigue a continuación, en el cual se cubren los siguientes temas: reforzamiento del concepto DO, el actuar del Consejo Regulador, la Autorizaciones de Uso de las DO y la presentación del caso CR de la DO Pisco. Luego se propone presentar los avances en la implementación de la DO Pallar de Ica., para finalmente, realizar una mesa redonda donde se socialicen los problemas más relevantes de la implementación de una DO y se analicen alternativas sobre como abordar la problemática detectada desde los diferentes actores que participan en la cadena.

La Organización de este Taller Nacional sobre DO, tiene especial interés en que esta actividad contribuya al trabajo que vienen realizando las instituciones públicas, en el tema de DO en Ica, considerando sobre todo que esta región cuenta con dos DO (Pisco y Pallar de Ica). Se contará con la participación de expositores de, INDECOPI, de la Oficina Regional de INDECOPI en Ica y de la consultora nacional del proyecto FAO “Calidad de los alimentos vinculada al origen y las tradiciones en América Latina”.

**Objetivos del Taller:**

- Conocer sobre las Denominaciones de Origen
- Presentar el caso piloto DO Pallar de Ica, avances en su implementación.
- Conocer los problemas de acceso al mercado para los productos con denominación de origen – Caso Pallar de Ica”.

## Programa

Horario	Temario	Expositores
08:00- 08:30	Registro de Participantes	
08:45 – 9:00	Apertura del Taller	Sr. José Luis Huasasquiche Gutiérrez – Vice Presidente del Gobierno Regional de Ica.
9:00 – 10:30	La Denominación de Origen como herramienta para competir en el mercado	Dr. Miguel Ángel Sánchez del Solar Quiñones - Miembro de la Comisión de Signos Distintivos
10:30 – 11:30	Autorización de Uso de la Denominación de Origen y Consejo Regulador	Raquel Da Costa Gutiérrez (Especialista de la Dirección de Signos Distintivos).
11:30 – 13:00	Experiencia en la implementación de la DO  Pallar de Ica. Proyecto FAO – DECAL	Orlando Balbín – DECAL  Walter Cornejo - Consultor DECAL  Martín Barrientos Flores – Asociación San Juan de Changuillo.
13:00- 14:30	Almuerzo	
14:30-17:30	Panel: “Problemas de acceso al mercado para los productos con denominación de origen – Caso Pallar de Ica”.  Aprendizajes y lecciones	Chef David Huamaní Gutierrez  Ing. Miguel Tijeros - Director de la Agencia Agraria Palpa –  Elías Aparcana, Presidente de la Asociación Consejo Regulador Pallar de Ica  Ing. Luz Espinoza Melgar - Docente de la facultad de Agronomía UN ICA, Fitomejoramiento del Pallar en la Asociación de Agricultores de Ica.
17h00- 17h30	Cierre del Taller	Ángela Díaz Montoya Consultora Nacional Proyecto FAO.

**Anexo 2: Relación de Participantes del Taller**

	Nombre del participante	Institución
1	Julio Rosas Gutierrez	Agencia Agraria Palpa
2	Teresa Villalobos Donayre	Estilos
3	Enrique Gutiérrez García	Agencia Agraria Palpa
4	Huber Aquije Ramos	Asociación CR DO Pallar de Ica
5	Elias Aparcana Muñoz	Asociación CR DO Pallar de Ica
6	Pedro Ricardo Portal Velarde	Jóvenes Emprendedores
7	Felix Fuentes Quijandria	Universidad de ICA
8	Luis Miguel Tijero Gugliermino	Agencia Agraria Palpa
9	Andres Valdez Pedraza	Agencia Agraria Palpa
10	Jorge Perez Hernandez	Municipalidad de los Molinos
11	Juan Pozo Buley	Municipalidad de los Molinos
12	Hugo Mujica Alvarez	Agencia Agraria Ica
13	Luis Chavez Huamaní	Agencia Agraria Ica
14	Hubert Zamudio	Juntos TV. Morachos Productions
15	Katya Ivone Escudero Yarasca	Indecopi - Ica
16	Jose Uceda Peña	Asociación San Juan de Changuillo
17	Venancio Colque Meza	Asociación San Juan de Changuillo
18	Deysi Colque Salcedo	Asociación San Juan de Changuillo
19	Emiliano Vivanco Villegas	Asociación San Juan de Changuillo
20	Martin Barrientos Flores	Asociación San Juan de Changuillo
21	Carlos Gutierrez Bendezú	Jóvenes Emprendedores
22	Julio Aquije Hernandez	Judri - ICA
23	Consuelo Gutierrez Bendezú	Jóvenes Emprendedores
24	Luis Espinoza de Arenas	Asociación Gamaniel Belarde
25	Olga Fajardo Huarancca	DECAL
26	Maria del Carmen Mayante	DECAL
27	Jorge Lujan Buendía	Periodista TV-Radio
28	Fermín Ayala Melgar	Dirección Regional Agraria ICA
29	Nestor Aguado Moquillaza	Agencia Agraria ICA
30	Martin Cersso Gomez	Asesor privado
31	Luis Ramirez Arroyo	Asociación de Agricultores Ica
32	Sabino Huamaní Yaracuri	Red
33	Juan de Dios Lampa Guizardo	Red
34	Cesar Rivas Córdova	Ing. Asistencia Técnica
35	Jose Huasasquiche Gutierrez	Gobierno Regional ICA
36	Alejandro Paniagua Torres	Gobierno Regional ICA
37	Luis Huaman Trujillo	Regidor Ocuaje
38	Carlos Mendoza Gonzales	Gobierno Regional ICA
39	Oscar Juan Troya Ganoa	Comisión de Regantes
40	Walter Cornejo	DECAL
41	Luis Maximo de la Cruz Choque	Comisión de Regantes La Banda
42	Jesus Eusebio Moscoso	Gobierno Regional ICA
43	Percy Nuñez Díaz	LDS Asesores Agrícolas
44	Erika Palle Suarez	DECAL
45	Monica Figueroa Montes	DECAL
46	Reynaldo Quispe Segovia	DECAL
47	Wilfredo Pizarro Huara	Asociación Jose Borea Mepa
48	Javier Chacon	Dirigente CCA Luren
49	Teresa Hernandez Reyes	Municipalidad de Santiago

50	Luis Mori Acosta	DECAL
51	David Huamaní Gutierrez	Sociedad Agrícola El Paraíso
52	Enrique García Andía	Periodista de Palpa
53	Homero Antonio Herrera	Inversiones Iqueñas
54	Jose Francisco Díoses Ormeño	Proyintec de Perú
55	Gonzalo Legces	Rodi Sistema
56	Luis Angel Nufra Aparicio	Oasis
57	Genry Bautista Linares	
58	Miguel Angel Sánchez del Solar	Miembro de la Comisión de Signos Distintivos - Indecopi
59	Raquel da Costa	Especialista de Signos Distintivos - Indecopi
60	Orlando Balbín Cárdenas	DECAL
61	Angela Díaz Montoya	Consultora Nacional del Proyecto FAO
62	Luz Espinoza Melgar	Docente Fac. Agronomía UN ICA



### Anexo 3: Tarjeta de invitación al Taller



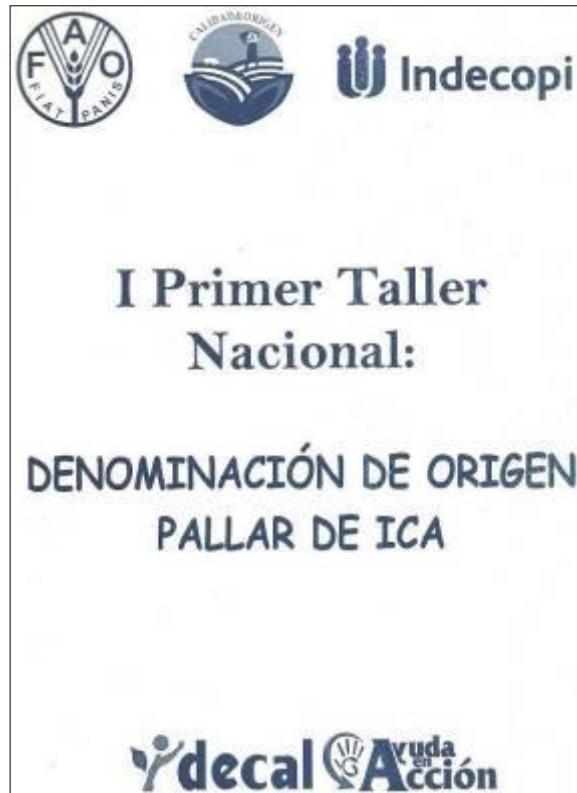
La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO y su Proyecto "Calidad de los Alimentos Vinculada al Origen", el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual - INDECOPI, y la Asociación de Desarrollo de Capacidades Locales-DECAL, asociado a la Fundación Ayuda en Acción, tienen el agrado de invitar a Ud. al I Taller Nacional:

#### **DENOMINACION DE ORIGEN - PALLAR DE ICA**

El evento se realizará en el local del Colegio Médico de Ica sito en prolongación Los Nardos N° 158-Urb. San Isidro - Ica, el día viernes 23 de setiembre del 2011, de 8:30 am a 17:00 pm.

### Anexo 4:

Modelo de carpeta entregada en el Taller



<h2>DENOMINACIONES DE ORIGEN</h2> <p>Miguel Ángel Sánchez del Solar Quiñones Lima setiembre 2011</p> <p>INSTITUTO NACIONAL DE DEFENSA DE LA COMPETENCIA Y DE LA PROTECCIÓN DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL</p> 	<h3>II.- ¿QUÉ ES UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN?</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>Las características del producto. se explican <u>esencialmente</u> por el medio geográfico. Factores naturales y factores humanos.</li> <li>Si puede elaborarse el producto en un lugar diferente al de procedencia y obtenerse un producto igual, entonces, las características no se deben <u>esencialmente</u> al medio geográfico.</li> </ul> 
<h3>I.- UNA REFLEXIÓN PREVIA NECESARIA.</h3> <p>Las D.O y sus “efectos”, en cuanto a lograr el mejoramiento de las condiciones de vida en el campo. Del dicho al hecho.</p> <p>La realidad de la producción agrícola en las pequeñas y microempresas. La tierra como medio de producción y su insuficiencia.</p> <p>El redimensionamiento de los factores de producción y la asociatividad.</p> 	<h3>III.- EL RECONOCIMIENTO DE LAS DO.</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>Qué es reconocer una DO. El proceso de formación de la DO.</li> <li>Acto administrativo declarativo (reconoce) y constitutivo (a partir de su reconocimiento, se protege la DO).</li> <li>El estado como titular y las autorizaciones de uso.</li> </ul> 
<h3>II.- ¿QUÉ ES UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN?</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>Signo distintivo. Función esencial: distingue productos (no servicios).</li> <li>Clase de signo: Palabra o conjunto de palabras (no sonido, olores, imágenes o figuras, etc.).</li> <li>Palabra núcleo: Un lugar geográfico. Alusión simultánea: (i) producto y (ii) lugar donde se elabora.</li> <li>Características especiales del producto.</li> <li>La calidad y la reputación.</li> </ul> 	<h3>PROCESO EVOLUTIVO DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN</h3> <pre> graph TD     Producto --&gt; Caracteristicas[Características especiales hacia calidad]     Caracteristicas --&gt; Uso[Uso del Signo D.O.]     Uso --&gt; Reputacion[Reputación FAMA]     Reputacion --&gt; Reconocimiento[Reconocimiento de D.O.]   </pre> 

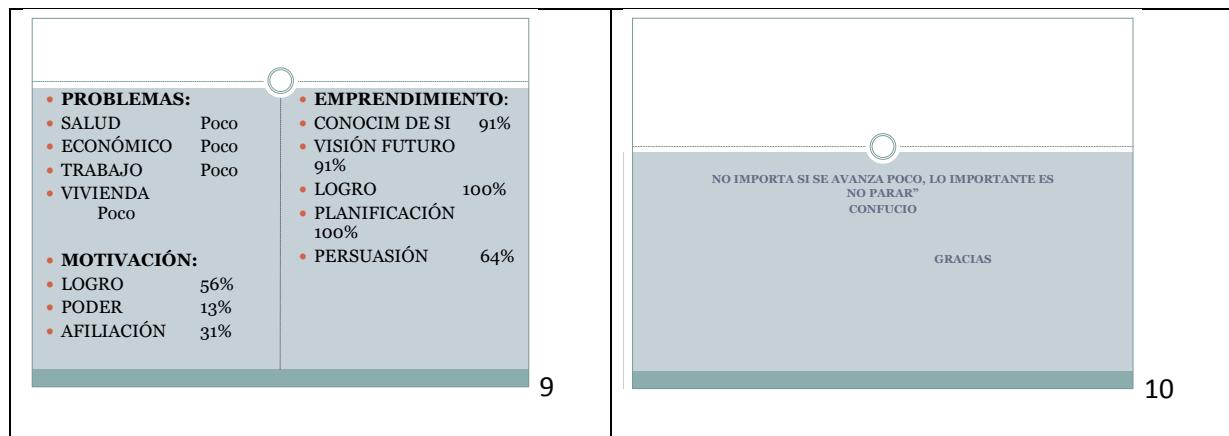
<p><b>IV. LA PROTECCIÓN DE LAS DO.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Qué se protege. El derecho exclusivo: la palabra o conjunto de palabras unidas al producto que distinguen.</li> <li>•Sólo los titulares de autorizaciones de uso pueden utilizar en el mercado esas palabras, para distinguir el producto.</li> <li>•Sólo el producto que se caracteriza en el reconocimiento de una D.O, puede ser distinguido con esas palabras, en el mercado.</li> </ul>	<p><b>VII.- ¿CÓMO LOGRARLO?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Rol del sector privado. Los micro y pequeños empresarios <b>DEBEN</b> encontrar las formas de asociatividad necesarias y definir sus alcances.</li> <li>•Rol del Estado. Facilitación de algunos medios y acompañamiento a la asociatividad necesaria.</li> </ul>
<p><b>V.- QUÉ NO ES UNA DO.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•La DO no es un certificado genético de oriundez.</li> <li>•La DO no protege al producto ni a los procedimientos de elaboración, pues no tiene, en realidad, una función protectora, sino que ella misma, en tanto signo, debe ser protegida.</li> </ul>	
<p><b>VI.- ¿PARA QUÉ LAS DO?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•El efecto del reconocimiento de las DO en Europa y su duplicación en Latinoamérica.</li> <li>•Que se requiere para que se produzca una mejora en las condiciones de vida en el campo. ¿Es un signo distintivo –la D.O- la variable clave de tal mejora?</li> <li>•La asociatividad real, como requisito esencial en la mejora de las condiciones de vida en el campo, al margen del signo.</li> </ul>	

<p style="text-align: center;"><b>AUTORIZACION DE USO / CONSEJO REGULADOR DENOMINACION DE ORIGEN</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CONTENIDO DE LA SOLICITUD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Nombre y domicilio del solicitante.</li> <li>b) Poder de ser necesario.</li> <li>c) Documentos que acrediten la existencia y representación de la persona jurídica solicitante.</li> <li>d) Denominación de origen que se pretende utilizar.</li> <li>e) Certificación del lugar de explotación, producción o elaboración del producto, acreditado mediante acta de la visita de inspección realizada por un organismo autorizado.</li> </ul>
<p style="text-align: center;">Raquel da Costa Gutiérrez Dirección de Signos Distintivos 23 de setiembre del 2011</p> <p style="text-align: center;"><b>Indecopi</b></p>	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: right;">5</p>
<p style="text-align: center;"><b>BASE NORMATIVA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Decisión 486 (Régimen Común sobre Propiedad Industrial).</li> <li>• Decreto Legislativo N° 1075 (Disposiciones complementarias a la Decisión 486).</li> <li>• Ley N° 28331 (Ley Marco de los Consejos Reguladores de Denominación de Origen).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>CONTENIDO DE LA SOLICITUD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>f) Certificación de cumplimiento de la norma técnica o Reglamento referido a las características del producto que se pretende distinguir, incluyendo sus componentes, métodos de producción. Se acreditará con la certificación extendida por un organismo autorizado.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>AUTORIZACION DE USO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de una Denominación de Origen protegida: para ello debe contarse con autorización de uso, otorgada por la oficina nacional competente. En el Perú, el INDECOP (Dirección de Signos Distintivos).</li> <li>• Plazo 10 años.</li> <li>• Renovación (6 meses antes y 6 meses después).</li> <li>• No puede ser materia de transferencia.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>CONTENIDO DE LA SOLICITUD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>g) Certificación de que se cumple con la Norma Técnica Peruana, si fuese el caso.</li> <li>h) Comprobante de pago de la tasa correspondiente. Monto: 3.25% UIT (2011: S/ 117.15 Nuevos Soles).</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>¿QUIEN PUEDE USAR UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las personas naturales o jurídicas que acrediten:</li> <li>a) Dedicarse directamente a la extracción, producción o elaboración de los productos distinguidos por la DO.</li> <li>b) Realizar dicha actividad dentro de la zona geográfica autorizada y comprendida en la declaración de protección de la denominación de origen.</li> <li>c) Cumplir con otros requisitos establecidos en la declaración de protección de la DO.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>CANCELACIÓN DE LA AUTORIZACION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• INDECOP (DSD).</li> <li>De oficio o pedido de parte.</li> <li>• Cuando la denominación de origen se utilice sin considerar lo establecido en la declaración de protección respectiva.</li> </ul>

<p><b>NULIDAD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>En caso se otorgue una autorización de uso contraviniendo las normas de la materia.</li> <li>De oficio o petición de parte, INDECOPI a través de la DSD podrá declarar la nulidad de la autorización de uso.</li> </ul> <p style="text-align: center;"> 9</p>	<p><b>REQUISITOS PARA LA AUTORIZACIÓN DE FUNCIONAMIENTO DE UN C.R.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El objeto de la asociación sea administrar una DO.</li> <li>Garantice el respeto a las normas legales y se asegure una eficaz administración de la DO.</li> <li>Reglamento de uso de la DO.</li> </ul> <p style="text-align: center;"> 13</p>
<p><b>USO INDEBIDO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Personas que no cuentan con autorización de uso.</li> <li>Infracción a los derechos de propiedad industrial.</li> <li>INDECOPI: Multas y decomisos de productos.</li> </ul> <p style="text-align: center;"> 10</p>	<p><b>FUNCIONES DEL CONSEJO REGULADOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Formular propuestas de <b>modificación del reglamento</b>.</li> <li><b>Orientar, vigilar y controlar la producción y elaboración de productos con la DO.</b></li> <li><b>Velar por el prestigio de la DO. en el mercado nacional y extranjero.</b></li> <li>Actuar con capacidad jurídica en <b>representación y defensa de los intereses de la DO.</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"> 14</p>
<p><b>CONSEJO REGULADOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asociación civil sin fines de lucro inscrita en los Registros Públicos.</li> <li>No podrá ejercer ninguna actividad de carácter político, religioso o alguna otra ajena a su función de administrar la DO.</li> </ul> <p style="text-align: center;"> 11</p>	<p><b>FUNCIONES DEL CONSEJO REGULADOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ejercer las <b>facultades delegadas</b> por la Dirección de Signos Distintivos del INDECOPI.</li> <li>Llevar un <b>padrón</b> de beneficiarios de la DO.</li> <li>Llevar el <b>control de la producción anual</b> del producto con DO.</li> </ul> <p style="text-align: center;"> 15</p>
<p><b>¿QUIENES PUEDEN SER MIEMBROS DEL CONSEJO REGULADOR?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Personas naturales y jurídicas dedicadas directamente a la extracción, producción y/o elaboración del producto con la DO, que <b>voluntariamente</b> deseen pertenecer a la misma.</li> <li>Podrán ser miembros, las entidades públicas y privadas que tengan relación directa con el producto, pero los representantes del sector privado deben ser mayoría.</li> </ul> <p style="text-align: center;"> 12</p>	<p><b>FUNCIONES DEL CONSEJO REGULADOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar las acciones necesarias para preservar el prestigio y buen uso de la DO.</li> <li><b>Garantizar el origen y la calidad</b> del producto, estableciendo un sistema de control de calidad.</li> <li>Establecer y aplicar <b>sanciones</b> a los asociados por el incumplimiento del estatuto.</li> </ul> <p style="text-align: center;"> 16</p>

<p><b>La DSD podrá:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Efectuar supervisiones permanentes a los Consejos Reguladores.</li> <li>• Exigir cualquier tipo de información relacionada con la actividad societaria.</li> <li>• Ordenar inspecciones, auditorías.</li> <li>• Examinar sus libros administrativos y documentos.</li> <li>• Nombrar un representante que asista con voz pero sin voto a sus reuniones.</li> </ul> <p style="text-align: right;">17</p>	<p><b>CANCELACION DE LA AUTORIZACION DE FUNCIONAMIENTO A UN C.R.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La cancelación surte efectos</b> 30 días después de la publicación en el Diario El Peruano.</li> </ul> <p><b>RECURSOS IMPUGNATIVOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dentro de los 15 días se puede interponer los siguientes recursos:</li> <li>• Recurso de reconsideración - nueva prueba.</li> <li>• Recurso de apelación.</li> </ul> <p style="text-align: right;">21</p>
<p><b>COMPETENCIAS DE LA DSD EN MATERIA DE SANCIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La DSD podrá imponer <b>sanciones</b> a los Consejos Reguladores que infrinjan su propio estatuto o reglamento, o la legislación de la materia, o que incurran en hechos que afecten los intereses de los beneficiarios de la DO., sin perjuicio de las sanciones penales o acciones civiles que correspondan.</li> </ul> <p style="text-align: right;">18</p>	
<p><b>CANCELACION DE LA AUTORIZACION DE FUNCIONAMIENTO A UN C.R.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si se obtuvo mediante falsificación o alteración de datos o documentos, o de cualquier otra manera en fraude a la ley.</li> <li>• Si sobreviene o se pone de manifiesto algún hecho que pudiera haber originado la denegación del permiso de funcionamiento.</li> <li>• Si se incumple con informar a la DSD en el plazo previsto, sobre las autorizaciones de uso otorgadas.</li> </ul> <p style="text-align: right;">19</p>	
<p><b>CANCELACION DE LA AUTORIZACION DE FUNCIONAMIENTO A UN C.R.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si se demostrarla la imposibilidad para la entidad de cumplir con su objeto social.</li> <li>• Si se reincidiera en una falta que hubiera sido motivo de sanción, dentro de los 3 años anteriores a la reincidencia.</li> <li>• <b>A excepción de a) y e),</b> deberá mediar un previo apercibimiento de la DSD que fijará un plazo no mayor de tres meses para la subsanación correspondiente.</li> </ul> <p style="text-align: right;">20</p>	

<p><b>APLICACIONES DE LA PSICOLOGÍA SOCIAL EN EL AGRO: UNA EXPERIENCIA SOBRE ASOCIATIVIDAD EN PRODUCTORES DE PALLAR</b></p> <p>DR. WALTER CORNEJO BÁEZ CONSULTOR</p>	<p><b>2. APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA DE LA IAP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>VERTIENTES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Método de investigación social, plena participación comunal</li> <li>Proceso educativo</li> <li>Medio de acción para el desarrollo.</li> </ul> </li> <li><b>ELEMENTOS BÁSICOS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. origen en grupo quien define y resuelve</li> <li>2. Objetivo: transformación radical</li> <li>3. Entraña participación plena y activa en proceso</li> <li>4. Crear concienciación de recursos</li> <li>5. Método + eficaz y auténtico</li> <li>6. Consultor es participé y aprendiz comprometido en proceso de intervención</li> </ul> </li> </ul>								
<p>• "No, mil veces no: no existe una categoría de ciencia a lo que se puede denominar ciencia aplicada, existe la ciencia y existe la aplicación de la ciencia, a la que se puede denominar ciencia aplicada. Existe la ciencia y las aplicaciones de la ciencia, unidas como el fruto y el árbol de donde penden"</p> <p>• PASTEUR, 1871</p>	<p><b>3. UNA EXPERIENCIA EN PRODUCTORES DE PALLAR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>CONOCIMIENTO PSICOSOCIAL:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Percepción de sí mismo:</li> <li>Actitud como agricultor</li> <li>Toma de decisiones</li> <li>Satisfacción laboral <ul style="list-style-type: none"> <li>Motivación</li> <li>Problemas</li> </ul> </li> <li>Salud emocional</li> <li>Calidad de vida <ul style="list-style-type: none"> <li>Motivación</li> </ul> </li> <li>Emprendimiento</li> </ul> </li> </ul>								
<p><b>INTRODUCCIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Importancia de la <b>práctica</b>. Formas de práctica: social, productiva, artística, etc.</li> <li>Ciencia popular</li> <li>Papel transformador del conocimiento:</li> <li>• P T P</li> <li>Metodología: INVESTIGACIÓN-ACCION PARTICIPANTE <b>IAP</b></li> <li>•</li> </ul>	<p><b>3.1 PERCEPCIÓN DE SÍ</b></p> <table border="0"> <tr> <td><b>FAVORABLE:</b></td> <td><b>DESFAVORABLE:</b></td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. TRABAJADOR</li> <li>2. COLABORADOR</li> <li>3. RESPONSABLE</li> <li>4. SOCIABLE</li> <li>5. PUNTUAL</li> <li>6. COMPRENSIVO</li> <li>7. REALISTA</li> <li>8. ACTIVO</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>COLÉRICO</li> <li>ABURRIDO</li> <li>NERVIOSO</li> <li>PASIVO</li> <li>DORMILÓN</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>FAVORABLE:</b>	<b>DESFAVORABLE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. TRABAJADOR</li> <li>2. COLABORADOR</li> <li>3. RESPONSABLE</li> <li>4. SOCIABLE</li> <li>5. PUNTUAL</li> <li>6. COMPRENSIVO</li> <li>7. REALISTA</li> <li>8. ACTIVO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>COLÉRICO</li> <li>ABURRIDO</li> <li>NERVIOSO</li> <li>PASIVO</li> <li>DORMILÓN</li> </ul>				
<b>FAVORABLE:</b>	<b>DESFAVORABLE:</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>1. TRABAJADOR</li> <li>2. COLABORADOR</li> <li>3. RESPONSABLE</li> <li>4. SOCIABLE</li> <li>5. PUNTUAL</li> <li>6. COMPRENSIVO</li> <li>7. REALISTA</li> <li>8. ACTIVO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>COLÉRICO</li> <li>ABURRIDO</li> <li>NERVIOSO</li> <li>PASIVO</li> <li>DORMILÓN</li> </ul>								
<p><b>1. APLICACIÓN DE LA PSICOLOGÍA SOCIAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Psicología social. Definición</li> <li>Ciencia básica y aplicada</li> <li>Aplicación de la psicología para la resolución de problemas específicos</li> </ul>	<table border="0"> <tr> <td><b>ESTILO DECISIONAL:</b></td> <td><b>SATISFACCIÓN LABORAL:</b></td> </tr> <tr> <td>           SENSORIAL 100%            INTUITIVO            LÓGICO 64%            EMOCIONAL         </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>SATISFECHO</li> <li>MOD. SATIS. 27%</li> <li>NI SATIS NI INSAT 36%</li> <li>MOD. INSAT. 9%</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td><b>AUTOESTIMA:</b></td> <td><b>SALUD EMOCIONAL:</b></td> </tr> <tr> <td>           MUY BAJA 18%            BAJA 82%         </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>NORMAL 63%</li> <li>NEUROSIS 36%</li> </ul> </td> </tr> </table>	<b>ESTILO DECISIONAL:</b>	<b>SATISFACCIÓN LABORAL:</b>	SENSORIAL 100% INTUITIVO LÓGICO 64% EMOCIONAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>SATISFECHO</li> <li>MOD. SATIS. 27%</li> <li>NI SATIS NI INSAT 36%</li> <li>MOD. INSAT. 9%</li> </ul>	<b>AUTOESTIMA:</b>	<b>SALUD EMOCIONAL:</b>	MUY BAJA 18% BAJA 82%	<ul style="list-style-type: none"> <li>NORMAL 63%</li> <li>NEUROSIS 36%</li> </ul>
<b>ESTILO DECISIONAL:</b>	<b>SATISFACCIÓN LABORAL:</b>								
SENSORIAL 100% INTUITIVO LÓGICO 64% EMOCIONAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>SATISFECHO</li> <li>MOD. SATIS. 27%</li> <li>NI SATIS NI INSAT 36%</li> <li>MOD. INSAT. 9%</li> </ul>								
<b>AUTOESTIMA:</b>	<b>SALUD EMOCIONAL:</b>								
MUY BAJA 18% BAJA 82%	<ul style="list-style-type: none"> <li>NORMAL 63%</li> <li>NEUROSIS 36%</li> </ul>								



<p>EXPERIENCIA SOBRE LAS ACCIONES EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PALLAR DE ICA.</p> <p>Asociación de Agricultores de San Juan de Changuillo y Piedras Gordas</p> <p>1</p>	<p>EXPERIENCIA SOBRE LAS ACCIONES EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PALLAR DE ICA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Se está trabajando de manera participativa el Estudio de caracterización de la cadena de valor del pellar</li> <li>➤ En relación a las características de la demanda.</li> <li>➤ ¿Cuál(es) es el producto(s) final(es) de la cadena?</li> <li>➤ ¿Cuáles son sus características?</li> <li>➤ ¿Cómo diferencia el consumidor final el producto?</li> <li>➤ Caracterización de los demandantes del producto final</li> <li>➤ ¿Quién abastece a los demandantes del producto final de la cadena?</li> <li>➤ ¿Los consumidores pagan o estarían dispuestos a pagar un precio más alto por el producto diferenciado?</li> </ul> <p>4</p>
<p>EXPERIENCIA SOBRE LAS ACCIONES EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PALLAR DE ICA.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ De manera participativa se trabajo el manejo del cultivo del pellar y sus costos de producción.</li> <li>➤ Se actualizo de manera conjunta con los productores el costo real de producción del cultivo de pellar.</li> <li>➤ Se reviso el calendario agrícola del cultivo del pellar .</li> </ul> <p>2</p>	<p>EXPERIENCIA SOBRE LAS ACCIONES EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PALLAR DE ICA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Quiénes son?, ¿Cuántos son?</li> <li>➤ ¿Qué hacen? (Actividades que cumplen y funciones en la cadena de estudio), ¿Están organizados, cómo?</li> <li>➤ ¿En qué condiciones el actor desarrolla su actividad ¿Cómo lo hacen?</li> <li>➤ Disponibilidad y uso de recursos: (Financieros, Tierra, Agua, Infraestructura, Tecnología).</li> <li>➤ Disponibilidad y uso de recursos Humanos: (mano de obra familiar y externa, capacidades (diferenciar por género y generación), acceso a la información).</li> <li>➤ ¿Cómo se relacionan con los otros actores directos (formalidad, informalidad, confianza, conflicto, alianzas,</li> <li>➤ ¿Cómo se relacionan con los actores indirectos?</li> <li>➤ Percepción de sus cuellos de botella</li> <li>➤ Riesgos: Cuáles son, cómo los percibe y cómo los maneja</li> </ul> <p>5</p>
<p>EXPERIENCIA SOBRE LAS ACCIONES EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PALLAR DE ICA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Se considero el mercado y se dialogo sobre formas, que permitan la toma de decisiones para la comercialización, así como identificar cuáles son las debilidades en el manejo productivo del cultivo, con la finalidad de revisarlas en la siguiente campaña agrícola.</li> <li>➤ Así mismo se dieron los conceptos básicos y Información General sobre las buenas prácticas agrícolas en el cultivo de pellar y el GLOBALGAP.</li> </ul> <p>3</p>	<p>EXPERIENCIA SOBRE LAS ACCIONES EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PALLAR DE ICA</p>  <p>MUCHAS GRACIAS</p> <p>6</p>

**Anexo 6: Segundo Festival del Pallar – San Juan de Changuillo**

**SEGUNDO FESTIVAL DEL PALLAR**  
**San Juan de Changuillo – 24 Setiembre 2011**

Como parte del Festival se realizó un concurso de platos en base a pallar, presentándose los siguientes:

1. Chica de Pallar (Asociación San Juan de Changuillo)
2. Torta de Pallar con pecanas (Asociación San Juan de Changuillo)
3. Manjar de Pallar (Centro poblado Cabildo)
4. Colado de Pallar (Centro poblado Cabildo)
5. Cramique con Pallar (Dr. Walter)
6. Dulce de Pallar aromatizado (Comedor Santa Rita de Nueva Esperanza)
7. Dulce de Pallar (Comedor Rosmery – San Juan de Changuillo)
8. Salpicón de Pallar con arroz (Comedor Rosmery de San Juan)
9. Causa de rellena de pallar (Centro Poblado Nueva Esperanza)
10. Escabeche de Pallar (Centro Poblado Nueva Esperanza)
11. Ceviche de Pallar (Vaso de Leche Chiquerillo)
12. Huancaina de Pallar (Vaso de Leche Chiquerillo)
13. Pallares relleno (Centro Poblado Chiquerillo)

El jurado estuvo conformado por:

1. CHEF DE ALTA COCINA: DAVID HUAMANI GUTIERREZ
2. YOLANDA ORÉ DE CORREA
3. MANUEL TIJERO RIOS





Participaron del Festival las siguientes autoridades e instituciones:

- Alcalde Distrital de la Municipalidad de Changuillo  
Sr. Carlos Cabrera Solano
- Representante del Director Regional de Agricultura
- Director de la Agencia Agraria Palpa
- Director de la Agencia Agraria Nazca
- Director de la Agencia Agraria Ica
- Profesores y alumnos del Instituto Tecnológico de Río Grande
- Agricultores del Distrito de Ocuaje  
Sr. Elías Aparcana  
Sr. Huber Aquije
- Asociación de Agricultores de San Juan de Changuillo
- Agricultores de los Centros Poblados de Cabildo, Changuillo, Chiquerillo, San Juan, San Javier, etc.
- Prensa Nacional: RPP y Local: Cadena Sur.