

República Dominicana

Universidad Iberoamericana



Facultad de Ciencias Jurídicas y Políticas

**Aplicación de los derechos de propiedad intelectual en las creaciones culinarias  
en la República Dominicana**

**Sustentante**

Miranda María Cabral Rodríguez

**Asesor de Contenido**

Edgar Torres Reynoso

**Asesor Metodológico**

Óscar Valdez, M. A.

Septiembre 2024

## ÍNDICE GENERAL

<b>TEMA</b> .....	<b>v</b>
<b>JUSTIFICACIÓN</b> .....	<b>vi</b>
<b>DELIMITACIÓN DEL TEMA</b> .....	<b>vii</b>
1. Delimitación temporal .....	vii
2. Delimitación especial.....	vii
3. Delimitación sustantiva.....	vii
<b>PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA</b> .....	<b>ix</b>
<b>INTERROGANTES CLAVES</b> .....	<b>x</b>
<b>OBJETIVOS</b> .....	<b>xi</b>
1. Objetivo general .....	xi
2. Objetivos específicos.....	xi
<b>MARCO TEÓRICO</b> .....	<b>xii</b>
1. Breves referencias a estudios anteriores sobre el tema.....	xii
2. Desarrollos teóricos atinentes al tema.....	xvi
3. Definición de términos básicos .....	xx
<b>METODOLOGÍA</b> .....	<b>xxiii</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>1</b>
<b>CAPÍTULO I</b> .....	<b>3</b>
<b>LA PROPIEDAD INTELECTUAL EN LAS CREACIONES CULINARIAS</b> .....	<b>3</b>
<b>1.1 Concepto y ramas de la propiedad intelectual</b> .....	<b>3</b>
1.1.1 Regulaciones respecto al derecho de autor.....	4
1.1.2 Regulaciones respecto a la propiedad industrial.....	5
<b>1.2 Concepto de gastronomía y arte culinario</b> .....	<b>6</b>
<b>1.3 Intersección entre la propiedad intelectual y las creaciones culinarias</b> .....	<b>8</b>
<b>1.4 Elementos de las creaciones culinarias susceptibles de protección</b> .....	<b>12</b>

1.4.1	La receta de cocina.....	13
1.4.2	La realización de la receta de cocina.....	15
1.4.2.1	“Mise en place”.....	15
1.4.2.2	La preparación propiamente dicha.....	15
1.4.3	El plato elaborado, su “emplatado” y decoración.....	16
1.4.3.1	El plato elaborado.....	16
1.4.3.2	“Emplatado” y decoración de la comida.....	16
1.4.4	Aroma y sabor de las creaciones culinarias.....	17
1.4.5	El menú.....	18
1.4.6	La empresa de servicios gastronómicos.....	19
<b>1.5</b>	<b>Elementos de las creaciones culinarias sujetos a evaluación.....</b>	<b>19</b>
<b>CAPÍTULO II.....</b>		<b>21</b>
<b>LA PROTECCIÓN DE LA RECETA POR LA PROPIEDAD INTELECTUAL.....</b>		<b>21</b>
<b>2.1</b>	<b>Protección de la receta por el derecho de autor.....</b>	<b>22</b>
<b>2.2</b>	<b>Protección de la receta por la patente.....</b>	<b>30</b>
<b>2.3</b>	<b>Protección de la receta por el secreto empresarial.....</b>	<b>34</b>
<b>2.4</b>	<b>Protección de la receta por el modelo de utilidad.....</b>	<b>38</b>
<b>2.5</b>	<b>Protección de la receta por el diseño industrial.....</b>	<b>38</b>
<b>2.6</b>	<b>Protección de la receta por los signos distintivos.....</b>	<b>39</b>
<b>CAPÍTULO III.....</b>		<b>41</b>
<b>LA PROTECCIÓN DEL EMPLATADO POR LA PROPIEDAD INTELECTUAL.....</b>		<b>41</b>
<b>3.1</b>	<b>Protección del emplatado por el derecho de autor.....</b>	<b>41</b>
<b>3.2</b>	<b>Protección del emplatado por la patente.....</b>	<b>50</b>
<b>3.3</b>	<b>Protección del emplatado por el modelo de utilidad.....</b>	<b>51</b>

<b>3.4</b>	<b>Protección del emplatado por el secreto empresarial .....</b>	<b>52</b>
<b>3.5</b>	<b>Protección del emplatado por el diseño industrial.....</b>	<b>54</b>
<b>3.6</b>	<b>Protección del emplatado por los signos distintivos.....</b>	<b>58</b>
	<b>CONCLUSIONES .....</b>	<b>60</b>
	<b>RECOMENDACIONES.....</b>	<b>62</b>
	<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>63</b>

## **TEMA**

El tema elegido para la investigación que ha de constituir el proyecto de grado de esta licenciatura en derecho cursada en la Universidad Iberoamericana es “Aplicación de los derechos de propiedad intelectual en las creaciones culinarias en la República Dominicana”.

## JUSTIFICACIÓN

En el corazón de la cultura dominicana, la gastronomía emerge como una manifestación de arte incomparable. Sin embargo, esta se encuentra en una encrucijada jurídica: aunque el arte, por su naturaleza, halla protección y refugio en el amplio manto de la propiedad intelectual, la aplicabilidad de estos derechos sobre las creaciones culinarias ha sido insuficientemente explorada por la doctrina legal.

La ausencia de un debate jurídico robusto y de una doctrina consolidada respecto del amparo de las creaciones culinarias genera una situación preocupante en detrimento de (i) los creadores, quienes, en su búsqueda por diferenciarse y enriquecer el patrimonio gastronómico, enfrentan un panorama incierto; y (ii) la innovación en la industria gastronómica, cual figura como uno de los pilares de la economía dominicana.

Frente a este escenario, el análisis de cómo la legislación dominicana respalda el talento culinario se vuelve una urgencia, cual no solo se hace eco en la academia, sino también entre los profesionales y creativos de la industria gastronómica, quienes buscan claridad y protección dentro de un marco legal que respalde la innovación culinaria sin coartar el intercambio cultural y el desarrollo colectivo del arte culinario. En ese tenor, este estudio propone una exploración metódica y reflexiva de la legislación vigente, para discernir si las creaciones culinarias se encuentran, o podrían encontrarse, protegidas bajo el paraguas de la propiedad intelectual en el contexto dominicano.

Este trabajo no solo pretende ser una contribución original y significativa al conocimiento jurídico, llenando un vacío en la laguna literaria legal dominicana respecto de la propiedad intelectual aplicada a la gastronomía, sino que también aspira a ser un catalizador para un diálogo más amplio y profundo sobre el tema, sirviendo así como un faro guía para legisladores, juristas y profesionales.

## **DELIMITACIÓN DEL TEMA**

### **1. Delimitación temporal**

Pese a que los orígenes de la gastronomía y de la propiedad intelectual se remontan a tiempos antiguos, nuestra investigación se focalizará en el período comprendido desde el año 2000 hasta la actualidad, marco temporal que coincide con el desarrollo de las legislaciones contemporáneas en materia de propiedad intelectual.

### **2. Delimitación especial**

La propiedad intelectual en la industria gastronómica ejerce un impacto a nivel global, influenciando las prácticas culinarias, las políticas de protección de creaciones y la innovación en todos los continentes. Sin embargo, para propósitos de esta investigación, focalizaremos nuestro análisis en la República Dominicana, sede de la universidad ante la cual se presentara el presente proyecto de grado, proporcionando así una perspectiva única sobre los desafíos y oportunidades existentes en un contexto nacional.

### **3. Delimitación sustantiva**

- a. La Constitución de la República Dominicana, votada y proclamada por la Asamblea Nacional en fecha 13 de junio del año 2015.
- b. La Ley núm. 20-00 sobre Propiedad Industrial, promulgada en fecha 8 de mayo del año 2000.
- c. La Ley núm. 65-00 sobre Derecho de Autor, promulgada en fecha 21 de agosto del año 2000.
- d. La Ley núm. 424-06 de Implementación del Tratado de Libre Comercio, entre la República Dominicana, Centroamérica y los Estados Unidos de América (DR-CAFTA), promulgada en fecha 20 de noviembre del año 2006.

- e. El Decreto núm. 408-00 que establece el Reglamento de Aplicación de la Ley núm. 20-00 sobre Propiedad Industrial, promulgado en fecha 11 de agosto del año 2000.
  
- f. El Decreto núm. 362-01 que establece el Reglamento de Aplicación de la Ley núm. 65-00 sobre Derecho de Autor, promulgado en fecha 11 de agosto del año 2000.

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En el marco jurídico de la República Dominicana, el artículo 52 de la Constitución erige un sólido pilar en defensa de la propiedad intelectual, consagrando una protección estatal sobre las creaciones que brotan del ingenio humano, tales como obras científicas, literarias y artísticas, invenciones y signos distintivos. Dicha protección se robustece, detalla y expande por medio de la Ley núm. 20-00 sobre Propiedad Industrial y la Ley núm. 65-00 sobre Derecho de Autor, en su conjunto conformando un marco regulatorio que abarca las principales facetas de la propiedad intelectual: los derechos de autor y la propiedad industrial.

Pese a en un primer instante parecer disciplinas lejanas, la propiedad intelectual se entrelaza a las creaciones culinarias por medio de la figura de los chefs, quienes con su creatividad, dedicación y conocimientos especializados diseñan, elaboran y producen creaciones originales, sea aplicando técnicas y tecnologías innovadoras conjugando las texturas, sabores, aromas y colores de los alimentos, trascendiendo de lo meramente alimenticio para adentrarse en lo artístico.

Lamentablemente, una vez que dichas creaciones son materializadas y puestas en circulación por sus creadores, estas suelen ser fácilmente plagiadas por otros, especialmente en el contexto de la omnipresente era digital, que favorece una diseminación masiva y sin precedentes. Bajo tales circunstancias, los esfuerzos de los anteriores para generar productos originales resultan desvalorizados ante la desmedida imitación, última que pudiera generar reconocimientos y ganancias a favor de terceros sin haber agotado el arduo proceso creativo. Así, ante el plagio de las creaciones culinarias y sus posibles consecuencias morales y económicas en detrimento de los chefs que dieron vida a las mismas, surge la necesidad de definir si a su favor, en el ordenamiento jurídico dominicano, existen derechos y figuras jurídicas incumbentes a la protección que otorga la propiedad intelectual, sea en el marco del derecho de autor o la propiedad industrial.

## INTERROGANTES CLAVES

Las interrogantes claves a ser exploradas por este trabajo de investigación son las siguientes:

1. ¿Son aplicables los derechos de propiedad intelectual a las creaciones culinarias?
2. ¿Existe en la República Dominicana un marco jurídico que reconoce y protege tanto las creaciones culinarias como los derechos de propiedad intelectual de sus creadores?
3. ¿Cuáles elementos de las creaciones culinarias merecen ser protegidos bajo el marco de la propiedad intelectual?
4. ¿Las creaciones culinarias son amparadas bajo la propiedad intelectual, el derecho de autor, o ambas vertientes de la propiedad intelectual?
5. ¿Debería considerarse a los chefs como autores de sus creaciones culinarias, otorgándoles derechos de autor sobre estas?
6. ¿Existen en el ordenamiento jurídico dominicano figuras propias de la propiedad industrial que son aplicables a las creaciones culinarias?
7. ¿En qué medida los derechos de propiedad intelectual pueden aplicarse a recetas o técnicas culinarias que son ampliamente conocidas o consideradas como parte del dominio público?

## **OBJETIVOS**

### **1. Objetivo general**

Determinar la aplicación de los derechos de propiedad intelectual en las creaciones culinarias en la República Dominicana.

### **2. Objetivos específicos**

- a. Analizar la naturaleza de los derechos de propiedad intelectual en las creaciones culinarias.
- b. Delimitar bajo que rama de la propiedad intelectual se subsumen las creaciones culinarias.
- c. Evaluar el grado de protección que las legislaciones vigentes en materia de propiedad intelectual otorgan a las creaciones culinarias en la República Dominicana.
- d. Investigar, mediante un ejercicio de derecho comparado, como los países contemporáneos han normativizado los derechos de propiedad intelectual en favor de las creaciones culinarias.
- e. Formular recomendaciones viables para reforzar el marco legal de protección de las creaciones culinarias en la República Dominicana.

## MARCO TEÓRICO

### 1. Breves referencias a estudios anteriores sobre el tema

- Austin Broussard, J. (2008). An Intellectual Property Food Fight: Why Copyright Law Should Embrace Culinary Innovation. *Vanderbilt Journal of Entertainment and Technology Law*, 10(3), 691-728. Recuperado de <https://scholarship.law.vanderbilt.edu/jetlaw/vol10/iss3/8>
- Bonadio, E. y Weissenberger, N. (2021). Food Presentations and Recipes: Is There a Space for Copyright and Other Intellectual Property Rights? En A. Borghini y P. Engisch. *A Philosophy of Recipes: Making, Tasting, Valuing*. Reino Unido: Bloomsbury Publishing.
- Banerjee, P. (2022). Intellectual Property (IP) Protection for Signature Culinary Food Presentation: A Critical Analysis. *International Journal of Legal Science and Innovation*, 4(1), 302-207. Recuperado de <https://www.ijlsi.com/paper/intellectual-property-ip-protection-for-signature-culinary-food-presentation-a-critical-analysis/>
- Bugallo Montaña, B. (2020). Creaciones gastronómicas y su protección legal, con especial referencia a la propiedad intelectual. *Revista de Derecho*, 19(38), 13–53. Recuperado de <https://doi.org/10.47274/DERUM/38.2>
- Ciani, J. (2015). Intellectual Property Rights and the Growing Interest in Legal Protection for Culinary Creations. En M. Nobile. *World Food Trends and the Future of Food* (pp. 15-32). Milano: Ledizioni.
- Chossat, V. (s.f.). Author's Right and Creativity Incentives: The Case of Gastronomy. Recuperado de la base de datos ResearchGate.

- Cunningham, E. (2009). Protecting Cuisine under the Rubric of Intellectual Property Law: Should the Law Play a Bigger Role in the Kitchen? *Journal of High Technology Law*, 9(1), 21-51. Recuperado de [https://bpb-us-e1.wpmucdn.com/sites.suffolk.edu/dist/5/1153/files/2018/02/CUNNINGHAM\\_Protecting-2l31i04.pdf](https://bpb-us-e1.wpmucdn.com/sites.suffolk.edu/dist/5/1153/files/2018/02/CUNNINGHAM_Protecting-2l31i04.pdf)
  
- Fabris, D. (2019). Food Industry, Haute Cuisine and Copyright. En H. Brett y J. Jones. *European Intellectual Property Review* (Vol. 41, pp. 704-713). Reino Unido: Sweet & Maxwell.
  
- G. Lawrence, M. (2011). Edible Plagiarism: Reconsidering Recipe Copyright in the Digital Age. *Vanderbilt Journal of Entertainment & Technology Law*, 19(1), 187-223. Recuperado de <https://scholarship.law.vanderbilt.edu/jetlaw/vol14/iss1/5>
  
- Ganz, D. (2019). Intellectual Property Protection for Food: Balancing Competing Policy Objectives. *University of La Verne Law Review*, 40(2), 148-152. Recuperado de la base de datos EBSCO Host.
  
- Ghose, A. y Aamir, S. (2022). Protection of Cuisine under Intellectual Property Law: A Global Perspective. *Journal of Intellectual Property Rights*, 27(3), 171-180. Recuperado de <http://op.niscair.res.in/index.php/JIPR/article/view/59568/465480918>
  
- Goldman, M. (2013). Cooking and Copyright: When Chefs and Restaurateurs Should Receive Copyright Protection for Recipes and Aspects of Their Professional Repertoires. *Seton Hall Journal of Sports and Entertainment Law*, 23(1), 153-186. Recuperado de [https://scholarship.shu.edu/sports\\_entertainment/vol23/iss1/4](https://scholarship.shu.edu/sports_entertainment/vol23/iss1/4)
  
- Guillén, S. (2012-2013). La protección de las creaciones culinarias por el derecho de autor. En A. García Vidal. *Actas de Derecho Industrial y Derecho de Autor* (Vol. 33 , pp. 401-416). Madrid, España: Marcial Pons.

- Hyland, M. (2017). A Taste of the Current Protection Offered by Intellectual Property Law to Molecular Gastronomy. *Cybaris®*, *An Intellectual Property Law Review*, 8(1), 155-175. Recuperado de <https://open.mitchellhamline.edu/cybaris/vol8/iss1/7>
  
- Kaufman, C. (2009). Recipes and Dishes: What Should Be Copyrightable? En R. Hosking. *Food and Language: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2009* (28.ª ed., pp. 189-197). Gran Bretaña, Reino Unido: Prospect Books.
  
- Maraví Contreras, A. (2013). Las creaciones gastronómicas como objeto de protección por el Derecho de Autor: Posibilidades y conveniencia. En B. Kresalja Rossello. *Anuario Andino de Derechos Intelectuales* (9.ª ed., pp. 93-120). Lima, Perú: Palestra Editores.
  
- Medam, M. (2021). Placing culinary creations in the Scope of Intellectual Property Rights. *Jus Corpus Law Journal*, 2(1), 460-469. Recuperado de <https://www.juscorpus.com/wp-content/uploads/2021/10/84.-Mythri-Medam.pdf>
  
- Muñoz, J. (2018). Protección de las creaciones gastronómicas en el marco del derecho de autor. *Gaceta Judicial*, 372, 22-27. Recuperado de la base de datos vLex.
  
- P. Arons, M. (2015). A Chef's Guide to Patent Protections Available for Cooking Techniques and Recipes in the Era of Postmodern Cuisine and Molecular Gastronomy. *Journal of Business & Technology Law*, 10(1), 137-156. Recuperado de <https://digitalcommons.law.umaryland.edu/jbtl/vol10/iss1/8>
  
- Rachum-Twaig, O. (2022). The Case Against Copyright Protection of Food. *IDEA: The Law Review of the Franklin Pierce Center for Intellectual Property*, 63(1), 138-186. Recuperado de la base de datos Social Science Research Network (SSRN).

- Rocha, M. (2019). The Mondrian Cake: may Intellectual Property protect signature food? *Revista Electrónica de Direito*, 19(2), 163-184. Recuperado de [https://cij.up.pt/client/files/0000000001/7-victoria-rocha\\_937.pdf](https://cij.up.pt/client/files/0000000001/7-victoria-rocha_937.pdf)
  
- Samyuktha A. and Sadhana S. (2023). Navigating Intellectual Property Rights in the Dynamic Landscape of the Food Industry. *International Journal of Law Management & Humanities*, 6(6), 2987-2998. Recuperado de <https://doij.org/10.10000/IJLMH.116440>
  
- Santoro, L. (2019). A tasteful expansion of the already full plate of intellectual property. *Drexel Law Review*, 12(1), 171-226. Recuperado de <https://drexel.edu/~/media/Files/law/law%20review/v12-1/Santoro%2012%20Drexel%20L%20Rev%20171.ashx>
  
- Saunders, K. and Flugge, V (2021). Food for Thought: Intellectual Property Protection for Recipes and Food Designs. *Duke Law & Technology Review*, 19(1), 159-197. Recuperado de <https://scholarship.law.duke.edu/dltr/vol19/iss1/9>.
  
- Segal, S. (2015). Keeping it in the kitchen: An analysis of intellectual property protection through trade secrets in the restaurant industry. *Cardozo Law Review*, 37(1), 1523-1563. Recuperado de: <http://cardozolawreview.com/wp-content/uploads/2018/08/SEGAL.37.4.pdf>
  
- Smith, C. (2018). Copyright in culinary presentations. En E. Bonadio y N. Lucchi. *Non-Conventional Copyright: Do New and Atypical Works Deserve Protection?* (pp. 128-149). Massachusetts, Estados Unidos: Edward Elgar Publishing.
  
- Vashisht, A. (2018). Intellectual Property Rights of Chefs and Restaurateurs in Edible Creative Culinary Creations and Their Plating. *National Law School Journal*, 14(1), 54-76. Available at: <https://repository.nls.ac.in/nlsj/vol14/iss1/6>

## 2. Desarrollos teóricos atinentes al tema

En un contexto donde la literatura dominicana revela una notable escasez de desarrollos teóricos sobre la aplicabilidad de los derechos de propiedad intelectual en la industria gastronómica, el corpus doctrinal internacional emerge como un vital contrapeso, ofertando un vasto espectro de estudios que abordan esta cuestión con profundidad y perspicacia.

En la literatura, en suma, se manifiestan e identifican tres posturas con relación a la protección de las creaciones culinarias mediante el manto de la propiedad intelectual, ya sea por el derecho de autor o la propiedad industrial.

La primera postura aboga por la protección de las creaciones culinarias y el reconocimiento de sus creadores, siendo los artículos citados a continuación algunos de los que acogen la misma:

- Austin Broussard, J. (2008). An Intellectual Property Food Fight: Why Copyright Law Should Embrace Culinary Innovation. *Vanderbilt Journal of Entertainment and Technology Law*, 10(3), 691-728. Recuperado de <https://scholarship.law.vanderbilt.edu/jetlaw/vol10/iss3/8>
- Banerjee, P. (2022). Intellectual Property (IP) Protection for Signature Culinary Food Presentation: A Critical Analysis. *International Journal of Legal Science and Innovation*, 4(1), 302-207. Recuperado de <https://www.ijlsi.com/paper/intellectual-property-ip-protection-for-signature-culinary-food-presentation-a-critical-analysis/>
- Ciani, J. (2015). Intellectual Property Rights and the Growing Interest in Legal Protection for Culinary Creations. En M. Nobile. *World Food Trends and the Future of Food* (pp. 15-32). Milano: Ledizioni.

- Fabris, D. (2019). Food Industry, Haute Cuisine and Copyright. En H. Brett y J. Jones. *European Intellectual Property Review* (Vol. 41, pp. 704-713). Reino Unido: Sweet & Maxwell.
- Ganz, D. (2019). Intellectual Property Protection for Food: Balancing Competing Policy Objectives. *University of La Verne Law Review*, 40(2), 148-152. Recuperado de la base de datos EBSCO Host.
- Goldman, M. (2013). Cooking and Copyright: When Chefs and Restaurateurs Should Receive Copyright Protection for Recipes and Aspects of Their Professional Repertoires. *Seton Hall Journal of Sports and Entertainment Law*, 23(1), 153-186. Recuperado de [https://scholarship.shu.edu/sports\\_entertainment/vol23/iss1/4](https://scholarship.shu.edu/sports_entertainment/vol23/iss1/4)
- Medam, M. (2021). Placing culinary creations in the Scope of Intellectual Property Rights. *Jus Corpus Law Journal*, 2(1), 460-469. Recuperado de <https://www.juscorpus.com/wp-content/uploads/2021/10/84.-Mythri-Medam.pdf>
- Muñoz, J. (2018). Protección de las creaciones gastronómicas en el marco del derecho de autor. *Gaceta Judicial*, 372, 22-27. Recuperado de la base de datos vLex.
- G. Lawrence, M. (2011). Edible Plagiarism: Reconsidering Recipe Copyright in the Digital Age. *Vanderbilt Journal of Entertainment & Technology Law*, 19(1), 187-223. Recuperado de <https://scholarship.law.vanderbilt.edu/jetlaw/vol14/iss1/5>
- Vashisht, A. (2018). Intellectual Property Rights of Chefs and Restaurateurs in Edible Creative Culinary Creations and Their Plating. *National Law School Journal*, 14(1), 54-76. Available at: <https://repository.nls.ac.in/nlsj/vol14/iss1/6>

En marcado contraste, la segunda postura se muestra escéptica o contraria a la antedicha protección, poniendo de relieve las creaciones de dominio público y los riesgos

para el libre intercambio de conocimientos y técnicas culinarias, tal y como se demuestra en los siguientes escritos:

- Chossat, V. (s.f.). Author's Right and Creativity Incentives: The Case of Gastronomy. Recuperado de la base de datos ResearchGate.
- Cunningham, E. (2009). Protecting Cuisine under the Rubric of Intellectual Property Law: Should the Law Play a Bigger Role in the Kitchen? *Journal of High Technology Law*, 9(1), 21-51. Recuperado de [https://bpb-us-e1.wpmucdn.com/sites.suffolk.edu/dist/5/1153/files/2018/02/CUNNINGHAM\\_Protecting-2l31i04.pdf](https://bpb-us-e1.wpmucdn.com/sites.suffolk.edu/dist/5/1153/files/2018/02/CUNNINGHAM_Protecting-2l31i04.pdf)
- Rachum-Twaig, O. (2022). The Case Against Copyright Protection of Food. *IDEA: The Law Review of the Franklin Pierce Center for Intellectual Property*, 63(1), 138-186. Recuperado de la base de datos Social Science Research Network (SSRN).
- Kaufman, C. (2009). Recipes and Dishes: What Should Be Copyrightable? En R. Hosking. *Food and Language: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2009* (28.<sup>a</sup> ed., pp. 189-197). Gran Bretaña, Reino Unido: Prospect Books.

Finalmente, existe una postura ecléctica que aboga por una aplicación selectiva de la propiedad intelectual en la gastronomía, reconociendo la pertinencia de ciertas figuras legales mientras descarta otras; enfoque ilustrado por los siguientes trabajos:

- Bonadio, E. y Weissenberger, N. (2021). Food Presentations and Recipes: Is There a Space for Copyright and Other Intellectual Property Rights? En A. Borghini y P. Engisch. *A Philosophy of Recipes: Making, Tasting, Valuing*. Reino Unido: Bloomsbury Publishing.

- Bugallo Montaña, B. (2020). Creaciones gastronómicas y su protección legal, con especial referencia a la propiedad intelectual. *Revista de Derecho*, 19(38), 13–53. Recuperado de <https://doi.org/10.47274/DERUM/38.2>
- Rocha, M. (2019). The Mondrian Cake: may Intellectual Property protect signature food? *Revista Electrónica de Direito*, 19(2), 163-184. Recuperado de [https://cij.up.pt/client/files/0000000001/7-victoria-rocha\\_937.pdf](https://cij.up.pt/client/files/0000000001/7-victoria-rocha_937.pdf)

Adicionalmente, resulta pertinente destacar los hallazgos de investigaciones que analizan la normativa proporcionada por ciertos sistemas legales en lo que respecta a la protección de las creaciones culinarias mediante la propiedad intelectual, específicamente en jurisdicciones como Estados Unidos, Francia y Australia:

- Smith, C. (2014). Food Art: Protecting “Food Presentation” under U.S. Intellectual Property Law. *The John Marshall Review of Intellectual Property Law*, 14(1). Recuperado de <https://repository.law.uic.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1342&context=ripl>
- Germain, C. (2019). Don’tSteal My Recipe! A Comparative Study of French and U.S. Law on the Protection of Culinary Recipes and Dishes Against Copying. *UF Law Scholarship Repository Working Papers*. Recuperado de <https://scholarship.law.ufl.edu/working/7>
- Pemberton, S. (2017). Protecting your culinary creation and eating it too: An exploration into how Australian copyright law can and should expand its menu to embrace culinary works. *University of Western Australia Law Review*, 41(2), 151–204. Recuperado de [https://www.able.uwa.edu.au/\\_\\_data/assets/pdf\\_file/0009/2986623/10-Pemberton.pdf](https://www.able.uwa.edu.au/__data/assets/pdf_file/0009/2986623/10-Pemberton.pdf)

- Fauchart, E. y Von Hippel, E. (2006). Norms-Based Intellectual Property Systems: The Case of French Chefs. *Organization Science* 19(2), 187-201. Recuperado de <https://doi.org/10.1287/orsc.1070.0314>

Este trabajo busca extender dichos análisis a las figuras jurídicas disponibles para salvaguardar las creaciones culinarias, enfocándose esta vez en el contexto legal de la República Dominicana.

### **3. Definición de términos básicos**

- a. La “propiedad intelectual” se relaciona con las creaciones de la mente (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual [OMPI], s.f.).
- b. Los “derechos de propiedad intelectual” son aquellos que se confieren a las personas sobre las creaciones de su mente (Organización Mundial del Comercio, s.f.).
- c. El “derecho de autor” comprende los derechos de los creadores sobre sus obras literarias y artísticas, que van desde los libros, la música, la pintura, la escultura y las películas hasta los programas informáticos, las bases de datos, los anuncios publicitarios, los mapas y los dibujos técnicos (OMPI, s.f.).
- d. El “autor” es la persona física que realiza la creación (Artículo 16.1, Ley núm. 65-00 sobre Derecho de Autor).
- e. La “obra” contiene la incorporación de signos, imágenes y/o sonidos sobre una base material suficiente para permitir su lectura, percepción, reproducción o comunicación (Artículo 16.12, Ley núm. 65-00 sobre Derecho de Autor).
- f. La “propiedad industrial” es el conjunto de derechos que corresponden al autor de determinadas creaciones inmateriales que puedan tener una aplicación industrial y

que se protegen como verdaderos derechos de propiedad (Real Academia Española, s.f.).

- g. La “invención” se entiende como toda idea, creación del intelecto humano capaz de ser aplicada en la industria que cumpla con las condiciones de patentabilidad (Artículo 1, Ley núm. 20-00 sobre Propiedad Industrial).
- h. El “modelo de utilidad” constituye cualquier nueva forma, configuración o disposición de elementos de algún artefacto, herramienta, instrumento, mecanismo u otro objeto, o de alguna parte del mismo, que permita un mejor o diferente funcionamiento, utilización o fabricación del objeto que lo incorpora, o que le proporcione alguna utilidad, ventaja o efecto técnico que antes no tenía (Artículo 49.1, Ley núm. 20-00 sobre Propiedad Industrial).
- i. El “diseño industrial” se enmarca para cualquier reunión de líneas o combinaciones de colores o cualquier forma externa bidimensional o tridimensional, que se incorpore a un producto industrial o de artesanía para darle una apariencia especial, sin que cambie el destino o finalidad de dicho producto (Artículo 54.1, Ley núm. 20-00 sobre Propiedad Industrial).
- j. La “indicación geográfica” abarca todo nombre, denominación, expresión, imagen o signo que indique directa o indirectamente, que un producto o un servicio proviene de un país, de un grupo de países, de una región, de una localidad o de un lugar determinado (Artículo 70.h, Ley núm. 20-00 sobre Propiedad Industrial).
- k. La “denominación de origen” contiene una indicación geográfica constituida por la denominación de un país, de una región o de un lugar determinado usada para designar un producto originario de ellos, cuya calidad, reputación u otra característica es atribuible esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluyendo los factores naturales y humanos; también se considerará como denominación de origen la constituida por una denominación que, sin ser un nombre geográfico identifica un

producto como originario de un país, región o lugar (Artículo 70.i, Ley núm. 20-00 sobre Propiedad Industrial).

- l. El “secreto empresarial” comprende cualquier información comercial no divulgada que una persona natural o jurídica posea, que pueda usarse en alguna actividad productiva, industrial o comercial, y que sea susceptible de transmitirse a un tercero (Artículo 178.1, Ley núm. 20-00 sobre Propiedad Industrial).
  
- m. La “gastronomía” es el arte de seleccionar, preparar, servir y disfrutar la buena comida (Encyclopaedia Britannica, s.f.).
  
- n. El “chef” es un culinario capacitado y experimentado que ha trabajado en un ambiente de cocina profesional y generalmente ocupa un rol más gerencial, ya sea dirigiendo un departamento de una sola persona o liderando un equipo de cocineros (Auguste Escoffier School of Culinary, 2022).

## **METODOLOGÍA**

La investigación proyectiva hace en cierta forma una suerte de futurología del funcionamiento de una norma o institución jurídica, partiendo de premisas actualmente vigentes. Precisamente, la tesis “Aplicación de los derechos de propiedad intelectual en las creaciones culinarias” parte de las premisas vigentes en materia de propiedad intelectual para analizar su funcionamiento en el ámbito de las creaciones culinarias, encajando así perfectamente la presente tesis con el tipo de investigación antedicho; cual en tanto será el utilizado para la realización de este trabajo.

El método a ser empleado, en cambio, será el dogmático, cual se ocupa de las normas jurídicas únicamente en su aspecto formal: explicar el orden jurídico tal como es, pero, al mismo tiempo complementarlo y desarrollarlo al hacerlo más inteligible; ambas cuestiones que serán desarrolladas, analizándose la legislación vigente en materia de protección de las creaciones culinarias y explorando sus posibles perfeccionamientos.

## INTRODUCCIÓN

La historia de la humanidad directamente se entrelaza con la historia de la gastronomía. El ser humano, para su subsistencia, biológicamente requiere de alimentos que le provean los nutrientes necesarios. Estos alimentos, en las épocas más remotas, se consumían en su versión más pura, precisamente supliendo su función básica. Sin embargo, con el transcurrir de los tiempos, de la mezcla de las versiones y especies de alimentos, nacen conjugaciones que, si bien cumplen su función nutritiva, del mismo modo confieren cierto sentimiento de satisfacción y deleite. De esa resultante satisfacción y deleite comienza a surgir un deseo por el comer que trasciende su función nutritiva, haciendo de este acto, más que una necesidad, un ejercicio derivado del derecho fundamental al libre desarrollo de la personalidad, que incide en el derecho que posee el ser humano de escoger lo que ingiere.

La alimentación evoluciona de ser un mero requisito para nuestro funcionamiento a una acción placentera al amparo de lo que hoy conocemos como la gastronomía, siendo esta última definida como el arte de la alimentación, cual requiere de una habilidad técnica para combinar ingredientes y lograr resultados satisfactorios. Sobre la base de la gastronomía surge una industria, a partir de la cual elementos secundarios inevitablemente adornan el buen sabor de los alimentos, como son el buen olor y la buena presentación; emergiendo así una experiencia sensorial completa. Esta experiencia sensorial se ha convertido en (i) un elemento imprescindible en cualquier celebración —sea en aniversarios, bautizos, bodas, entre otros— y en (ii) un reforzador de las relaciones humanas y los vínculos sociales, sirviendo como causal para la reunión de las mismas. Dicha reunión de personas con la presencia principal o accesoria de alimentos ha desencadenado, de hecho, el surgimiento de establecimientos exclusivamente dedicados a la preparación y el servicio de alimentos y bebidas, catalogados como restaurantes, cafeterías, panaderías, bares, entre otros. Asimismo, emergen los autores de los alimentos y bebidas servidos en los anteriores espacios, quienes adquieren sus conocimientos por medio de una preparación de índole profesional. En estas condiciones, siendo la gastronomía una vertiente del arte incitada

por autores, sobre la cual existe una amplia industria entrelazada con el tejido social, es natural preguntarse sobre su protección y vínculo con la propiedad intelectual.

La propiedad intelectual se relaciona con las creaciones de la mente; requisito cumplido por los productos gastronómicos, cuales justamente se derivan del intelecto humano de sus autores. Bajo dicha analogía, sería sensato afirmar que como cualquier autor, los inventores de esta vertiente de productos merecen la misma protección que los demás, a los fines de que sus creaciones sean protegidas de imitaciones y consiguientemente sea reconocido su esfuerzo. Sin embargo, pese a que por inferencia los productos gastronómicos caben dentro de la definición de la propiedad intelectual, estos combinan elementos de creatividad y utilidad práctica de una manera que desafían las categorías tradicionales de protección, presentando su singularidad desafíos únicos. En este sentido, la industria gastronómica se encuentra en una encrucijada entre la necesidad de proteger las creaciones culinarias innovadoras y el desafío de no limitar el acceso a técnicas y sabores básicos que son patrimonio de la humanidad. Abordar estas cuestiones complejas requiere un enfoque multidisciplinario que considere la ley, la ética, la economía y la cultura, proporcionando así un marco sólido para proteger la creatividad culinaria en la era moderna, mientras se nutre de las tradiciones que hacen de la gastronomía una de las expresiones culturales más ricas y universales de la sociedad.

## CAPÍTULO I

### LA PROPIEDAD INTELECTUAL EN LAS CREACIONES CULINARIAS

#### 1.1 Concepto y ramas de la propiedad intelectual

La propiedad intelectual es comúnmente definida como la protección legal que los Estados otorgan a las creaciones fruto del intelecto humano. La Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (en lo adelante, “OMPI”), como mero ejemplo en su calidad de organización internacional que mundialmente sostiene la antorcha en la materia, describe esta vertiente del derecho afirmando que “se refiere a las creaciones del intelecto”. Seguidamente, en el mismo apartado, dicha entidad enlista productos del intelecto que califican como creaciones, a saber “las invenciones, las obras literarias y artísticas, y los símbolos, nombres e imágenes utilizados en el comercio”, únicamente plasmando ejemplificaciones sin proveer un concepto cerrado de las “creaciones del intelecto” ni enunciar la existencia de una lista taxativa.

La falta de una conceptualización específica o de un “numerus clausus” de las creaciones del intelecto no es casualidad. Refleja, en cambio, una intención visionaria tanto de la OMPI como de los legisladores de los Estados, quienes buscan asegurar que los productos de la mente, inicialmente desconocidos o reconocidos posteriormente, plausiblemente sean protegidos bajo el manto de la propiedad intelectual. Esta apertura garantiza que el sistema de la propiedad intelectual pueda adaptarse y responder a las innovaciones futuras, promoviendo así el progreso continuo y la creatividad en todas sus formas.

Sin embargo, las creaciones de la mente, en su infinita diversidad, no encuentran protección en la sola noción de la propiedad intelectual. En cambio, se amparan a través de las distintas figuras desarrolladas dentro de las dos ramas principales de este campo: el derecho de autor y la propiedad industrial; vertientes que agrupan en ellas las creaciones afines para ser sometidas a un mismo régimen de protección.

### **1.1.1 Regulaciones respecto al derecho de autor**

Los orígenes contemporáneos del derecho de autor en la República Dominicana se remontan a la promulgación de la Ley núm. 32-86 sobre Derecho de Autor, el 4 de julio de 1986. Esta normativa, que representó un paso significativo en la protección de los derechos de los creadores, fue posteriormente derogada y reemplazada por la Ley núm. 65-00 sobre Derecho de Autor, promulgada el 21 de agosto del 2000. La Ley núm. 65-00 no solo modernizó y amplió la protección de los derechos de autor en el país, sino que también se ha mantenido como la legislación que regula la materia; complementándose con el Decreto núm. 362-01 que establece el Reglamento de Aplicación de la Ley núm. 65-00 sobre Derecho de Autor.

En la terminología jurídica, según las acepciones de la OMPI, se utiliza la expresión “derecho de autor” para describir los derechos sostenidos por los creadores sobre sus obras literarias y artísticas; enmarcados dentro de los derechos morales y patrimoniales. Aplicando este concepto al ámbito local, la Ley núm. 65-00, en su artículo 2, enlista enunciativamente las obras que, a la luz del derecho dominicano, están protegidas bajo el derecho de autor:

Artículo 2.- El derecho de autor comprende la protección de las obras literarias y artísticas, así como la forma literaria o artística de las obras científicas, incluyendo todas las creaciones del espíritu en los campos indicados, cualquiera que sea el modo o forma de expresión, divulgación, reproducción o comunicación, o el género, mérito o destino, incluyendo pero no limitadas a:

- 1) Las obras expresadas en forma escrita, a través de libros, revistas, folletos u otros escritos;
- 2) Las conferencias, alocuciones, sermones y otras obras de la misma naturaleza;
- 3) Las obras dramáticas o dramático - musicales y demás obras escénicas;
- 4) Las obras coreográficas y las pantomímicas.
- 5) Las composiciones musicales con letras o sin ellas;

- 6) Las obras audiovisuales, a las cuales se asimilan las expresadas por cualquier procedimiento análogo, fijadas en cualquier clase de soportes;
- 7) Las obras de dibujo, pinturas, arquitectura, escultura, grabado, litografía y demás obras artísticas;
- 8) Las obras fotográficas a las cuales se asimilan las expresadas por procedimientos análogos a la fotografía;
- 9) Las obras de arte aplicado;
- 10) Las ilustraciones, mapas, planos, croquis y obras plásticas relativas a la geografía, a la topografía, a la arquitectura o a las ciencias;
- 11) Los programas de computadoras, en los mismos términos que las obras literarias, sean programas fuente o programas objeto, o por cualquier otra forma de expresión, incluidos la documentación técnica y los manuales de uso;
- 12) Las bases o compilaciones de datos u otros materiales, legibles por máquina o en cualquier otra forma, que por la selección o disposición de sus contenidos constituyan creaciones de carácter intelectual, pero no de los datos o materiales en sí mismos y sin perjuicio del derecho de autor existente sobre las obras que puedan ser objeto de la base o compilación;

La relevancia de transcribir el referido artículo 2 radica en la evaluación posterior que se realizará para determinar si la legislación dominicana contempla la protección de las creaciones culinarias dentro de su derecho de autor; preliminarmente haciendo la salvedad que el mismo artículo aclara que las obras susceptibles de protección no se limitan a las enunciadas.

### **1.1.2 Regulaciones respecto a la propiedad industrial**

En la República Dominicana, la propiedad industrial tiene raíces más antiguas que el derecho de autor, siendo sus bases establecidas con la firma del Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial el 20 de marzo de 1883, que impulsó la promulgación de la Ley núm. 4994 sobre Patentes de Invención en 1911, posteriormente sustituida el 8 de mayo del año 2000 por la Ley núm. 20-00 sobre Propiedad Industrial (Oficina Nacional de la Propiedad Industrial [ONAPI], s.f.)

La propiedad industrial se distingue por comprender múltiples figuras jurídicas, cada una diseñada con fines específicos. Sin embargo, todas comparten un denominador común: la protección de signos que transmiten información, particularmente a los consumidores, sobre los productos y servicios disponibles en el mercado (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual [OMPI], s.f.)

Entre las figuras jurídicas de la propiedad industrial consagradas en la legislación dominicana se incluyen patentes de invención, modelos de utilidad, diseños industriales, signos distintivos e indicaciones geográficas. Estas categorías serán individualmente definidas y evaluadas en detalle para estudiar su aplicabilidad sobre las creaciones culinarias y explorar cómo pueden proteger la innovación en el ámbito gastronómico.

## **1.2 Concepto de gastronomía y arte culinario**

El término “gastronomía” hace su primera aparición en la literatura en el poema del escritor francés Joseph Berchoux, titulado “La Gastronomie ou l’homme des champs à table”, publicado en 1801. Etimológicamente, la palabra gastronomía proviene del griego, combinando los términos *gastèr*, que significa “estómago”, y *nomos*, que se traduce como “ley”, aludiendo en su concepción original a las leyes o reglas que rigen el estómago (Germain, 2019, p. 5). No obstante, un análisis exhaustivo de la literatura sugiere la lejanía existente para alcanzar una definición consensuada de la gastronomía.

El diccionario de la Real Academia Española (s.f.), por una parte, expone tres acepciones de la gastronomía: a) Arte de preparar una buena comida, b) Afición al buen comer, y c) Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar; evidenciando así cómo el concepto puede expandirse desde la simple afición hasta la preparación de alimentos. El célebre Jean Anthelme Brillat-Savarin (2011, como se citó en Bucher y Lee, 2023, p. 3), en cambio, amplía esta perspectiva conceptualizando la gastronomía como “el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación”, trascendiendo de la mera preparación de comida para abarcar una visión más holística de la alimentación humana. Ante esta falta de límites definidos respecto a los componentes de la gastronomía, sus fronteras conceptuales tienden a diluirse,

convirtiéndose en una expresión omnipresente para todo lo relacionado con la alimentación.

Bucher y Lee (2023), en consonancia con esta visión, critican la manera en que tradicionalmente se define la gastronomía, señalando el elitismo inherente al término “buen comer”, el cual suele referirse a preparaciones elaboradas con ingredientes costosos. Posteriormente, presentan su propia definición, intentando incorporar en ella todos los elementos que componen la gastronomía, traducida de la siguiente manera: “La gastronomía es el arte y la ciencia del buen comer y beber. Lo que constituye ‘bueno’ es relativo, varía según el contexto y de persona a persona y, por lo tanto, reside en el corazón del catador. Pero la gastronomía no se trata solo de la comida per se, involucra todo un ecosistema de experiencias humanas que dan significado a la comida. La experiencia humana al cultivar, obtener, experimentar, elaborar, disfrutar y consumir alimentos da forma y significado a la gastronomía. Los muchos matices y colores de este ecosistema varían a través del tiempo y el espacio, las costumbres y las culturas, el poder y la jerarquía, las nociones e ideales; la comida puede cambiar, los sabores pueden alterarse, las personas pueden variar, pero la integridad del ecosistema experiencial permanece. Hablar de gastronomía es estudiar la experiencia humana con los alimentos” (p. 13).

Bajo esta óptica, el enfoque de la gastronomía no se limita al ámbito culinario, replicándose únicamente en la cocina, sino que define el mundo alimentario en su conjunto, relacionándose con el comportamiento humano desde la selección de la materia prima hasta el sabor, el tacto, el servicio de los alimentos y la experiencia de consumirlos, así como en la búsqueda de aprender, investigar y escribir sobre comida y todo lo relacionado con la ética, la etiqueta y la nutrición para personas de diferentes países (Pullphothong y Sopha, 2013, como se citó en Soeroso y Turgarini, 2020, p. 196).

Como resultado del incomprendido alcance de la gastronomía, esta tiende a asociarse indistintamente con el arte culinario, utilizándose ambos conceptos como sinónimos en todo lo referente a la comida y la cocina. No obstante, aunque la gastronomía y el arte

culinario están estrechamente relacionados y comparten una misma disciplina, no son equivalentes: el arte culinario se encuentra dentro del ámbito de la gastronomía, fungiendo más bien como un género de esta última.

El término “culinario” se deriva del latín “culina”, homólogo a cocina, mientras que “arte” proviene del latín “ars”, que significa “habilidad” o “artesanía”. Así, la combinación de ambos términos denota las habilidades en la cocina; connotación que la etimología de gastronomía no manifiesta (Bucher y Lee, 2023, pp. 5-6). Consecuentemente, el arte culinario encierra solo cierto terreno de la gastronomía, funcionando como la disciplina de la cocina profesional, centrada en la comida, su preparación y estética, todo ello condicionado por las diferentes culturas y lugares donde se desarrolla (Soeroso y Turgarini, 2020, p. 195).

Establecidas las diferenciaciones entre la gastronomía y el arte culinario, el presente estudio exclusivamente explorará la intersección entre la propiedad intelectual y el arte culinario, centrándose en las creaciones que surgen dentro de este ámbito de la gastronomía: las creaciones culinarias. Este enfoque deliberadamente excluye los amplios aspectos de la gastronomía que abarca la relación del ser humano con la comida, así como los productos alimenticios resultantes de procesos industriales o de manufactura.

### **1.3 Intersección entre la propiedad intelectual y las creaciones culinarias**

La propiedad intelectual, tal como se ha delineado, protege las creaciones derivadas del intelecto humano. El arte culinario, por su parte, genera creaciones culinarias, las cuales también son productos del intelecto humano. En este contexto, el arte culinario y la propiedad intelectual comparten un denominador común: el primero produce obras que el segundo está destinado a proteger. Esta relación plantea una cuestión fundamental: ¿son las creaciones culinarias, nacidas de la creatividad y la habilidad en la cocina, protegidas mediante los derechos de propiedad intelectual disponibles en el ordenamiento jurídico dominicano?

El registro más antiguo sobre la protección legal de las creaciones culinarias se remonta a la colonia griega de Síbaris en el siglo III a.C. En esta época, el gobierno promulgó una ley que otorgaba al cocinero que “inventara” un nuevo y exquisito plato el derecho exclusivo de prepararlo durante un año (Bugallo, 2020, pp. 14-15). En la era moderna, sin embargo, las creaciones culinarias no han sido tradicionalmente protegidas por la propiedad intelectual, resultando inminente examinar en la historia de la humanidad un aspecto tan primitivo como el de nuestros propios sentidos para comprender plenamente los motivos de esa omisión.

En la teoría estética occidental se implantó una jerarquía sensorial, ramificando los sentidos en superiores e inferiores: mientras que la vista y el oído eran considerados sentidos superiores ante su capacidad para ofrecer experiencias estéticas y culturales, en cambio, el tacto, el gusto y el olfato fueron catalogados como sentidos inferiores, percibiéndose su conexión con las necesidades corporales naturales como una limitación de sus capacidades estéticas (Buccafusco, 2012, p. 1).

En apoyo a la susodicha clasificación, “Platón estableció los parámetros acerca de la distinción entre los sentidos. Consideró dignas del escalafón más alto a la vista y al oído. Estos sentidos funcionarían como ayudas sensoriales en el desarrollo de la sabiduría, asociándose a lo masculino, aunque pudieran estos confundir, ya que nunca podrían remplazar la actividad intelectual. Por otra parte, los clasificados como sentidos inferiores: el tacto, el olfato y el gusto, fueron asociados a lo femenino y lo irracional, por su implicación de un desvío hacia el placer subjetivo y su interrupción del progreso al proceso intelectual y por ende hacia el conocimiento” (Garrido, 2012, p. 7, como se citó en Entrala, 2018, p. 11). Korsmeyer reafirma el discernimiento platónico sobre el gusto, manifestando que “incluso el disfrute gustativo más refinado sigue siendo un placer sensorial y, como tal, es inferior al placer intelectual que proporciona la vista o el oído. Por eso las artes que están relacionadas con la vista y el oído, son superiores a las artes que apelan a los sentidos inferiores como la perfumería o la cocina” (Garrido, 2012, p. 8, como se citó en Entrala, 2018, p. 11).

Bajo este contexto, la histórica percepción de inferioridad asociada al sentido del gusto puede ser el origen de la incertidumbre existente respecto a la protección jurídica de las creaciones culinarias por la propiedad intelectual. Sin embargo, es esencial aclarar que el gusto no es el único sentido involucrado en la apreciación de una creación culinaria: también se emplean la vista, el olfato, el tacto y, en menor medida, el oído.

La interconexión y el empleo de estos cinco sentidos en la experiencia culinaria se describen de manera sublime por Lee y Bucher (2023, pp. 9-10), casi como si se tratara de una sinfonía: “La ‘vista’ de la gastronomía activa nuestros otros sentidos. Sinestésicamente, olemos el olor a pescado de agua dulce, los aromas tropicales de los puestos de frutas de los mercados húmedos y los lácteos, muchos lácteos, en particular la mantequilla dorada en sartenes a fuego abierto. Nuestros oídos comienzan a hormiguear al escuchar rápidos golpes de cuchillos sobre las tablas de cortar, el ruido del acero inoxidable y copas llenas de vino que tintinean entre sí en celebraciones y adulaciones. Empezamos a salivar, saboreando el granizado de un albariño perfectamente frío, el aroma inconfundible de un capuchino matutino, el sabor de un hongo ostra frito con costra de miso. Cada sabor viene con el tacto, cuando clavamos una cuchara en un parfait perfectamente aireado, sentimos la ternura de un humilde asado dominical y el crujiente colapso de la arquitectura de un pastel con cada bocado. Podemos verlos, olerlos, oírlos, saborearlos, sentirlos. Estamos absortos en la experiencia de la comida; remachado en la inmediatez cualitativa; perdido en el hermoso ensueño de la gastronomía.”

En la misma sintonía, Austin expresa que “Un chef puede crear arte cuando diseña un plato o una comida que presenta patrones de sabores, texturas, colores y disposiciones de emplatados armoniosos o contrastantes que pretenden estimular el sentido estético de sus clientes, y los clientes pueden actuar como críticos de arte cuando contemplan sus platos y apreciarlos como expresiones de arte visuales y sabrosas” (Austin, 2008, p. 718).

Es así como, rindiendo tributo a su denominación “arte culinario”, las creaciones resultantes pueden ser legítimamente consideradas “arte”, permitiendo una experiencia sensorial completa que evoca emociones a través de aromas, texturas, sabores y colores; en tanto siendo, más que productos necesarios para nuestra subsistencia, confecciones caracterizadas por cualidades estéticas y armónicas que requieren creatividad, esfuerzo y tiempo, y, a la vez, expresan la visión del artista, facultando al espectador a hacer una apreciación e interpretación de las mismas. Aunque se manifiesten de manera efímera y fugaz, destinadas a ser consumidas y disfrutadas en el momento, estas creaciones pueden ser repetidas y nuevamente apreciadas.

Aclarada la categorización artística de las creaciones culinarias, es crucial reconocer que esta no es la única forma en que se manifiestan. La actividad culinaria, en su naturaleza multifacética, también puede desplegar una variedad de técnicas manuales, químicas, físicas y mecánicas, incorporando tecnología y procedimientos científicos en la preparación de alimentos creativos e innovadores, erigiéndose así como una ciencia, popularmente conocida como “gastronomía molecular” (Arons, 2015, p. 146).

La gastronomía molecular integra conocimientos y principios científicos para comprender la cocina a nivel molecular, revolucionando la forma en que se preparan y presentan los alimentos. Entre las técnicas utilizadas se encuentran la cocción por inmersión a baja temperatura (*sous-vide*), la congelación rápida, la fragmentación con nitrógeno líquido y la preparación de cecina de fruta en un deshidratador (Ghose y Aamir Ali, 2022, p. 172), consiguientemente creando platos únicos como gelatina de batata y bourbon, cordero con crema de infusión de masilla, y tocino deshidratado ensartado en un alambre y decorado con cintas de puré de manzana deshidratado (Cunningham, 2009, pp. 25-26).

Figuras icónicas como Grant Achatz (Alinea; Chicago), Ferran Adrià (El Bulli; Girona, España), Homaro Cantu (Moto; Chicago), Wylie Dufresne (wd~50; Nueva York) y Heston Blumenthal (The Fat Duck; Bray, Inglaterra) se encuentran entre los pioneros y maestros de la gastronomía molecular (Cunningham, 2009, pp. 25-26). Estos chefs no solo han redefinido los límites de la cocina, sino que también han establecido nuevas fronteras en

la exploración científica de la gastronomía, creando experiencias culinarias que deslumbran tanto al paladar como a la mente.

Pese a ser las creaciones culinarias reconocidas como expresiones artísticas y científicas, los chefs se enfrentan a una considerable incertidumbre respecto su protección: a diferencia de escritores, músicos, pintores e incluso inventores, los chefs no tienen la certeza de que sus creaciones estén amparadas por derechos de propiedad intelectual. Esta falta de seguridad se traduce en un desmedro del esfuerzo y tiempo dedicados a la selección cuidadosa de ingredientes, el desarrollo meticuloso de procesos de preparación, y el diseño innovador de presentaciones visualmente atractivas.

Frente a este escenario, se plantea la necesidad de críticamente examinar si la intersección entre la propiedad intelectual y las creaciones culinarias equivale a una protección otorgada por la primera en beneficio de la segunda. Para abordar esta cuestión, es imprescindible realizar un análisis exhaustivo sobre la aplicabilidad de los derechos de propiedad intelectual en el ámbito culinario, desglosando las leyes existentes y sus figuras jurídicas, con el fin de determinar si su redacción actual, explícita o implícitamente, incluye y protege las creaciones culinarias.

Dado que nuestro trabajo se circunscribe al ordenamiento jurídico en la República Dominicana, nuestro enfoque se centrará en explorar hasta dónde llega la protección de una creación gastronómica en el contexto legal dominicano. A pesar de esta focalización, será necesario hacer referencia obligatoria a aportaciones del derecho comparado para enriquecer nuestra evaluación y ofrecer una perspectiva más amplia sobre la protección de innovaciones culinarias bajo el marco legal vigente.

#### **1.4 Elementos de las creaciones culinarias susceptibles de protección**

Hasta ahora, como mero preámbulo a la intersección entre la propiedad intelectual y las creaciones culinarias, tales creaciones han sido abordadas como si fuesen productos finales del intelecto humano susceptibles de protección por sí mismas. Sin embargo, esta

aproximación simplista no pretende reflejar la verdadera complejidad de las creaciones culinarias, siendo crucial conceptualizarlas y considerar sus componentes específicos.

Alemany (2023, p. 2) define la creación culinaria como aquella concebida por un cocinero, manifestada visualmente en un plato y destinada a ser consumida por un comensal, quien al degustarla aprecia su sabor y aroma. En contraste, Banerjee (2022, p. 303), ofreciendo una visión más extensa, describe la creación culinaria como un proceso complejo y laborioso que incluye la selección de ingredientes, la formulación de la receta, el equilibrio de sabores, la preparación meticulosa y la presentación creativa y atractiva del plato.

Así, a diferencia de una pintura o un libro, que pueden ser protegidos en su totalidad como creaciones independientes, las creaciones culinarias están compuestas por múltiples elementos susceptibles de protección individual. Bonadio y Weissenberger (2021, p. 1) destacan que estos elementos incluyen la receta per se, su expresión textual u otra forma, el proceso de preparación del plato y la presentación o “emplatado”. Estos elementos seguidamente se convierten en pasos esenciales, siendo la ejecución de ellos necesaria para dar vida a la creación culinaria. Sin embargo, la protección conjunta bajo la denominación de “creación culinaria” resulta compleja, pudiendo requerir cada componente un tipo de protección específica que no necesariamente coincida con los demás.

Bajo estas premisas, a continuación se desglosará cada uno de los elementos que componen las creaciones culinarias, permitiendo identificar y comprender las características individuales de cada componente, y posteriormente determinar cuáles de ellos serán abordados en este trabajo.

#### **1.4.1 La receta de cocina**

Toda creación culinaria comienza con una receta, convirtiéndose este en el primer elemento por explorar de las creaciones culinarias. La receta de cocina, como término común sin connotación jurídica, es definida por el diccionario de la Real Academia

Española (s.f.) como una “Nota que comprende aquello de que debe componerse algo, y el modo de hacerlo.” Ofreciendo una perspectiva más completa, Mójica Legarre (2020, como se citó en Bugallo, 2020, p. 18) entiende que “Una receta es un conjunto de instrucciones que se utilizan para preparar y producir un determinado alimento, plato o bebida. El propósito de una receta es tener un registro preciso de los ingredientes utilizados, las cantidades necesarias y la forma en que se combinan.”

De este modo, al igual que las creaciones culinarias, la receta de cocina se conforma de múltiples componentes esenciales, como la lista de ingredientes con sus o proporciones, las instrucciones detalladas de preparación, el equipo necesario y la cantidad de porciones resultantes (Rocha, 2019, pp. 166-167). Sin el registro preciso de estos componentes sería difícil recrear el plato, permitiendo afirmar que la receta es el medio mediante el cual se plasma de forma duradera la creación culinaria.

Sin embargo, más allá de su función primaria, una receta también puede desglosarse en una serie de elementos multifacéticos que, por sí mismos, son susceptibles de recibir protección legal individual. Estos elementos adicionales pueden no coincidir necesariamente con la protección que se le otorga a la receta en su conjunto, lo que abre un espacio para la consideración de derechos específicos sobre partes de la creación culinaria que podrían haber pasado desapercibidos en una primera instancia.

En primer lugar, encontramos el título de la receta, concebido como la denominación literaria escogida por el autor para presentar su creación. Estos títulos pueden clasificarse en tres categorías: descriptivos, que informan sobre las características de la receta; sugestivos, que insinúan alguna característica sin referencia directa; o fantasiosos, que atribuyen una denominación “caprichosa” sin informar necesariamente sobre ningún aspecto de la receta (Bugallo, 2020, pp. 20-21).

En segundo lugar, ubicamos la compilación de recetas de cocina, plasmadas en un libro de recetas, sea en formato impreso o digital, que automáticamente generan obras literarias; estas pueden ser originales cuando su creador es el autor de las recetas, o

derivadas cuando las recetas recopiladas son creadas por otros autores (Bugallo, 2020, pp. 21-22). Como corolario del libro de cocina, en tercer y último lugar detectamos el título del libro de cocina como una creación independiente y merecedora de protección propia (Bugallo, 2020, p. 23).

No obstante, la publicación de una receta no se limita exclusivamente a su inclusión en libros de cocina. Por el contrario, las recetas también pueden ser difundidas a través de revistas, sitios web, emisiones de radio o televisión, e incluso presentaciones ante una audiencia (Rocha, 2019, p. 166). Este hecho plantea la interrogante de si la transmisión de la receta por cada uno de estos medios garantiza la misma protección que su reproducción en libros de cocina.

#### **1.4.2 La realización de la receta de cocina**

Una vez que el chef ha desarrollado la receta, se procede a su ejecución, la cual se divide en dos etapas fundamentales: el “mise en place” y la preparación propiamente dicha.

##### **1.4.2.1 “Mise en place”**

La organización y disposición de los ingredientes listados en la receta, preparándolos adecuadamente para el acto de cocinar, es un paso significativo que antecede la elaboración del plato. Este proceso de acomodar los productos que serán utilizados se conoce en francés como “mise en place”, que significa literalmente “puesto en su lugar”, facilitando el trabajo del cocinero, asegurando que todo esté listo y accesible antes de comenzar a cocinar (Bugallo, 2020, p. 26).

##### **1.4.2.2 La preparación propiamente dicha**

Con los ingredientes “puestos en su lugar”, prosigue la preparación de la receta, que implica el acto de cocinar mediante la aplicación de técnicas y tecnologías culinarias; proceso que igualmente responde a una actividad intelectual (Bugallo, 2020, p. 27).

El acto de preparar una receta pudiera llevarse a cabo en distintos contextos: en privado dentro de la cocina de un restaurante, frente a un público en vivo, en un programa de televisión, o incluso como parte de una obra audiovisual (Rocha, 2019, p. 167). Cada uno de estos escenarios añade una dimensión diferente a la actividad culinaria, ampliando las oportunidades para que esta pueda ser reconocida y protegida bajo el marco de la propiedad intelectual.

### **1.4.3 El plato elaborado, su “emplatado” y decoración**

#### **1.4.3.1 El plato elaborado**

La culminación de la preparación de la receta genera el plato elaborado, un producto final que encapsula la creatividad y habilidad del chef. A menudo, se genera confusión respecto a la relación entre las recetas y los platos elaborados. Sin embargo, esta incertidumbre se disipa al comprender que el plato representa la materialización final de la receta. En un sentido más amplio, algunos autores interpretan el plato como una forma de explotación de la receta o, más precisamente, como una comunicación al público. De este modo, la creación culinaria abarca dos dimensiones: una fase bidimensional (la receta escrita) y otra fase tridimensional (el plato preparado) (Rocha, 2019, p. 167-168).

#### **1.4.3.2 “Emplatado” y decoración de la comida**

Los expertos en gastronomía comprenden profundamente que la apariencia visual de una creación culinaria funge como un factor elemental en la percepción de la misma por parte del público destinatario, siendo la vista el primer sentido empleado por los comensales previo a su degustación (Alemany, 2023, p. 15). Esta presentación visual, conocida como el “emplatado”, es concebida por el diccionario de la Real Academia Española (s.f.) como “colocar la comida en el plato de cada comensal antes de presentarlo en la mesa.” No obstante, en la práctica esta técnica culinaria implica mucho más que la simple disposición de los alimentos en un plato.

El emplatado puede seguir dos enfoques principales: (i) adherirse a una disposición clásica, en la que ciertos platos tienen una presentación tradicional que los distingue, o (ii) ser innovador, mostrando la originalidad y creatividad del chef. En este contexto, surge un debate entre los chefs sobre si en el emplatado debe prevalecer la estética visual o los atributos sensoriales relacionados con la textura y el sabor (Bugallo, 2020, p. 30). Esta discusión subraya que el emplatado no es solo una técnica de presentación, sino una auténtica expresión artística culinaria que busca un equilibrio perfecto entre la belleza visual y la experiencia sensorial. Así, el emplatado no solo realza el impacto general del plato, sino que también refleja la complejidad y la sofisticación de esta fase crucial en la creación culinaria.

Como prueba contundente de la importancia del emplatado, los chefs más célebres del mundo no solo son reconocidos por su destreza culinaria, sino también por sus innovadoras técnicas de presentación. Figuras icónicas como Gordon Ramsay, Thomas Keller y Heston Blumenthal han alcanzado la cúspide de la gastronomía al dominar “el arte del emplatado”, convirtiendo cada plato en una obra maestra visual (Banerjee, 2022, p. 303). Estas leyendas han revolucionado la estética culinaria, demostrando que la presentación no es un simple complemento, sino un componente esencial.

#### **1.4.4 Aroma y sabor de las creaciones culinarias**

Una vez elaborado y emplatado el plato, emergen dos elementos intrínsecamente ligados a nuestros sentidos: el aroma y el sabor.

De estos elementos, el aroma es el primero en ser percibido. Desde el momento en que el comensal recibe su plato y lo aprecia visualmente, inmediatamente capta su olor, estimulando el sentido del olfato. En este contexto, el aroma se define como “un olor fuerte y agradable, generalmente proveniente de una comida o bebida” (Pételle, s.f., p. 4). En términos de propiedad intelectual, los aromas podrían compararse con el régimen de fragancias.

Tras percibir sus aromas, el comensal procede a degustar el plato. Cumplida su función primitiva de calmar el hambre y proporcionar nutrición, la combinación de alimentos desencadena una sinfonía de sabores, siendo el gusto el sentido principal que permite apreciar la comida y percibir sensaciones dulces, saladas, amargas o ácidas (Pételle, s.f., p. 4). Bajo esta coyuntura, el sabor no solo identifica y caracteriza el plato, sino que -en términos de este estudio- define a una creación culinaria en su totalidad. Así, el sabor trasciende de ser un simple componente de dicha creación a convertirse en su objetivo esencial, en efecto habiendo sido cada paso en su meticulosa elaboración cuidadosamente diseñado para alcanzar el mismo, cual finalmente deviene en el criterio principal sobre el cual el comensal valorará su experiencia gastronómica como superior o inferior.

Con el sabor, culmina el ciclo de la creación culinaria, implicando que su degustación lleva a su consumación, marcando el clímax de la experiencia gastronómica y resaltando su efímera belleza. Sin embargo, esta naturaleza efímera, junto con la subjetividad inherente al gusto, el cual varía según las personas y su bagaje de experiencias, implica que el sabor carezca de una protección definida como creación intelectual.

Tras las previas reflexiones, surge una interrogante intrigante: ¿Es posible proteger el aroma u olor de las creaciones culinarias bajo el amparo de la propiedad intelectual? Si bien esta idea puede parecer insólita, resulta pertinente explorarla en profundidad, especialmente considerando que tanto el sabor como el aroma, aunque pertenecientes a diferentes sentidos, se enfocan en un aspecto específico de la creación culinaria: la experiencia gustativa.

#### **1.4.5 El menú**

La creación culinaria finalizada, compuesta por los elementos abordados en los subtítulos anteriores, es puesta a la venta, reflejándose en los menús de los restaurantes. Estos menús, que esencialmente son listas de nombres de platos, sirven para identificar y distinguir cada creación a través del título asignado por su creador (Bugallo, 2020, p. 29).

Aunque la función principal del menú es informativa, a menudo presentándose en formatos sencillos, algunos chefs y propietarios de restaurantes aprovechan la oportunidad para destacar su cocina con una creatividad notable (Rocha, 2019, p. 169). En este escenario, deberán considerarse las condiciones estéticas del menú y evaluar sus características gráficas y visuales, apreciándose el conjunto de formas y colores de la creación, sean bidimensionales o tridimensionales.

Como ejemplos, podemos citar el lenguaje poético utilizado para describir los platos, como un parfait de foie gras presentado como un "perfecto oblongo sobre un plato azul", y el restaurante Porto Soundwisch Bar & Restaurant, donde los menús están escritos en discos de vinilo para crear una atmósfera de jazz y blues, con cada plato estrella acompañado de un nombre poético junto al del chef (Rocha, 2019, p. 169).

#### **1.4.6 La empresa de servicios gastronómicos**

Trascendiendo la creación culinaria y centrando nuestra atención en el entorno donde se sirve, el conjunto de elementos que conforman la decoración de un establecimiento, al presentar una identidad única en su combinación, podría ser considerado para protección bajo la propiedad intelectual, incluso si los elementos individuales no son protegibles por sí mismos (Bugallo, 2020, p. 47). La coherencia y el carácter distintivo del diseño global del establecimiento, al integrar diversos componentes de manera armoniosa, pueden conferirle un valor significativo que justifique su protección legal, destacando así su singularidad y atractivo exclusivo.

---

### **1.5 Elementos de las creaciones culinarias sujetos a evaluación**

Dada la naturaleza única de cada componente de la creación culinaria y su conexión con diferentes sentidos, es lógico que estos puedan estar sujetos a distintos regímenes de propiedad intelectual. Por ello, es crucial analizar cada elemento individualmente para determinar cuál es la figura de propiedad intelectual más adecuada para su protección.

En este estudio, nos limitaremos a explorar la protección que el ordenamiento jurídico dominicano ofrece a las recetas y al emplatado, siendo ambos dos de los elementos fundamentales en la creación culinaria que generan de las mayores discusiones en las doctrinas internacionales. Así, distinguiendo entre los derechos aplicables a las recetas y al emplatado, evaluaremos si pueden ser protegidos bajo las principales formas de propiedad intelectual disponibles para inventos y formas de arte más tradicionales.

Para iniciar este análisis, consideramos pertinente plasmar la observación realizada por Entrala Rivera (2018, p. 34): “Conviene tener en cuenta que las fórmulas que se describirán no son creadas específicamente para las creaciones culinarias, sino que, para las obras literarias, científicas y artísticas en general, o bien para los emprendimientos o negocios en general. En otros términos, deberemos encontrar la manera de relacionar los activos de propiedad intelectual del ámbito culinario, con las figuras e instituciones que nos brinda tanto la protección de la propiedad industrial como la del derecho de autor, por ejemplo, aunque no se enumere una preparación culinaria como una posible obra artística, o una receta como una obra literaria, si cumple con los requisitos de ser una obra del intelecto humano.”

---

## CAPÍTULO II

### LA PROTECCIÓN DE LA RECETA POR LA PROPIEDAD INTELECTUAL

La receta constituye el punto de partida fundamental en la creación culinaria, actuando como la base sobre la cual se desarrollan todos los demás componentes de un plato. En este capítulo, analizaremos la posible protección de estas por la propiedad intelectual dentro del contexto de la legislación dominicana, evaluando los principales instrumentos jurídicos que podrían aplicarse. Asimismo, como consecuencia de este estudio, exploraremos las creaciones derivadas de las recetas, tales como las compilaciones y los nombres de los platillos, con el objetivo de comprender la extensión y los límites de su protección legal.

Sin embargo, antes de adentrarnos en estos aspectos, queremos abordar uno de los argumentos más recurrentes respecto a la protección de las recetas. Para expresar nuestra posición contraria, citaremos a Entrala Rivera (2018, p. 22), quien lo explica de manera ejemplar: "Una opinión muy generalizada en este ámbito es que no tiene sentido proteger las recetas, ya que históricamente se han transmitido de boca en boca y de generación en generación. Creemos que, aunque esto pueda ser cierto, no es un argumento jurídico válido para justificar la falta de protección de las recetas. Esta misma retroalimentación se observa en diversas disciplinas dentro del ámbito de aplicación de la legislación de Derecho de Autor. Al respecto, no cabe duda de la influencia de 'The Beatles' en numerosos grupos musicales de todo el mundo, o la influencia de los maestros de la pintura en las corrientes artísticas, como Juan Gris en el Cubismo o Salvador Dalí en el Surrealismo, quienes también contaron con protección a la propiedad intelectual, a pesar de haber recibido influencias de otros referentes."

Abordado y desestimado este argumento tan popular, en lo adelante examinaremos detenidamente los argumentos jurídicos que fundamentan la posibilidad o imposibilidad de otorgar protección legal a las recetas.

## **2.1 Protección de la receta por el derecho de autor**

En la legislación dominicana, la protección de las obras culinarias debe determinarse bajo el amparo de la Ley núm. 65-00 sobre Derecho de Autor. El artículo 2 de la Ley núm. 65-00, que enumera ejemplos de creaciones consideradas como obras protegidas, no menciona ni alude explícitamente a las recetas. Sin embargo, dado el carácter enunciativo y no limitativo de dicho listado, se podría argumentar que su ausencia no implica su exclusión. Así, a primera vista, parecería que el autor de una receta podría tener derechos sobre ella, impidiendo que otros la copien.

No obstante, en su artículo 7, la misma ley desmantela esta suposición, plasmando claramente su postura sobre la dicotomía idea-expresión: “Esta ley protege exclusivamente la forma en que las ideas del autor son descritas, explicadas, ilustradas o incorporadas en las obras literarias, artísticas o científicas, pero no las ideas, los procedimientos, los métodos de operación o los métodos matemáticos en sí.” Esta redacción se asemeja notablemente a uno de los instrumentos internacionales líderes en la materia, como lo es el Tratado de la OMPI sobre Derecho de Autor, adoptado en Ginebra el 20 de diciembre de 1996, que indica en su artículo 2 el ámbito de la protección del derecho de autor: “La protección del derecho de autor abarcará las expresiones pero no las ideas, procedimientos, métodos de operación o conceptos matemáticos en sí.” Así, nuestra legislación dominicana se alinea con una tendencia internacional que restringe la protección de los derechos de autor a la expresión de una idea, excluyendo de su amparo a la idea en sí misma.

Para clarificar la dicotomía idea-expresión plasmada en nuestra legislación, recurrimos a la doctrina que expande en esta materia. Alemany Garrido (2023, p. 4) explica: “El Derecho de autor no protege las meras ideas como tales, sino su materialización. Sin esta materialización, las ideas no pueden ser protegidas frente la apropiación de ellas por terceros. Esto se debe a que no existe precepto legal que ofrezca dicha protección y, además, a causa de la naturaleza de la mente humana, la cual impide que el mero pensamiento, que no se encuentra formalizado en ninguno de los moldes que brinda la Ley de Propiedad Intelectual, pueda ser atribuido de forma exclusiva y excluyente a un

solo individuo y otorgarle las herramientas contenidas en la esfera coercitiva del derecho para alegar la correspondiente infracción e indemnización.” Garrido (2023, p. 4) continúa, señalando: “En este sentido, existen dos momentos de especial relevancia en la Ley de Propiedad Intelectual: el momento de la concepción de la obra y el momento de su ejecución. Todo ello pone de manifiesto que el Derecho de autor no protege los contenidos que puedan llegar a expresarse, sino la concreta forma que se selecciona para expresarlos.”

En esta línea, cabe ahora preguntarse si la receta constituye una idea o, en cambio, la expresión de una idea. La receta, por su naturaleza, únicamente envuelve ideas y procedimientos, manifestándose su expresión y materialización en otra etapa de la creación culinaria denominada plato elaborado -producto comestible que resulta cuando se siguen las instrucciones de la receta. Consecuentemente, de ello se desprende que el derecho de autor excluye a las recetas de su ámbito de aplicación, por lo que una receta publicada por sí sola no recibiría protección de esta índole. Entrala Rivera (2018, p. 22) lo explica perfectamente, afirmando que “En definitiva, la desprotección de las recetas es una especificidad de la desprotección genérica que existe para con las ideas, en donde el ordenamiento jurídico opta por no proteger los procedimientos o repetición mecánica de pasos, y subsume a las recetas en aquella categoría.” De manera similar, Jennifer Griffin, editora en Workman Publishing de Nueva York enfatiza que “Realmente no tienes ningún derecho sobre una receta [...] Es el modo de expresión el que puede tener derechos de autor, no la receta”, subrayando que la idea de proteger una receta con derechos de autor es “la idea más radical que ha llegado al mundo de la comida desde la invención del menú.” (Keeler, 2003).

Aparte del rechazo de la protección de las recetas por el derecho de autor desde la perspectiva legal de la dicotomía idea-expresión, existe otra perspectiva esclarecedora desde la óptica de la industria gastronómica, la cual resalta cómo la importancia de la ejecución en la cocina también hace innecesario un sistema de derechos de autor: “Debido a que el producto final depende en gran medida de la ejecución, la circulación de una receta contribuye poco a disminuir la ventaja competitiva de un chef creativo...

‘Un plato verdaderamente magnífico’, afirma el chef Alexis Gauthier, ‘nunca podrá ser robado por un chef rival [...] si hay algo que no se puede replicar es la capacidad de un chef de saber cuándo el jugo se ha reducido lo suficiente, cuándo el pescado se cocina a la perfección. Puedes sentir la diferencia entre chefs’. Algunos piensan que una receta por sí sola es suficiente para que un cocinero experto prepare casi cualquier plato. Sin embargo, la experiencia, la técnica, el equipo y los ingredientes pueden hacer que la cocina de un chef sea muy diferente de la de su colega.” (Cunningham, 2009, p. 39). Seguidamente, Cunningham (2009, pp. 38-39) subraya cómo la implementación de derechos de autor sobre las recetas podría inhibir la innovación culinaria: “Si los chefs tienen que distinguir si saltear ajo durante diez minutos versus tres, o usar aves versus cerdo, es un elemento expresivo o funcional de una receta, se les disuadirá de hacer versiones mejoradas de segunda generación.”

Nos acercamos a otros ordenamientos jurídicos y encontramos una solución similar. En los Estados Unidos de América, por ejemplo, aunque la ley de derechos de autor, conocida como el “Copyright Act”, protege una serie de obras literarias, musicales y de otro tipo, no menciona explícitamente a las recetas. Su exclusión ha sido deliberada, enfatizando, inmediatamente después de enumerar las obras protegibles, que en ningún caso la protección de derechos de autor se extiende a ideas, procedimientos, procesos, sistemas, métodos de operación, conceptos, principios o descubrimientos (Circular 92, “Copyright Law of the United States and Related Laws contained in Title 17 of the United States Code”, 2022); postura alineada con el antedicho Tratado de la OMPI sobre Derecho de Autor.

Sin embargo, para la oficina de derechos de autor de los Estados Unidos, denominada “United States Copyright Office”, la aclaración contenida en el Copyright Act no fue suficiente. Con el fin de esclarecer aún más qué se entiende por ideas y procedimientos, proporciona ejemplos concretos de trabajos que caen en estas categorías, expresamente mencionando las recetas para evitar cualquier ambigüedad: “Una receta es una declaración de los ingredientes y el procedimiento necesarios para preparar un plato de comida. Una simple lista de ingredientes o contenidos, o un simple conjunto de

instrucciones, no están protegidos por derechos de autor. En consecuencia, la Oficina no puede registrar recetas que consistan únicamente en una lista de ingredientes y un proceso de preparación de un plato.” Seguidamente, ofrece un ejemplo práctico para ilustrar lo que sucedería al intentar registrar una receta: “Paulina Neumann presenta solicitud para registrar receta de aderezo para ensalada César. En el campo ‘Creado por el autor’, Neumann afirma una afirmación en ‘texto’. La obra consta de una lista de once ingredientes con las siguientes instrucciones: ‘(1) puré de anchoas, ajo, Dijon, yemas de huevo; (2) rocíe aceite gradualmente para emulsionar; (3) agregue limón, queso parmesano, sal, pimienta, salsa inglesa y tabasco’. La Oficina rechazará el registro de este trabajo porque la lista de ingredientes no tiene derechos de autor y el texto instructivo contiene una cantidad insuficiente de autoría creativa.” (United States Copyright Office, Circular 33, 2021).

La respuesta dada por la ley es clara tanto en la República Dominicana como en tratados internacionales y en países vecinos como Estados Unidos. No obstante, es igualmente necesario acudir a la jurisprudencia para estudiar si los criterios judiciales han proporcionado interpretaciones aún más clarificadoras. Lamentablemente, y sin sorpresa, en la jurisprudencia dominicana no se identifican disputas relacionadas con la protección de recetas de cocina, encontrándose únicamente referencias a recetas médicas. Sin embargo, en el derecho comparado se identifican múltiples decisiones que arrojan luz sobre el asunto; y como veremos, generalmente los tribunales no se han mostrado favorables a otorgar dicha protección.

En el ámbito del derecho estadounidense, Melville Nimmer (1963, como se citó en Goldman, 2013), en su influyente tratado “Nimmer on Copyright”, argumentó que la noción de que las recetas puedan tener derechos de autor “parece dudosa porque el contenido de las recetas está claramente dictado por consideraciones funcionales y, por lo tanto, se puede decir que carecen del elemento requerido de originalidad, incluso aunque la combinación de ingredientes contenidos en las recetas puede ser original”. Esta postura, pionera en su momento, fue rápidamente adoptada por los tribunales

estadounidenses, estableciendo precedentes con los casos “Publications Int’l Ltd v. Meredith Corp” y posteriormente con “Lambing v. Godiva Chocolatier”.

En el emblemático caso *Publications Int’l Ltd v. Meredith Corp* (Séptimo Circuito, 1996) se desató una intensa batalla entre titanes editoriales. En 1988, Meredith Corp publicó un libro de cocina titulado “Discover Dannon - 50 Fabulous Recipes With Yogurt”, que contenía recetas utilizando yogur Dannon, posteriormente registrando la obra como una “compilación” o “trabajo colectivo”. Por su parte, Publications Int’l Ltd presuntamente se apropió de al menos veintidos de estas recetas en sus diversas publicaciones, infringiendo así los derechos de autor de Meredith sobre “Discover Dannon” (Kaufman, 2009). Ante esta polémica, el tribunal concluyó que las recetas de Meredith Corp no podían gozar de derechos de autor puesto que “la identificación de los ingredientes necesarios para la preparación de cada plato es una declaración de hechos” y las recetas en cuestión no “contenían ni siquiera un mínimo de expresión creativa”, requisito indispensable para la protección de derechos de autor. Sin embargo, el tribunal también señaló que esa “mera enumeración de hechos” contrastaba con recetas que podrían “dar vida a las directivas funcionales entretejiendo una narrativa creativa”. Adicionalmente, sostuvo que “las instrucciones de las recetas para preparar los platos variados caen directamente dentro de la clase de materia específicamente excluida de la protección de derechos de autor por el artículo 102(b) del 17 U.S.C.”

Tras la decisión del Séptimo Circuito, una cuestión similar surgió en el Sexto Circuito (1998). En el caso *Lambing v. Godiva Chocolatier*, Lambing demandó al fabricante de chocolate Godiva Chocolatier, Inc. por infracción de derechos de autor, alegando que esta se apropió indebidamente de la receta creada para una trufa conocida como “David’s Trinidad”. No obstante, el tribunal rechazó la demanda señalando que “la identificación de los ingredientes necesarios para la preparación de alimentos es una declaración de hechos y carece del elemento expresivo que merece derechos de autor. Por lo tanto, las recetas son instrucciones funcionales para lograr un resultado y están excluidas de la protección del derecho de autor”. Posteriormente, Lambing presentó un recurso de certiorari, una acción que no fue emprendida por la parte perdedora en el caso

*Publications Int'l Ltd v. Meredith Corp.* Sin embargo, la Corte Suprema denegó la petición, enviando un mensaje inequívoco de que consideraba la protección de los derechos de autor de las recetas un tema no controvertido entre los tribunales de circuito y no lo suficientemente significativo como para justificar su revisión (Goldman, 2013, pp. 164-165).

Semejante a lo observado en los Estados Unidos, en las jurisdicciones europeas resulta limitada la jurisprudencia relativa a la aplicabilidad de los derechos de autor sobre las recetas. Iniciando con Francia, el 10 de julio de 1974 el Tribunal de Grande Instance de París dictaminó que las recetas son simplemente “conjuntos de instrucciones o métodos para ensamblar ingredientes; son conocimientos técnicos (*savoir faire*) y, por lo tanto, carecen de la originalidad requerida para la protección de los derechos de autor” (como se citó en Germain, 2019, p. 11). Años más tarde, el 30 de septiembre de 1997, el mismo tribunal reafirmó esta postura en una sentencia adicional, concluyendo que, aunque es posible proteger la forma en que se expresa una receta a través de la propiedad intelectual, la receta en sí misma no constituye una creación original de la mente (Alemany, 2023, p. 13). En una línea similar, pero desde una perspectiva diferente, el Tribunal de Comercio de Lieja en Bélgica, en su sentencia del 26 de noviembre de 2009, comparó las recetas con programas de ordenador, negando su posibilidad de protección como obras artísticas, defendiendo que la receta de cocina no puede ser considerada una obra protegible, ya que no es la receta en sí misma la que se reproduce o comunica al público, sino el plato resultante de su ejecución (Alemany, 2023, p. 13).

En marcado contraste, en Italia, un tribunal adoptó una postura divergente al dictaminar que las recetas pueden estar protegidas por derechos de autor. En su fallo, el Tribunal de Milán (n.º 9763/2013) dictaminó que los derechos de autor están disponibles para las recetas, sosteniendo que su idioma y texto, así como el proceso de selección y la investigación que las sustenta, muestran la naturaleza creativa de la contribución personal del chef; y que dicha contribución no se limita a una lista mecánica de elementos conocidos (Bonadio y Weissenberger, 2021, p. 13).

En definitiva, aunque haya sido identificado un criterio disidente, la jurisprudencia predominante respalda firmemente la desprotección de las recetas por el derecho de autor, contribuyendo esta comparativa a llenar el vacío jurisprudencial existente en la República Dominicana al respecto.

Siendo a nivel legislativo inconcebible la protección de las recetas bajo el marco actual de derecho de autor, en ciertos países han surgido iniciativas privadas que han constituido registros de recetas de cocina con declaración de autoría como una forma de promover conductas éticas en este ámbito. El “Registro de Receitas, Produtos e Serviços da Área de Gastronomia” (REGGA) de la Asociación Brasileira de Bares y Restaurantes de San Pablo (ABRASEL) nos ofrece un ejemplo, cual se limita a la declaración en favor del creador sin otorgar derechos exclusivos ni abrir la puerta a acciones legales frente a terceros (Bugallo, 2020, p. 20). Estos registros privados de recetas ofrecen una alternativa innovadora y ética para fomentar la creatividad en el ámbito gastronómico sin recurrir necesariamente al derecho de autor, cubriendo así la necesidad de reconocimiento de los creadores cuando desarrollan recetas que, aunque originales, no alcancen el nivel de invención requerido para una patente.

Hasta ahora, hemos abordado únicamente la protección de las recetas en sí mismas, sin considerar la protección de la forma en que estas recetas son expresadas, un aspecto que podría requerir una solución jurídica diferente. Al revisar el artículo 2 de la Ley núm. 65-00, en particular el inciso 1), que protege “las obras expresadas en forma escrita, a través de libros, revistas, folletos u otros escritos”, surge una cuestión relevante: ¿pueden los textos relacionados con la cocina acogerse a esta protección?

Para brindar respuesta a la interrogante anterior es preciso señalar que, pese a que la ley de derechos de autor no proteja las recetas que son meras listas de ingredientes, sí puede extender su protección a la expresión literaria sustancial que las acompaña: tanto de manera individual como en una compilación, estas pueden ser consideradas obras literarias cuando presenten una forma de expresión original, conteniendo suficientes

elementos creativos que trascienden la simple enumeración de ingredientes y procedimientos (Saunders y Flugge, 2021, p. 167).

Al centrarnos primero en una receta particular, si se manifiesta creatividad en su redacción, puede considerarse digna de protección por derechos de autor; por ejemplo, cuando es presentada en el contexto de una narrativa, en forma poética, acompañada de anécdotas, comentarios adicionales o ilustraciones fotográficas (Rocha, 2019, p. 168). En cuanto a los libros de cocina, estos se distinguen por la cuidadosa selección, organización y presentación de recetas simples en un orden específico y en un contexto más amplio. Al embellecer incluso las instrucciones básicas, estos libros cumplen con el requisito de creatividad necesario para la protección de los derechos de autor (Kaufman, 2009, p. 4).

Empero, debe aclararse que la protección recaerá sobre la forma de expresión y no sobre el contenido en sí. En este sentido, no se protegerán las recetas propiamente dichas, sino la manera en que se redacten o dispongan, excluyendo dicho registro la lista de ingredientes de cada receta, el proceso subyacente para la elaboración del plato y el plato resultante en sí (Entrala, 2018, p. 65). Por tanto, no se podrá impedir que otra persona, incluyendo a un cocinero en su restaurante, prepare un plato siguiendo las instrucciones de una receta protegida en su forma de expresión (Bugallo, 2020, p. 19); resultando además lógico que quien adquiere, por ejemplo, un libro de cocina, lo haga con el propósito de ejecutar las recetas contenidas en él. Pese a ello, el beneficio de esta protección radica en que, aunque no se logre proteger jurídicamente la idea de una receta, sí se conseguirá que las creaciones se asocien a su nombre, obteniendo así un reconocimiento, que constituye un importante activo de propiedad intelectual (Entrala, 2018, p. 65).

Al protegerse la forma y no el contenido de la receta, se inhabilitan los derechos morales y patrimoniales vinculados a la autoría y reproducción de esta última. Resulta prudente, por consiguiente, explorar cómo operarían los derechos morales y patrimoniales en el contexto de las obras literarias culinarias. Bugallo (2020, p. 19) ofrece una explicación

ejemplar al respecto: "En cuanto a los derechos morales, el autor podrá reclamar que su nombre esté asociado con el texto de la receta y que la integridad de esa expresión literaria no sea modificada sin su autorización. En relación con los derechos patrimoniales, el titular de los derechos tendrá la potestad de autorizar la reproducción del texto, la distribución, la comunicación pública y otros derechos de explotación económica. Este titular puede ser el creador de la receta o la persona a quien el autor haya cedido sus derechos, como un editor o un empresario que lo haya contratado."

Aclaradas las cuestiones doctrinales, nos preguntamos si existe jurisprudencia dominicana que aborde la protección de las recetas como obras literarias, tal como lo hicimos con respecto a la protección de las recetas por sí mismas. Lamentablemente, la respuesta sigue siendo negativa: no existe doctrina jurisprudencial en nuestro país sobre el asunto. Consecuentemente, es necesario referirnos a la jurisprudencia emanada de otros ordenamientos jurídicos. En este contexto, encontramos un caso particularmente relevante que merece ser expuesto.

En el caso estadounidense "Barbour v. Head", el demandante era autor de un libro de cocina titulado "Cowboy Chow". Interesantemente, el Tribunal de Distrito del Sur de Texas (2001) distinguió esta disputa de la resuelta en el caso Publications Int'l Ltd v. Meredith Corp, considerando que en la especie se manifestaban "declaraciones que pueden ser inherentemente expresivas y exceder los límites del mero hecho", y que "las recetas de Cowboy Chow están impregnadas de comentarios alegres o útiles" (Saunders y Flugge, 2021, p. 166). Esta evolución en la jurisprudencia estadounidense podría servir como un precedente útil para futuros desarrollos legales en la República Dominicana y en otras jurisdicciones que aún no han tratado esta cuestión de manera específica.

## **2.2 Protección de la receta por la patente**

La Ley núm. 20-00 sobre Propiedad Industrial, en su primer artículo, instaura la figura de la patente de invención, definida como toda idea o creación del intelecto humano capaz de ser aplicada en la industria, pudiendo referirse tanto a un producto como a un

procedimiento; a diferencia de los derechos de autor que protegen la forma de expresión de una idea y no la idea en sí misma.

La receta, por su parte, describe una lista de ingredientes y proporciona instrucciones detalladas sobre cómo combinarlos y cocinarlos para obtener un plato final. Este conjunto de pasos y técnicas culinarias precisamente puede considerarse un procedimiento, implicando la transformación de ingredientes a un producto consumible. Así, a primera vista, las patentes emergen como una forma alternativa de protección para las recetas en el marco legal actual. Pese a lo anterior, antes de declarar su patentabilidad, debe evaluarse el alcance de la tutela que la ley otorga.

A diferencia de la Ley núm. 65-00 sobre Derecho de Autor, la Ley núm. 20-00 sobre Propiedad Industrial no proporciona una lista ejemplificativa de trabajos susceptibles de protección mediante patentes, en cambio únicamente revelando las materias excluidas de dicho amparo. Dentro de las materias excluidas, se observa que las recetas no están mencionadas, dejando abierta la posibilidad de que puedan ser protegidas por patentes. El Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC) refuerza esta apertura, estableciendo que las patentes deben estar disponibles para cualquier invención en todos los campos de la tecnología, sin restricciones específicas sobre qué puede ser patentado. En consecuencia, a diferencia de la clara exclusión de recetas y sus métodos de preparación de alimentos bajo el derecho de autor, la normativa de patentes dominicana no impone tales restricciones definitivas.

Al profundizar en los requisitos de una invención para ser patentable, encontramos en el artículo 4 de la Ley núm. 20-00 una confirmación crucial: “Una invención es susceptible de aplicación industrial cuando su objeto puede ser producido o utilizado en cualquier tipo de industria. A estos efectos, la expresión industria se entiende en su más amplio sentido e incluye, entre otros, la artesanía, la agricultura, la minería, la pesca y los servicios.” Las recetas de cocina, al ser empleadas en la industria gastronómica, cumplen cabalmente con este requisito sustantivo, abarcando esta última un amplio espectro de

actividades relacionadas con la preparación, elaboración y comercialización de alimentos y bebidas, integrándose perfectamente dentro de la clasificación de servicios.

En esta coyuntura, si bien existe un argumento sólido para patentar una receta culinaria, para obtener dicha protección esta deberá cumplir con otras dos condiciones esenciales: la invención debe ser novedosa e implicar un nivel inventivo. En este contexto, la receta debe representar una combinación de ingredientes previamente desconocida o una variación significativa de una receta conocida, que resulte en un producto con características de utilidad adicionales y materialmente diferentes a las de los ingredientes individuales. En otras palabras, debe existir una relación de cooperación entre los ingredientes seleccionados que produzca una función nueva, inesperada y útil (Arons, 2015, p. 145).

En armonía con los requisitos de nivel inventivo y novedad, resulta relevante traer a colación que las recetas y platos que han sido declarados como “Patrimonio Cultural Inmaterial” no podrán ser patentados. Como explica Bugallo (2020, pp. 37-38): “Los conocimientos respecto de alimentos, técnicas y arte en general, que se integran en las cocinas tradicionales regionales, forman el patrimonio intangible cultural de sociedades y comunidades, además de constituir un verdadero motor para las economías de los territorios donde se desarrollan. Esta característica ha determinado que las cocinas regionales, dietas, platos o recetas calificables como tradicionales, de muchos lugares del mundo, puedan ser objeto de declaración como ‘Patrimonio Cultural Inmaterial’. En esta dimensión, significa también que la realización de las recetas o prácticas declaradas PCI no puede ser monopolizada por ningún operador empresarial.” Esta perspectiva subraya la importancia de preservar el acceso público a estos elementos culturales, evitando su monopolización y asegurando que sigan siendo una fuente de identidad y desarrollo económico para las comunidades que los han desarrollado y preservado.

Si se cumplen los requisitos previamente analizados según los criterios establecidos, será posible recurrir a las patentes para proteger las recetas. De hecho, a nivel

internacional existen patentes sobre recetas y tecnologías alimentarias que demuestran el alcance de la protección intelectual en este campo.

- En Italia, la patente nº 1408479 protege un “Proceso para la preparación de un producto alimenticio que constituye una base destinada a ser procesada en el momento del consumo” (Rusconi y Cesana, 2023).
- En España, se han registrado patentes para dos platos emblemáticos: la patente nacional nº ES2092965B148, concedida para el gazpacho envasado de la marca Alvalle, y la patente nacional nº ES2132039B149, que cubre un “Producto alimenticio tipo tortilla de patata, o revuelto de patata, u otros ingredientes, parcialmente precocinado y procedimiento para su preparación” (Bugallo, 2020, p. 27).
- En Francia, el renombrado chef Joël Robuchon ha patentado una receta especial de sopa elaborada con foie gras (Germain, 2019, p. 3).
- En India, se han registrado patentes para diversos procesos alimentarios, como la preparación de papas fritas, chips de plátano masala fritos, rodajas de papa al horno con textura expandida y una barra de chocolate de trigo diseñada para una liberación sostenida de energía (Samyuktha y Sadhana, 2023, pp. 2990-2991).
- En los Estados Unidos, destacan varios ejemplos notables de innovaciones culinarias protegidas por patentes: el papel comestible con sabor a algodón de azúcar, desarrollado por Homaro Cantu, que además utiliza para imprimir el menú de su restaurante (Cunningham, 2009, pp. 45-46); y el plato de “Caviar de Aceite de Oliva” protegido por el renombrado chef Ferran Adrià (Medam, 2021, p. 465).

Estas patentes no solo protegen las innovaciones culinarias, sino que también fomentan un entorno de creatividad y desarrollo continuo en el sector alimentario.

Sin embargo, debe distinguirse que, aunque se pueda patentar una receta, no será posible patentar un producto de la naturaleza. Por ejemplo, en Estados Unidos recientemente se presentó una solicitud de patente para un corte de carne de res llamado “Vegas Strip Steak”. Considerando este escenario, cuando se desee patentar una receta, debe diferenciarse claramente el producto natural (como la carne), que no puede recibir

protección, de la técnica específica de preparación, que potencialmente sí puede ser protegida (Arons, 2015, pp. 149-150).

En adición a la evidencia de protección encontrada en solicitudes exitosas, la jurisprudencia comparada claramente ilustra la disponibilidad de las patentes para las recetas alimentarias. Por ejemplo, en el caso “P.E. Sharpless Company v. Crawford Farms”, el Tribunal de Apelaciones de los Estados Unidos para el Segundo Circuito (1923) sostuvo que era válida una patente para la mezcla de dos quesos, que crea el queso Roquefort. Adicionalmente, en “Popsicle Corp. v. Weiss”, el Tribunal de Distrito de los Estados Unidos para el Distrito Sur de Nueva York (1929) dictaminó que el proceso de elaboración de una paleta congelada constituía una patente válida. Finalmente, en “Publications International, Ltd. v. Meredith Corp.”, el Tribunal de Apelaciones de los Estados Unidos para el Séptimo Circuito indicó que las protecciones de patentes pueden otorgarse en ciertas circunstancias para recetas, destacando que “la protección de ideas o procesos es competencia de las patentes” (Arons, 2015, pp. 140-143).

Una vez establecida la posibilidad de patentar recetas, resulta clave contemplar las implicaciones de la expiración del plazo de protección: la invención entra en el dominio público, permitiendo que cualquiera copie y utilice su proceso de creación sin coste alguno. En vista de ello, para los chefs que anhelan mantener sus recetas en secreto frente a la competencia, el sistema de patentes no será el adecuado. Con este preambulo, a continuación exploramos la protección de las recetas por el secreto empresarial.

### **2.3 Protección de la receta por el secreto empresarial**

Conforme a las disposiciones del artículo 178 de la Ley núm. 20-00 sobre Propiedad Industrial, se considera como secreto empresarial cualquier información comercial no divulgada que una persona natural o jurídica posea, que pueda utilizarse en alguna actividad productiva, industrial o comercial, y que sea susceptible de transmitirse a un tercero. La esencia de esta protección radica en preservar la confidencialidad de los activos intelectuales.

Las recetas, siempre que sean únicas, se mantengan confidenciales y sean utilizadas en alguna actividad productiva, industrial o comercial, son excelentes candidatas para la protección como secretos empresariales. En tanto, los chefs pueden optar por mantener sus recetas confidenciales y acogerse al régimen de secretos empresariales, cuya protección puede abarcar desde técnicas de cocción hasta listas de clientes, ingredientes y sus orígenes (Pételle, s.f., p. 16).

En efecto, los secretos empresariales representan un método ampliamente utilizado y tradicional para proteger recetas tanto en restaurantes como en la industria alimentaria, así como entre chefs de renombre; en contraste con la protección mediante patentes, que en este contexto es menos común y más compleja. Ejemplos icónicos de esta práctica incluyen las recetas de Coca-Cola, los Twinkies, el pollo frito de Kentucky Fried Chicken y las donas de Krispy Kreme (Medam, 2021, p. 467), todas las cuales han sido exitosamente protegidas bajo este régimen.

Pese a ello, el uso de secretos empresariales presenta desventajas que deben ser tomadas en cuenta. En primer lugar, una vez que una receta se hace pública, pierde su condición de secreto empresarial, destruyendo así el monopolio deseado. La “salsa secreta” de McDonald's sirve como un ejemplo ilustrativo: ya no puede ser considerada un secreto empresarial debido a que la propia empresa ha explicado ampliamente en las redes sociales cómo el público puede reproducirla (Pételle, s.f., p. 17). En segundo lugar, el creciente potencial de la ingeniería inversa de recetas conlleva un riesgo significativo, especialmente en el contexto de los avances tecnológicos actuales, que facilitan el descifrado de los ingredientes y proporciones exactas utilizados; acciones que no pueden ser impedidas ni generarán responsabilidad por apropiación indebida (Bonadio y Weissenberger, 2021, p. 17).

Frente a este escenario, puede acudir a los acuerdos de confidencialidad para añadir una capa de protección a los secretos empresariales. En esencia, un acuerdo de confidencialidad es una herramienta contractual que garantiza la confidencialidad de cierta información entre dos o más partes, siendo legalmente vinculante y ejecutable

entre ellas (Bonadio y Weissenberger, 2021, p. 17). Dicho contrato debe redactarse de manera clara y precisa, y las partes deben identificar la información confidencial, restringir cuidadosamente el derecho a revelar la información y establecer medidas de protección.

En ausencia de un contrato específico, estas obligaciones pueden integrarse dentro de un contrato existente, como un contrato laboral. En este contexto, se pueden considerar dos cláusulas clave: la cláusula de confidencialidad y la cláusula de no competencia (Pételle, s.f., p. 20). La cláusula de confidencialidad asegura que la información sensible se mantenga protegida, mientras que la cláusula de no competencia impide que los empleados trabajen con competidores directos durante y después de su empleo.

Bajo este panorama, los chefs y establecimientos culinarios pueden emplear acuerdos o insertar cláusulas de confidencialidad para vincular a las personas asociadas con su negocio, garantizando que el secreto de sus recetas permanezca intacto. El gastrónomo molecular Homaru Cantú, por ejemplo, exigía que todos los empleados y visitantes de su cocina firmaran acuerdos de confidencialidad antes de entrar (Bonadio y Weissenberger, 2021, p. 17).

Dado que los secretos empresariales no se registran y operan con una protección automática al cumplir con ciertos requisitos, similar al derecho de autor, el chef o la empresa solo tendrá certeza de que su receta está efectivamente protegida por el secreto empresarial cuando así lo determine un juez, quien evaluará los métodos empleados para mantener la confidencialidad de la misma. Por tanto, la redacción de cláusulas específicas en los contratos, o de contratos en sí mismos, puede ser crucial para ayudar al juez a concluir que la receta está efectivamente amparada por el secreto empresarial, tal como lo estipuló el autor en el contrato (Pételle, s.f., p. 21). Lo expuesto se conecta con el artículo 178 de la Ley núm. 20-00, que establece que la información, para ser considerada un secreto empresarial, debe ser objeto de medidas razonables tomadas por su legítimo poseedor para mantenerla en dicho estado; siendo los acuerdos y cláusulas de confidencialidad y no competencia medidas ejemplares.

En virtud del recién citado artículo 178 de la Ley núm. 20-00, que aborda la confidencialidad de la información, surge un dilema sobre el nivel de divulgación necesario para que una receta pierda su carácter de secreto empresarial: ¿debe divulgarse la receta completa para que esto ocurra, o basta con revelar una parte de ella? Esta pregunta es especialmente relevante en la industria gastronómica, donde los menús de los restaurantes deben listar los ingredientes de cada plato para que los clientes puedan elegir en función de sus preferencias y evitar aquellos que contengan alérgenos. Aunque esta obligación de transparencia podría entrar en conflicto con el requisito de mantener la confidencialidad de la información, es razonable asumir que la revelación de los ingredientes no destruye el secreto empresarial, siempre que no se compartan otros elementos cruciales que componen la receta, como el método de producción o las técnicas de cocina utilizadas. De esta manera, se puede mantener un equilibrio entre la transparencia necesaria para la seguridad del consumidor y la protección de los activos intelectuales del creador.

Para cerrar este apartado, habiendo abordado la materia susceptible de protección por el secreto empresarial, es pertinente aludir ahora a aquellas que están excluidas, como las recetas ampliamente conocidas, fácilmente reproducibles y de dominio público. La Ley núm. 20-00 acoge este criterio, estableciendo en su artículo 178 que: “Un secreto empresarial se reconocerá como tal para los efectos de su protección cuando la información que lo constituye: a) No fuese, como conjunto o en la configuración y reunión precisa de sus componentes, generalmente conocida, ni fácilmente accesible por quienes se encuentran en los círculos que normalmente manejan la información respectiva.”

Este principio ha sido respaldado por los tribunales estadounidenses. Por ejemplo, en el caso “Henning v. Kitchen Art Foods” de 1954, el demandado, supuestamente, se adueñó indebidamente del secreto empresarial para la fabricación de una mezcla para pastel de ángel. Empero, el tribunal concluyó que el anterior no se apropió de secreto empresarial alguno, razonando que la receta del demandante estaba enteramente compuesta de materia que era de conocimiento común y público (Joshua, 2019, p. 136). Asimismo, el

Noveno Circuito sostuvo que la ley de secretos empresariales no protege los platos ofrecidos en un buffet libre denominado “Old Country Buffet”, en vistas que los platos como el pollo a la barbacoa y los macarrones con queso son alimentos básicos estadounidenses, servidos ampliamente en restaurantes de todo el país (Arons, 2015, p. 145).

#### **2.4 Protección de la receta por el modelo de utilidad**

El modelo de utilidad, contemplado en el artículo 49 de la Ley núm. 20-00, aunque amparado mediante la concesión de patentes, posee un objeto de protección distinto. Dicha afirmación se manifiesta claramente al considerar qué se entiende por un modelo de utilidad “cualquier nueva forma, configuración o disposición de elementos de algún artefacto, herramienta, instrumento, mecanismo u otro objeto, o de alguna parte del mismo, que permita un mejor o diferente funcionamiento, utilización o fabricación del objeto que lo incorpora, o que le proporcione alguna utilidad, ventaja o efecto técnico que antes no tenía.”

La ley inmediatamente, en su artículo 51, establece de manera inequívoca las materias excluidas de protección, incluyendo entre ellas a los procedimientos. Dado que las recetas se clasifican precisamente como procedimientos y no como objetos, se descalifica de inmediato cualquier posibilidad de aplicar la figura de los modelos de utilidad para su protección.

#### **2.5 Protección de la receta por el diseño industrial**

La protección de los diseños industriales se regula por el artículo 54 de la Ley núm. 20-00, definiéndolos como “cualquier reunión de líneas o combinaciones de colores, o cualquier forma externa bidimensional o tridimensional, que se incorpore a un producto industrial o de artesanía para conferirle una apariencia especial, sin alterar su propósito o función”. Establecida su caracterización, el artículo 55 detalla las excepciones a dicha protección, destacando entre ellas “los diseños industriales cuyo aspecto esté

determinado exclusivamente por una función técnica y que no incorporen ningún aporte arbitrario del diseñador”.

Aplicando la citada normativa a las recetas culinarias, resulta evidente que estas no son susceptibles de protección. Las recetas se enfocan exclusivamente en funciones técnicas y carecen de aspectos estéticos, lo cual las distancia considerablemente de cumplir con los requisitos necesarios para ser consideradas como diseños industriales. Pese a lo anterior, aunque la receta no pueda ser objeto de protección, la misma respuesta no aplica necesariamente para los elementos que la rodean y forman parte integral del restaurante, como el mobiliario, las instalaciones o la carta de menú. Estas cuestiones, aunque relevantes, exceden el objeto de estudio del presente trabajo, por lo que en esta ocasión no se profundizará sobre ellas.

## **2.6 Protección de la receta por los signos distintivos**

Los signos distintivos -el último de los mecanismos de propiedad intelectual a considerar en relación con las recetas- abarcan desde marcas y nombres comerciales hasta rótulos, emblemas, indicaciones geográficas y denominaciones de origen. Sin profundizar en las definiciones de cada categoría mencionada y sus particularidades, es pertinente afirmar que una receta, en su esencia, nunca podrá ser considerada un signo que se utiliza en la industria o en el comercio para diferenciar las propias actividades, servicios, productos o establecimientos de las manifestaciones o actividades homólogas de los demás (Real Academia Española, s.f.). En lugar de funcionar como un identificador de origen comercial o diferenciar un producto o servicio en el mercado, la receta se enfoca en la singular combinación de ingredientes y procedimientos que da lugar a un resultado culinario específico, lo que la excluye de la protección que brindan las marcas, nombres comerciales, rótulos, emblemas, indicaciones geográficas y denominaciones de origen.

Sin embargo, aunque las recetas como tal no pueden ser protegidas como signos distintivos, existe un elemento derivado de las mismas que sí podría ser objeto de dicha protección: el nombre de las recetas. En efecto, los productores de alimentos a gran escala han utilizado este método para salvaguardar los nombres de sus productos, como

es el caso de marcas bien conocidas como Oreo, KitKat e incluso Popsicle. Los chefs no se han quedado atrás en esta práctica, empleando marcas registradas para proteger los nombres de sus platos y pasteles. El renombrado chef Pierre Hermé, siendo uno de ellos, ha registrado los nombres de varias de sus célebres creaciones culinarias. Pese a ello, dado que la protección otorgada por la marca registrada se limita únicamente al nombre de la receta, si una persona decide comercializar un plato idéntico pero modifica su nombre para evitar la infracción, el creador de la receta no tendrá fundamento legal para demandar y evitar que dicha creación sea vendida (Chiu, s.f., p. 18).

Finalmente, aunque previamente desestimamos la aplicabilidad de los signos distintivos a las recetas sin hacer distinciones entre sus diversas categorías, es pertinente detenernos brevemente para aclarar la relación entre las recetas, las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen. Si bien una receta en sí no puede constituir una indicación geográfica ni una denominación de origen, un producto elaborado siguiendo una receta tradicional y vinculado a una región geográfica específica puede estar protegido por estas figuras. Por ejemplo, un queso o un vino producido según métodos tradicionales en una región determinada podría beneficiarse de una denominación de origen que garantice la autenticidad de su proceso de elaboración, aunque esta protección no se extienda directamente a la receta en sí, sino al producto final y su vínculo con el territorio.

## CAPÍTULO III

### LA PROTECCIÓN DEL EMPLATADO POR LA PROPIEDAD INTELECTUAL

El emplatado constituye la culminación de la creación culinaria, donde los elementos del plato se integran y adquieren vida a través de su presentación visual. En este capítulo, examinaremos la viabilidad de proteger esta fase de la creación culinaria mediante la propiedad intelectual en el contexto de la legislación dominicana, evaluando los mecanismos jurídicos aplicables. Antes de profundizar en este análisis, señalamos que, a diferencia de la receta, el emplatado se enfoca en aspectos predominantemente estéticos y visuales, sugiriendo que la protección legal de ambos podría requerir enfoques significativamente distintos, e incluso opuestos.

#### **3.1 Protección del emplatado por el derecho de autor**

Para evaluar la aplicabilidad del derecho de autor sobre el emplatado es imprescindible dirigir nuestra atención a las disposiciones contenidas en la Ley núm. 65-00 sobre Derecho de Autor. El artículo 2 de dicha ley, al igual que en el caso de las recetas, no incluye explícitamente el emplatado dentro del catálogo de obras protegibles. No obstante, una vez más, apelamos al carácter enunciativo y no limitativo de esta enumeración para sostener que la ausencia de su inclusión no implica necesariamente su exclusión de protección.

Es necesario, a continuación, proceder a un análisis exhaustivo de las materias que el derecho de autor excluye de su protección, con el fin de determinar si el emplatado podría considerarse entre ellas. Las recetas, debido a su clasificación como procedimientos, no superaron este filtro, situándose dentro de las materias expresamente excluidas por la ley. Sin embargo, el emplatado no puede ser categorizado de la misma manera en tanto que no constituye un proceso o un conjunto de instrucciones, sino una manifestación estética y visual. Asimismo, el emplatado no se ajusta a las exclusiones referentes a “los métodos de operación o los métodos matemáticos en sí”, tal como lo prevé el artículo 7 de la Ley núm. 65-00 sobre Derecho de Autor.

Finalmente, corresponde analizar la última materia excluida, contemplada en el referido artículo 7: las ideas. La parte central de este artículo establece claramente la dicotomía idea-expresión, un tema ampliamente discutido en el capítulo anterior: “Esta ley protege exclusivamente la forma en que las ideas del autor son descritas, explicadas, ilustradas o incorporadas en las obras literarias, artísticas o científicas, pero no las ideas en sí mismas...”. De esta forma, para que un chef pueda obtener derechos de autor sobre su emplatado, debe demostrar, de manera inequívoca, que la presentación de sus alimentos constituye una expresión tangible y no una mera idea abstracta, la cual estaría desprovista de protección bajo el derecho de autor. A nuestro juicio, esta demostración sería, en la mayoría de los casos, relativamente sencilla, basándose en el argumento de que el emplatado es la materialización de la idea del autor sobre cómo debe presentarse el plato, ilustrada de manera concreta en la obra culinaria en su conjunto.

Considerando lo expuesto, el emplatado no se encuentra entre las materias excluidas, y basándonos en el principio de legalidad que establece que lo que no está prohibido está permitido, supera así este primer filtro, permitiéndonos profundizar en la evaluación de si cumple con las características esenciales que toda creación debe poseer para ser reconocida como una obra protegible bajo el derecho de autor; un punto que no pudimos abordar en relación con las recetas, cuales fueron descalificadas en la fase inicial del análisis.

Como punto de partida, el inciso 12 del artículo 16 de la Ley núm. 65-00 sobre Derecho de Autor define la obra como “toda creación intelectual original, de carácter artístico, científico o literario, susceptible de ser divulgada o reproducida en cualquier forma, conocida o por conocerse.” De esta manera, se identifican los elementos esenciales que toda creación intelectual, incluido el emplatado, debe cumplir para ser reconocida como tal, a saber: a) originalidad; b) un carácter artístico, científico o literario; y c) la capacidad de ser divulgada o reproducida en cualquier forma, conocida o por conocerse.

A partir de esta base, es necesario cuestionar bajo qué categoría de obra podría clasificarse el emplatado, considerando las opciones de literaria, científica o artística. De

inmediato, podemos descartar su clasificación como obra literaria, dado que el emplatado no contiene elementos escritos, y también como obra científica, ya que no cumple con los requisitos propios de esta categoría. Por lo tanto, la categoría más plausible para el emplatado parece ser la de obra artística, la cual abarca una amplia gama de expresiones, desde fotografías hasta esculturas, dibujos, coreografías y más.

A partir de esta base, surge la necesidad de determinar bajo qué categoría de obra podría clasificarse el emplatado, considerando las opciones de literaria, científica o artística. De inmediato, podemos descartar la clasificación del emplatado como (i) obra literaria, dado que no utiliza el lenguaje escrito ni verbal como medio de expresión; y (ii) obra científica, al no implicar un proceso de investigación metódica ni basarse en principios científicos que buscan la validación de hipótesis o la generación de conocimientos replicables y verificables. Así, la categoría más adecuada para el emplatado parece ser la de obra artística, que abarca una amplia gama de expresiones creativas, desde la fotografía hasta la escultura, pasando por el dibujo, la coreografía y otras formas de arte visual y performativo. En este sentido, cabe destacar el criterio adoptado por el Tribunal Supremo de Justicia de Alemania, que ha considerado como obras artísticas ciertas “creaciones culinarias minuciosamente dispuestas”, y ha establecido que, para que se conceda la protección, la creación debe, además de cumplir con los requisitos de distintividad y originalidad, contener un “importante nivel de diseño” que permita entenderla como una obra de arte (Muñoz, 2018, p. 23).

Dentro del marco de las obras artísticas, si se debiera subsumir el emplatado en una categoría específica, la doctrina tiende a asociarlo con la obra escultórica. Se argumenta que “a falta de requisitos claros en cuanto a los materiales utilizados en la creación de una obra escultórica, la misma protección que se aplica a las esculturas tradicionales puede extenderse a aquellas realizadas, por ejemplo, con huevas de salmón y cebolla morada dulce, crème fraîche, y rematadas con tartar de salmón, evocando cucuruchos de helado, del mismo modo que si estos aperitivos estuvieran elaborados con materiales tradicionales como el mármol, la madera o la piedra.” (Bonadio y Weissenberger, 2021, p. 3).

Aunque no se disponga de una respuesta definitiva al respecto, es importante señalar que la categorización específica del emplatado dentro de una de las numerosas categorías de obras artísticas no es un aspecto determinante. Lo esencial es que sea reconocido como una producción perteneciente al dominio artístico para que pueda ser objeto de protección, conforme al inciso 13 del artículo 2 de la Ley núm. 65-00: “En fin, toda producción del dominio literario o artístico o expresión literaria o artística del dominio científico, susceptible de divulgarse, fijarse o reproducirse por cualquier medio o procedimiento, conocido o por conocerse.”

Ahora bien, el hecho de que el emplatado sea considerado una creación artística no implica automáticamente que merezca protección legal. Para ello, debe cumplir con el segundo requisito fundamental sobre el cual se basa el sistema de derecho de autor: la originalidad. La Ley núm. 65-00 no define explícitamente qué se entiende por originalidad, por lo que es necesario recurrir a la doctrina, que se divide en dos corrientes principales respecto a la valoración de la originalidad de una obra. Como exponen Sabrera y Estrella (2022, p. 36), “la primera corriente sostiene que la originalidad depende de la expresión personal del autor, lo que convierte la obra en única y original, sin que la novedad sea un criterio exigible. En contraste, la posición opuesta argumenta que la originalidad se determina por el grado de novedad de una obra, es decir, la novedad de la obra refleja la originalidad del autor.”

Dado que la Ley núm. 65-00 en ningún momento establece un criterio de novedad para la protección de las obras, no consideramos prudente adoptar una interpretación tan amplia. Por ello, en el presente trabajo nos inclinaremos por el primer criterio, conocido como originalidad subjetiva, fundamentado en la teoría de la personalidad, cual a la vez es la corriente doctrinal más respaldada.

Antequera (2007, p. 51, como se citó en Entrala, 2018, p. 14) defiende la originalidad subjetiva y rechaza la originalidad objetiva, argumentando que “La originalidad de las obras (o el hecho de que estén protegidas las obras cuando sean originales) aparece expresamente mencionada en muchas leyes nacionales y apunta a su individualidad (y

no a la novedad stricto sensu, propia del derecho de invenciones). Es decir, el producto creativo, por su forma de expresión, debe poseer características propias que lo distinguan de cualquier otro del mismo género, a diferencia de la copia total o parcial de la creación de otros, lo cual tipificaría un plagio, sin una interpretación o sello personal; o de la simple técnica, que solo requiere de la habilidad manual en la ejecución.”

En consonancia con esta postura, el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI) de Perú, a través de su precedente de observancia obligatoria, contenido en la Resolución núm. 0286-1998/TPI-INDECOPI de fecha 23 de marzo de 1998, emitida por la Sala de Propiedad Intelectual, estableció que “debe entenderse por originalidad de la obra la expresión creativa e individualizada de la misma, por mínimas que sean esa creación y esa individualidad. La obra debe reflejar lo propio del autor, llevando la impronta de su personalidad.” (Sabrera y Estrella, 2022, p. 17).

Adicionalmente, José Caballero nos ofrece una clarificación crucial al señalar que “el concepto de originalidad no equivale a la novedad, en el sentido de que no se protege únicamente lo inédito, lo nuevo o lo único, como ocurre en el caso de las invenciones, donde la novedad es un requisito indispensable para su patentamiento” (Sabrera y Estrella, 2022, p. 35).

Por último, citamos al abogado dominicano Jaime Ángeles, quien aporta su perspectiva sobre el sistema de propiedad intelectual en la República Dominicana: “el producto del ingenio humano que se convierte en obra exige características de originalidad. En el derecho de autor, no se requiere un examen del estado de la técnica para garantizar su protección; basta con que la obra refleje la originalidad-impronta del autor” (Ángeles, 2016, p. 42). En resumidas cuentas, bajo esta óptica, la originalidad se refiere a la “individualidad” de la obra y no a la novedad stricto sensu, siendo esencial que en la obra se refleje la impronta de la personalidad del autor.

A la luz de lo expuesto, al trasladar las nociones conceptuales al contexto específico, surge la interrogante de si el emplatado, dentro del marco de una creación culinaria, puede ser considerado original. La respuesta es indudablemente afirmativa: el emplatado es una creación cuya originalidad reside en su aspecto visual, el cual emerge del intelecto de su autor y refleja su personalidad, experiencia y creatividad. Como señalan acertadamente Bonadio y Weissenberger (2021, p. 4), “aunque los elementos individuales de estos platos no sean susceptibles de protección por derechos de autor en sí mismos, su disposición conjunta en una forma particularmente original puede conferirles un alto grado de selección creativa, lo que los calificaría como obras originales y artísticas, independientemente de si los alimentos presentados son salados, dulces o de confitería.” De manera similar, José Manuel Otero Lastres (2019, p. 105) refuerza esta idea al afirmar que “siempre que el plato culinario sea el resultado de una creación individualizada y personalizada, con una paternidad en concepto de autor reconocible, estamos ante una obra del intelecto que interesa a los sectores del ordenamiento que regulan la protección de este tipo de obras.”

Ejemplos de platos meticulosamente diseñados que combinan colores, texturas y disposiciones para crear auténticas obras de arte culinarias incluyen los icónicos “Oysters and Pearls” y “Salmon Cornet”, considerados platos insignia del fallecido chef Thomas Keller de “The French Laundry”; o el “Orkney Scallop, Hazelnut, Clementine and Manjimup Truffle”, servido en The Clove Club en el distrito Shoreditch de Londres; e incluso el postre “Almond’s Nougat”, ofrecido en Quique Dacosta en España, descrito como “pura poesía” (Bonadio y Weissenberger, 2021, pp. 4-5). Asimismo, destacan creaciones como la sopa de tortuga del chef Heston Blumenthal, el “Bird Nest” del chef Gaggan Anand, y el “Moeche and Polenta in Tivo Versions” del chef Massimo Bottura (Vashisht, 2018, p. 68). Más allá de estos ejemplos icónicos, el emplatado artístico moderno también incorpora elementos y técnicas propias de la gastronomía molecular, como espumas, nitrógeno líquido, esferificaciones y moldes que transforman la apariencia de los alimentos, elevando la creación culinaria a una auténtica forma de expresión artística (Muñoz, 2018, p. 25).

Transitando desde los ejemplos de creaciones culinarias emblemáticas hacia la jurisprudencia que de manera concreta reconoce a una creación culinaria como obra artística, encontramos que el Rechtbank de Ámsterdam, mediante una sentencia de 9 de agosto de 2001, otorgó protección legal a la presentación visual de trece bombones de chocolate en forma geométrica, cuadrada y redonda, de diversos colores. El tribunal basó su decisión en el hecho de que estas creaciones eran visualmente originales, reflejaban la impronta del autor, y, por lo tanto, merecían ser protegidas.

Sin embargo, debe establecerse una distinción clara entre la originalidad y aquellas creaciones que pertenecen al dominio público, tal como lo establece la Resolución 0286-1998/TPI, “no será considerado individual aquello que ya forma parte del patrimonio cultural—artístico, científico o literario—, ni la forma de expresión que se derive de la naturaleza de las cosas o de una mera aplicación mecánica de disposiciones legales, así como tampoco lo será la forma de expresión que se reduce a una simple técnica o a instrucciones básicas que solo requieren habilidad manual para su ejecución. En consecuencia, no todo lo producido por el esfuerzo de su creador merece protección por derechos de autor. Asimismo, aun cuando se demuestre que una creación carente de individualidad ha sido copiada textualmente, ello no la convierte en una obra.” (Sabrera y Estrella, 2022, p. 17). Por lo tanto, quedan excluidas de protección aquellas creaciones que, por su uso, costumbre o naturaleza, pertenecen al dominio público, estando fuera del ámbito de derecho exclusivo de cualquier persona, incluso si reflejan la personalidad del autor.

El ordenamiento jurídico peruano no es el único que ha abordado la cuestión de las obras del dominio público, lo que nos lleva a examinar el fallo del Tribunal del Distrito Central de California en el caso “Kim Seng Company v. J & A Importers Inc.” En esta ocasión, la cuestión central era determinar si una “escultura de un cuenco de comida” que contenía fideos de arroz, rollitos de huevo y carne a la parrilla poseía la suficiente originalidad como para ser protegida por derechos de autor. La demandante, Kim Seng Company, alegó que la demandada, J & A Importers, Inc., había infringido sus derechos de autor al utilizar la imagen exacta de su “escultura de cuenco de comida” en el empaque de sus

productos. Sin embargo, el tribunal concluyó que el cuenco de comida asiática estaba compuesto por elementos comunes no susceptibles de protección, y por lo tanto, carecía del requisito de originalidad necesario para atraer la protección del derecho de autor (Bonadio y Weissenberger, 2021, p. 4).

En la misma línea, debemos precisar que la expresión de la personalidad del autor no puede utilizarse como un pretexto para copiar la obra de otro. Lo mismo aplica a los trabajos derivados. Como expone Bouchoux, “hacer cambios mínimos o adicionar pequeñas modificaciones a un trabajo preexistente no calificará al trabajo como una nueva versión a efectos del derecho de autor. El nuevo material debe ser original y estar protegido por el derecho de autor por sí mismo.” (Muñoz, 2018, p. 24). Así, para que un trabajo derivado se considere una obra nueva, debe ser suficientemente diferente del original.

Satisfecho el requisito de originalidad, nos enfrentamos al último criterio que nuestra legislación exige: que la creación sea susceptible de divulgación o reproducción en cualquier forma, conocida o por conocerse. En este sentido, es innegable que el emplatado cumple cabalmente con ambas condiciones: como manifestación artística, se divulga en el acto mismo de su presentación al comensal y se reproduce cada vez que el chef recrea la composición para un nuevo pedido.

Bajo estas premisas, el emplatado, siendo una obra artística susceptible de divulgación o reproducción en cualquier forma, siempre que sea original, se encontrará plenamente protegida por el derecho de autor, sin que la ley imponga requisitos adicionales. Esta protección otorgará al titular de la obra la facultad de ejercer todos los derechos inherentes al derecho de autor, incluyendo el derecho exclusivo de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de la obra.

En esta coyuntura, resulta particularmente relevante analizar cómo nuestra normativa se distingue al no exigir la fijación como una condición para la protección de una obra. En muchos sistemas jurídicos, este requisito implica que una obra debe estar fijada en un

medio tangible de expresión durante tiempo suficiente para ser “accesible a los sentidos”, es decir, para permitir su percepción y reproducción (Bonadio y Weissenberger, 2021, p. 5). Sin embargo, como señala el jurista Jaime Ángeles: “la Ley dominicana ofrece la flexibilidad de que basta con que la obra pueda ser divulgada o reproducida de cualquier forma. No establece, como en otras legislaciones, el requisito de fijación” (Ángeles, 2016, p. 45). Esta característica hace que la protección de creaciones efímeras, como el emplatado, bajo el derecho de autor en nuestro marco normativo sea considerablemente más flexible y accesible.

Aunque la jurisprudencia dominicana no ha abordado de manera directa la cuestión de la fijación como requisito para la protección de una obra, un análisis comparativo con otros ordenamientos jurídicos revela que este requisito no es imprescindible en todos los sistemas legales. Por ejemplo, el Tribunal de Grande Instance de Laval en el caso “Leray v. SARL Reauté” sostuvo que el carácter efímero de una obra no menoscaba su reconocimiento jurídico como tal (Bugallo, 2020, p. 31). Del mismo modo, el Tribunal Supremo de España, en su sentencia del 6 de noviembre de 2006 (RJ 2006/8134), reconoció la protección de obras de carácter efímero, como en el caso del grafiti, afirmando que “no nace con vocación de perennidad, sino con una vida efímera”, y respecto a su reproducción, señaló que “su permanencia radica en los bocetos” (Sabrera y Estrella, 2022, p. 41). Finalmente, en el caso francés “Robert v. Chanel”, el tribunal estableció que la fijación es requerida únicamente como prueba en casos de infracción y no como un requisito para obtener la protección del derecho de autor (Banerjee, 2022, pp. 305-306).

Sin embargo, para no excluir los sistemas jurídicos que exigen la fijación de la obra, es pertinente citar el criterio de Jessica Muñoz (2018, p. 26), el cual compartimos plenamente: “Para las legislaciones en que la fijación sí es un requisito, entendemos que la obra artística gastronómica pertenece al arte efímero, pues posee una condición fugaz que no le permite como objeto permanecer mucho tiempo en condiciones idóneas. Se considera arte efímero el que se concibe bajo un concepto de fugacidad en el tiempo, de no permanencia como objeto artístico material y conservable. Eventualmente, toda obra

sufrirá un deterioro o nivel de degradación. No obstante, porque una obra se deteriore o perezca antes que otra esto no significa que durante su existencia no sea arte. Por ejemplo, al hablar de esculturas de arena, hielo, o 3D chalk art es evidente que mientras existen estas obras son arte puro.”

Finalmente, para cerrar este apartado, es necesario abordar el requisito de la funcionalidad: en varias jurisdicciones, las obras que presentan características funcionales prominentes pueden ser consideradas no protegibles por derechos de autor. Esta doctrina desempeña un papel fundamental en la política de mantener separados los regímenes de patentes y derechos de autor, evitando que los creadores e innovadores utilicen el derecho de autor como un medio para obtener una "patente encubierta" sobre un artículo funcional que no puede ser patentado o cuya protección por patente ha expirado (Bonadio y Weissenberger, 2021, p. 7).

Aunque es valioso preservar esta distinción, la legislación dominicana, al igual que en el caso de la fijación, no contempla explícitamente este requisito de funcionalidad. No obstante, aun cuando nuestra legislación no lo exija, sostenemos que el emplatado supera esta prueba de funcionalidad, como bien señala Muñoz (2018, p. 27): “La creación gastronómica es capaz de superar esta prueba, puesto que la finalidad de una comida es proporcionar la ingesta calórica necesaria para la supervivencia del comensal. Sin embargo, para cumplir esta función, no se requiere el empleo de aspectos estéticos ni de elementos artísticos. El diseño es un complemento de la creación gastronómica y, como tal, es separable de la función alimenticia. El elemento artístico es accesorio al elemento material que es la nutrición. Si la creación no es ingerida y solo es apreciada, o viceversa, se están separando la funcionalidad y el arte que convergen en la creación”.

### **3.2 Protección del emplatado por la patente**

Al examinar el concepto de invención contenido en la Ley núm. 20-00, diseñado para delimitar el alcance de las patentes, surgen de inmediato serias dudas sobre la posibilidad de aplicar esta figura jurídica al emplatado. Desde el primer artículo, que define una invención como “toda idea...”, se impone una pausa reflexiva, pues el

emplatado no constituye una idea en sí misma, sino más bien su manifestación visual y creativa; distinción fundamental que de inmediato sugiere como el objeto de protección de la patente no se alinea con la naturaleza del emplatado. Asimismo, el artículo en cuestión prosigue señalando que “una invención podrá referirse a un producto o a un procedimiento”, reforzando la incompatibilidad en discusión: la presentación de un plato no puede considerarse un procedimiento, siendo más bien un resultado final; ni tampoco puede clasificarse como un producto independiente, siendo inseparable de la creación culinaria en su conjunto. A la luz de estas perspectivas, resulta claro que la patente no es un mecanismo viable para proteger el emplatado, encontrándose esta última fuera del ámbito de lo que la ley considera una invención.

Para eliminar cualquier ambigüedad, el legislador realizó una precisión categórica en el artículo 2 de la Ley Núm. 20-00, donde se excluyen de la protección por patente “las creaciones exclusivamente estéticas”. En consecuencia, dado que el emplatado se centra en aspectos estéticos en lugar de funcionales, queda inequívocamente incluido entre las materias excluidas de dicha protección. Esta exclusión se alinea con la posibilidad de resguardar el emplatado bajo el derecho de autor, cuya finalidad es precisamente amparar aquellos elementos que las patentes no contemplan: el aspecto estético.

### **3.3 Protección del emplatado por el modelo de utilidad**

Tras haber establecido la exclusión del emplatado del ámbito de protección de las patentes, surge la interrogante de si un modelo de utilidad podría constituir un mecanismo viable para su protección.

Para abordar esta cuestión, procederemos —de manera análoga a lo realizado con las patentes— a examinar el concepto que la Ley núm. 20-00 ofrece sobre el modelo de utilidad, desglosando sus elementos para evaluar su aplicabilidad. La definición, consagrada en el artículo 49 de dicha ley, establece que se considera como modelo de utilidad “cualquier nueva forma, configuración o disposición de elementos de algún artefacto, herramienta, instrumento, mecanismo u otro objeto, o de alguna parte del

mismo”. En este punto, ya se advierte una primera dificultad: aunque el emplatado puede implicar una nueva forma, configuración o disposición de elementos —es decir, los ingredientes—, estas acciones no se llevan a cabo sobre artefactos, herramientas ni instrumentos, sino únicamente sobre el plato.

Consecutivamente, la ley exige que dicho artefacto, herramienta o instrumento permita “un mejor o diferente funcionamiento, utilización o fabricación del objeto que lo incorpora, o que le proporcione alguna utilidad, ventaja o efecto técnico que antes no tenía”. Es evidente que el emplatado no cumple con estos requisitos, dado que no involucra elementos funcionales, sino exclusivamente estéticos, que aunque pueden deleitar la vista del comensal, no aportan ninguna utilidad, ventaja o efecto técnico.

De manera preliminar, resulta claro que el emplatado no puede ser amparado por un modelo de utilidad. Esta conclusión se ve finalmente corroborada en el artículo 51 de la Ley núm. 20-00, que excluye de la protección por modelo de utilidad aquellas materias que ya están excluidas de la protección por patente de invención, específicamente “las creaciones exclusivamente estéticas”.

### **3.4 Protección del emplatado por el secreto empresarial**

El secreto empresarial se erige como uno de los instrumentos jurídicos más adecuados para la protección de recetas, dado que resguarda su confidencialidad de manera efectiva. No obstante, asociar la noción de secreto empresarial con el emplatado resulta incoherente, como se expondrá a continuación.

El artículo 178 de la Ley núm. 20-00 define el secreto empresarial como “cualquier información comercial no divulgada que una persona natural o jurídica posea, que pueda usarse en alguna actividad productiva, industrial o comercial, y que sea susceptible de transmitirse a un tercero.” Si bien es indiscutible que el emplatado puede ser utilizado en actividades productivas, industriales o comerciales, este no cumple con los requisitos fundamentales para ser protegido bajo esta figura jurídica: debe ser considerado información comercial, y permanecer no divulgado.

En primer lugar, el emplatado no se ajusta al concepto de “información” tal como lo exige el régimen jurídico del secreto empresarial. En este contexto, “información” se refiere a datos, conocimientos técnicos, fórmulas, procedimientos u otro tipo de contenido que pueda ser comunicado, almacenado y protegido debido a su valor estratégico o comercial. El emplatado, por el contrario, es esencialmente una manifestación estética, una expresión creativa en la disposición visual de los alimentos en un plato, que en ningún caso constituye un conjunto de datos o conocimientos técnicos susceptibles de ser transmitidos o explotados comercialmente.

En segundo lugar, el emplatado, por su propia naturaleza, requiere divulgación: su finalidad precisamente es la apreciación del comensal. De este modo, la divulgación es consustancial al emplatado; sin ella, pierde todo su sentido y utilidad. Bajo esta premisa, dado que el emplatado implica inevitablemente su exposición, contraviene el principio de confidencialidad indispensable para su protección bajo el régimen de secreto empresarial.

Aparte del emplatado no sujetarse a la definición de secreto empresarial, tampoco cumple con las condiciones que debe satisfacer para ser reconocida como tal y que se produzcan sobre ella los efectos de su protección. En primer lugar, conforme numeral 2.a del artículo 178 de la Ley núm. 20-00, la información que constituye el secreto empresarial será reconocida como tal cuando “No fuese, como conjunto o en la configuración y reunión precisa de sus componentes, generalmente conocida, ni fácilmente accesible por quienes se encuentran en los círculos que normalmente manejan la información respectiva.”

Además de que el emplatado no se ajusta a la definición de secreto empresarial, tampoco cumple con las condiciones necesarias para que sea reconocido como tal y, en consecuencia, goce de la protección correspondiente.

En primera instancia, de acuerdo con el numeral 2.a del artículo 178 de la Ley núm. 20-00, la información que constituye un secreto empresarial será reconocida como tal cuando “no fuese, como conjunto o en la configuración y reunión precisa de sus componentes, generalmente conocida, ni fácilmente accesible para quienes se encuentran en los círculos que normalmente manejan la información respectiva.” Este requisito plantea varias consideraciones. Como primer punto, todo emplatado puede ser fácilmente accesible siempre que el comensal tenga los recursos económicos para adquirir el plato, sin distinción alguna respecto de quién puede ser comensal, incluyendo a chefs que actúen en calidad de clientes. Como segundo punto, existen numerosos ejemplos de emplatados que han alcanzado tal notoriedad que son generalmente conocidos dentro del entorno culinario, como el célebre "Moeche and Polenta in Two Versions" del Chef Massimo Bottura (Vashisht, 2018, p. 62).

En segunda y última instancia, el numeral 2.b del mismo artículo exige que la información haya sido objeto de medidas razonables, adoptadas por su legítimo poseedor, para mantenerla en secreto. Sin embargo, es necesario reiterar que el emplatado, por su propia naturaleza, no puede mantenerse en secreto, siendo su divulgación inherente a su finalidad. En consecuencia, ningún emplatado puede estar sujeto a medidas de confidencialidad adoptadas por su creador.

En resumen, el emplatado no solo carece de los atributos esenciales para ser considerado un secreto empresarial, sino que además, su naturaleza intrínsecamente divulgativa lo excluye de cualquier régimen de protección basado en la confidencialidad. Esto evidencia la inaplicabilidad del secreto empresarial como mecanismo para proteger el emplatado, en vistas que este no puede permanecer en el estado de confidencialidad requerido para dicha protección.

### **3.5 Protección del emplatado por el diseño industrial**

El derecho de autor y el diseño industrial comparten un factor común: ambos protegen las características estéticas de una creación. Previamente, hemos concluido que, conforme a la legislación dominicana, el emplatado es susceptible de ser protegido por

el derecho de autor. Esto nos lleva a reflexionar si, dado el mencionado denominador común entre estos dos regímenes jurídicos, el emplatado también podría ser objeto de protección bajo la figura del diseño industrial.

Para abordar esta cuestión, primeramente debe distinguirse entre el diseño industrial y el derecho de autor, pues, aunque comparten ciertos elementos, sus objetos son fundamentalmente distintos. Como se ha señalado anteriormente, el derecho de autor protege las obras, entendidas como cualquier creación intelectual original de carácter artístico, científico o literario, que sea susceptible de ser divulgada o reproducida en cualquier forma, conocida o por conocerse. Por otro lado, el diseño industrial se define, según el artículo 54 de la Ley núm. 20-00, como “cualquier reunión de líneas o combinaciones de colores o cualquier forma externa bidimensional o tridimensional, que se incorpore a un producto industrial o de artesanía para darle una apariencia especial, sin que cambie el destino o finalidad de dicho producto”. En otras palabras, cuando nos referimos a dibujos o diseños industriales, hablamos de “el derecho que se otorga en numerosos países, conforme a un sistema de registro específico, para proteger las características ornamentales y no funcionales de los productos, derivadas de la actividad de diseñar” (Entrala, 2018, p. 59). De inmediato, se evidencian diferencias sustanciales entre ambos conceptos, subrayando la distinción entre la protección que el derecho de autor ofrece a las obras intelectuales y la que el diseño industrial brinda a los aspectos estéticos y ornamentales de los productos.

En primer lugar, el ámbito de protección que ofrece el derecho de autor es considerablemente más extenso, abarcando no solo creaciones artísticas, sino también obras literarias y científicas, áreas que el diseño industrial no cubre. Sin embargo, debe subrayarse que, en cierta medida, dada la vasta naturaleza del arte, el diseño industrial también puede ser visto como una manifestación de la creatividad artística. Pero, dentro del amplio espectro de la creación artística—que, en el derecho de autor, puede incluir desde coreografías hasta diversas formas de expresión creativa— la protección que ofrece el diseño industrial es significativamente más específica y se limita a la “reunión de líneas, combinaciones de colores o cualquier forma externa bidimensional o

tridimensional” aplicadas a un producto industrial o artesanal para conferirle una apariencia particular.

En segundo lugar, para que una reunión de líneas, combinaciones de colores o cualquier forma externa bidimensional o tridimensional sea considerada un diseño industrial, necesariamente debe incorporarse a un producto industrial o de artesanía con el fin de conferirle una apariencia especial. Por el contrario, en el ámbito del derecho de autor, las obras, incluidas aquellas que consisten en la reunión de líneas, combinaciones de colores o formas bidimensionales o tridimensionales, subsisten por sí mismas, sin necesidad de estar integradas en un producto para ser susceptibles de protección, únicamente requiriéndose que posean una apariencia especial, siempre que esta sea original. En palabras más cortas, la protección que ofrece el diseño industrial depende de la existencia de un producto previo al cual se aplica, mientras que el derecho de autor protege la obra de manera autónoma, sin necesidad de vinculación con un objeto preexistente.

Aclaradas las diferencias entre el derecho de autor y el diseño industrial, resulta evidente que, aunque comparten ciertos aspectos, en su mayoría difieren significativamente, justificándose la existencia de ambos instrumentos jurídicos al estar destinados a proteger realidades distintas. Con esto en mente, es oportuno examinar si, dadas las particularidades del diseño industrial, el emplatado puede ser objeto de protección bajo este régimen.

El primer requisito del diseño industrial podría, en principio, ser cumplido por la presentación del emplatado, que podría incluir combinaciones de colores o adoptar una forma externa tridimensional; excluyendo deliberadamente la reunión de líneas y las formas bidimensionales, inherentes a los dibujos o figuras planas, que, por lógica, no serían aplicables al emplatado. Empero, aunque el emplatado puede ciertamente reunir estos elementos, no parece que la combinación de colores o una forma externa tridimensional sean los aspectos más relevantes de la presentación de un plato para ser protegidos de manera aislada. Al contrario, lo que se busca proteger es la integración de

estos elementos con otros presentes en el plato, tales como la disposición, texturas y elementos decorativos, de manera conjunta. En tanto, aunque la protección del emplatado bajo el diseño industrial podría ser posible si nos limitamos a esta primera parte del artículo, tal enfoque resultaría, en la mayoría de los casos, insuficiente y distante del objetivo real de proteger la integridad visual y creativa del emplatado.

En este contexto, resulta significativo considerar la amplitud con la que se define el término “diseño” en el marco normativo de la Unión Europea. La Directiva y el Reglamento sobre Diseños de la Unión Europea establece que un diseño se refiere a “la apariencia del conjunto o de una parte de un producto, resultante, en particular, de las características de las líneas, contornos, colores, forma, textura y/o materiales del propio producto y/o su ornamentación” (Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea, 1998). Esta definición es notablemente inclusiva y flexible, lo que, al menos en teoría, permitiría abarcar emplatados que destaquen por su presentación visual impactante y creativa. Sin embargo, al contrastar esta definición con la establecida en la legislación de la República Dominicana, se observa que la normativa local adopta un enfoque más restrictivo, lo que limita la posibilidad de interpretar el concepto de "diseño" de manera tan expansiva como lo permite la legislación europea. Aunque esto restringe la aplicabilidad directa de dicha protección en el contexto dominicano, la normativa europea puede servir como un valioso referente o punto de comparación sobre cómo podría ampliarse la protección de diseños en otras jurisdicciones.

Continuando con la definición de diseño industrial, nos encontramos con una segunda parte crucial: “que se incorpore a un producto industrial o de artesanía para conferirle una apariencia especial, sin alterar su destino o finalidad”. Aquí, el análisis se torna más complejo, pues surge un obstáculo que impide avanzar en consideraciones adicionales: el emplatado, aunque confiere una apariencia especial, no se incorpora al plato culinario, que en este contexto sería el “producto”; más bien, constituye una parte integral del mismo, formando una unidad indisoluble con la creación culinaria en su conjunto. Más allá, el emplatado se realiza con los mismos elementos que componen el plato culinario, significando que no pueden existir de manera separada; inseparabilidad que es contraria

a la naturaleza del diseño industrial, que requiere la posibilidad de distinguir y separar el diseño del producto al cual se aplica. En consecuencia, aunque podría resultar interesante explorar si el plato culinario puede ser clasificado como un producto industrial o artesanal, dicho análisis se torna innecesario, dado que la premisa inicial —que el diseño se incorpore a un producto preexistente— ha sido invalidada.

A partir de estos razonamientos, y considerando que el emplatado no se ajusta plenamente a ninguna de las disposiciones fundamentales establecidas en el artículo 54, que define el objeto del diseño industrial, es necesario concluir que esta no constituye la vía idónea para su protección bajo el marco de la propiedad intelectual.

### **3.6 Protección del emplatado por los signos distintivos**

Como se abordó en el capítulo anterior, los signos distintivos, como marcas, nombres comerciales, rótulos, emblemas, indicaciones geográficas y denominaciones de origen, están concebidos para identificar y diferenciar los productos, servicios o establecimientos de un empresario o productor, desempeñando una función crucial en el ámbito comercial: permitir que los consumidores reconozcan el origen de un producto o servicio y lo distinguan de otros en el mercado. Profundizando en la finalidad de estas figuras, Bonadio y Weissenberger (2021, p. 18) afirman: “A diferencia de otros derechos de propiedad intelectual, la marca no busca explícitamente fomentar la creatividad mediante incentivos monetarios, sino que surgió de la necesidad de proteger a los propietarios de marcas, ayudar a los consumidores a identificar marcas y presentaciones de productos, así como garantizar un cierto estándar de calidad.” Con un análisis aún más profundo, el Tribunal Supremo de los Estados Unidos, en el caso “Qualitex Co. v. Jacobson Products Co.” (1995), sostuvo que “la ley de marcas registradas tiene un doble propósito: en primer lugar, intenta proteger a los consumidores, que confían en la marca registrada de una empresa para asegurarse de que están utilizando una marca particular en la que confían como productora de productos o servicios de calidad; en segundo lugar, el objetivo es proteger a los productores de los competidores que intentan aprovecharse de la reputación de los primeros haciendo pasar sus productos como si fueran de los primeros o apropiándose indebidamente de la marca registrada anterior”.

El emplatado, por su parte, se centra en la estética y la disposición creativa de los alimentos, configurándose más como una expresión artística que como un identificador de origen comercial. Al no cumplir con la función esencial de un signo distintivo, en tanto, generalmente no puede ser considerado como tal en el marco tradicional de la propiedad intelectual.

Sin embargo, en circunstancias excepcionales, si un estilo de emplatado alcanza un reconocimiento sobresaliente y se asocia de manera exclusiva con un restaurante o chef en particular, podría considerarse su reconocimiento como un elemento distintivo de marca. El artículo 72 de la Ley núm. 20-00 sobre Propiedad Industrial incluso contempla esta posibilidad, disponiendo que “Las marcas pueden consistir ... en la forma, presentación o acondicionamiento de los productos o de sus envases o envolturas, o de los medios o locales de expendio de los productos o servicios correspondientes.” Este reconocimiento sería análogo a la protección que se otorga en algunas jurisdicciones a ciertos empaques o configuraciones de productos bajo el concepto de "trade dress". No obstante, este escenario sería altamente inusual y requeriría pruebas concluyentes de que el público en general percibe dicho estilo de emplatado no solo como una expresión artística, sino también como un símbolo inequívoco del origen comercial del servicio ofrecido.

Así las cosas, aunque el emplatado normalmente no se considera un signo distintivo en términos de propiedad intelectual, en casos muy específicos y excepcionales, podría plantearse un argumento en esa dirección, siempre que se pueda demostrar que el emplatado cumple efectivamente la función de identificar y diferenciar el origen comercial de un producto o servicio en el mercado.

## CONCLUSIONES

Las creaciones culinarias representan una manifestación sublime del ingenio y la creatividad humana, situándose en el ámbito de la propiedad intelectual, mereciendo, por tanto, una protección jurídica acorde a su singularidad. A pesar de que la legislación dominicana en materia de propiedad intelectual no menciona explícitamente a las creaciones culinarias, específicamente en lo que respecta a las recetas y el emplatado, es innegable que estas manifestaciones pueden ampararse bajo derechos y figuras jurídicas existentes, como el derecho de autor, la patente y el secreto empresarial, integrando así un marco robusto para la protección de los derechos de propiedad intelectual de sus creadores. Si bien no todas las figuras jurídicas están disponibles para ambos elementos, a continuación, se resumen las protecciones aplicables para cada uno.

En primer lugar, las recetas pueden ser protegidas mediante dos figuras clave: la patente y el secreto empresarial. En este sentido, las recetas encuentran amparo exclusivamente dentro de una de las vertientes de la propiedad intelectual, específicamente en la propiedad industrial. Por otro lado, figuras como el derecho de autor, el diseño industrial, el modelo de utilidad y los signos distintivos resultan inaplicables en este contexto.

En segundo lugar, el emplatado se beneficia de protección a través del derecho de autor y, excepcionalmente, mediante la utilización de marcas, integrándose así en ambas ramas de la propiedad intelectual. En contraposición, los instrumentos jurídicos característicos de la propiedad industrial, como las patentes, los modelos de utilidad, el secreto empresarial, el diseño industrial y los signos distintivos, resultan inaplicables al ámbito del emplatado.

Este análisis revela la existencia de un soporte legal implícito para la protección de las creaciones culinarias, a pesar de la falta de una referencia directa en la legislación vigente. Este hecho subraya la necesidad de una interpretación más específica y

consciente de los mecanismos legales existentes, para que, de manera efectiva, se reconozcan y defiendan estas manifestaciones creativas.

Así, se insta a los actores jurídicos y a la comunidad en general a repensar y fortalecer el marco normativo, con miras a asegurar una protección más clara y robusta para las obras culinarias, elevando su estatus al nivel que verdaderamente merecen en el vasto ámbito de la propiedad intelectual. La defensa de la creatividad culinaria no es solo un acto de justicia, sino una necesidad imperiosa en la era contemporánea, donde la innovación y la originalidad deben ser resguardadas con celo y determinación.

## RECOMENDACIONES

1. Reconocimiento expreso en el marco jurídico: Establecer un reconocimiento de las recetas y el emplatado como sujetos de protección bajo los derechos de propiedad intelectual, cual puede lograrse mediante la emisión de un instrumento jurídico específico que aclare su inclusión, sin requerir necesariamente una modificación legislativa. Este paso permitirá avanzar de una protección implícita a una explícita, garantizando así una salvaguarda más clara y robusta para las creaciones culinarias, elevando su estatus al nivel que les corresponde en el ámbito de la propiedad intelectual.
2. Pronunciamiento de autoridades competentes: Instar a las autoridades en materia de derecho de autor y propiedad industrial a emitir pronunciamientos claros sobre la aplicabilidad de estos derechos a las creaciones culinarias, proporcionando directrices y orientación jurídica que permitan su adecuada protección.
3. Establecimiento de un registro privado de creaciones culinarias: Fomentar la creación, por parte del sector privado, de un registro específico para creaciones culinarias, inspirado en modelos como el REGGA de Brasil, que permita a los creadores documentar las mismas.
4. Capacitación y sensibilización del sector gastronómico: Desarrollar programas de capacitación para chefs, empresarios gastronómicos y profesionales del derecho, enfocándose en la importancia y el proceso de protección de las creaciones culinarias, asegurando así una mayor conciencia y aplicación de los derechos de propiedad intelectual.

## BIBLIOGRAFÍA

- Alemaný Garrido, R. (2023). *El arte de la gastronomía. La protección de las creaciones culinarias por la propiedad intelectual* [Trabajo fin de grado, Universitat Pompeu Fabra]. Recuperado de <https://repositori.upf.edu/handle/10230/57750>
- Ángeles, J. R. (2016). ¿Qué es obra en derecho de autor? Anuario Dominicano de Propiedad Intelectual, 3, 39–76. Recuperado de <https://doi.org/10.47274/DERUM/38.2>
- Auguste Escoffier School of Culinary. *The Difference Between a Professional Cook and a Chef*. Recuperado de <https://www.escoffier.edu/blog/culinary-pastry-careers/the-difference-between-a-cook-and-a-chef/>
- Austin Broussard, J. (2008). An Intellectual Property Food Fight: Why Copyright Law Should Embrace Culinary Innovation. *Vanderbilt Journal of Entertainment and Technology Law*, 10(3), 691-728. Recuperado de <https://scholarship.law.vanderbilt.edu/jetlaw/vol10/iss3/8>
- Bonadio, E. y Weissenberger, N. (2021). Food Presentations and Recipes: Is There a Space for Copyright and Other Intellectual Property Rights? En A. Borghini y P. Englisch. *A Philosophy of Recipes: Making, Tasting, Valuing*. Reino Unido: Bloomsbury Publishing.
- Banerjee, P. (2022). Intellectual Property (IP) Protection for Signature Culinary Food Presentation: A Critical Analysis. *International Journal of Legal Science and Innovation*, 4(1), 302-207. Recuperado de <https://www.ijlsi.com/paper/intellectual-property-ip-protection-for-signature-culinary-food-presentation-a-critical-analysis/>
- Bugallo Montaña, B. (2020). Creaciones gastronómicas y su protección legal, con

especial referencia a la propiedad intelectual. *Revista de Derecho*, 19(38), 13–53.  
Recuperado de <https://doi.org/10.47274/DERUM/38.2>

Ciani, J. (2015). Intellectual Property Rights and the Growing Interest in Legal Protection for Culinary Creations. En M. Nobile. *World Food Trends and the Future of Food* (pp. 15-32). Milano: Ledizioni.

Chiu, C. (s.f.). Protection of Recipes and Dishes through Intellectual Property.  
Recuperado de <https://digilabs.global/wp-content/uploads/2021/07/ProtectionofRecipesandDishsthroughIntellectualProperty.pdf>

Chossat, V. (s.f.). Author's Right and Creativity Incentives: The Case of Gastronomy.  
Recuperado de la base de datos ResearchGate.

Cunningham, E. (2009). Protecting Cuisine under the Rubric of Intellectual Property Law: Should the Law Play a Bigger Role in the Kitchen? *Journal of High Technology Law*, 9(1), 21-51. Recuperado de [https://bpb-us-e1.wpmucdn.com/sites.suffolk.edu/dist/5/1153/files/2018/02/CUNNINGHAM\\_Protecting-2l31i04.pdf](https://bpb-us-e1.wpmucdn.com/sites.suffolk.edu/dist/5/1153/files/2018/02/CUNNINGHAM_Protecting-2l31i04.pdf)

École Ducasse. *Food plating and presentation: A guide for culinary arts students and aspiring chefs*. Recuperado de <https://www.ecoleducasse.com/en/blog/food-plating-presentation>

Encyclopaedia Britannica. Gastronomy | *Description, history, & cuisine*. Recuperado de <https://www.britannica.com/topic/gastronomy>

Entrala Rivera, J. A. (2018). *Los Activos de Propiedad Intelectual en el Ámbito Gastronómico y Culinario* [Trabajo fin de grado, Universidad de Chile]. Recuperado de <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/147357>

- Fabris, D. (2019). Food Industry, Haute Cuisine and Copyright. En H. Brett y J. Jones. *European Intellectual Property Review* (Vol. 41, pp. 704-713). Reino Unido: Sweet & Maxwell.
- Fauchart, E. y Von Hippel, E. (2006). Norms-Based Intellectual Property Systems: The Case of French Chefs. *Organization Science*, 19(2), 187-201. Recuperado de <https://doi.org/10.1287/orsc.1070.0314>
- G. Lawrence, M. (2011). Edible Plagiarism: Reconsidering Recipe Copyright in the Digital Age. *Vanderbilt Journal of Entertainment & Technology Law*, 19(1), 187-223. Recuperado de <https://scholarship.law.vanderbilt.edu/jetlaw/vol14/iss1/5>
- Ganz, D. (2019). Intellectual Property Protection for Food: Balancing Competing Policy Objectives. *University of La Verne Law Review*, 40(2), 148-152. Recuperado de la base de datos EBSCO Host.
- Germain, C. (2019). Don't Steal My Recipe! A Comparative Study of French and U.S. Law on the Protection of Culinary Recipes and Dishes Against Copying. *UF Law Scholarship Repository Working Papers*. Recuperado de <https://scholarship.law.ufl.edu/working/7>
- Ghose, A. y Amir, S. (2022). Protection of Cuisine under Intellectual Property Law: A Global Perspective. *Journal of Intellectual Property Rights*, 27(3), 171-180. Recuperado de <http://op.niscair.res.in/index.php/JIPR/article/view/59568/465480918>
- Goldman, M. (2013). Cooking and Copyright: When Chefs and Restaurateurs Should Receive Copyright Protection for Recipes and Aspects of Their Professional Repertoires. *Seton Hall Journal of Sports and Entertainment Law*, 23(1), 153-186. Recuperado de [https://scholarship.shu.edu/sports\\_entertainment/vol23/iss1/4](https://scholarship.shu.edu/sports_entertainment/vol23/iss1/4)

- Guillén, S. (2012-2013). La protección de las creaciones culinarias por el derecho de autor. En A. García Vidal. *Actas de Derecho Industrial y Derecho de Autor* (Vol. 33, pp. 401-416). Madrid, España: Marcial Pons.
- Hyland, M. (2017). A Taste of the Current Protection Offered by Intellectual Property Law to Molecular Gastronomy. *Cybaris®*, *An Intellectual Property Law Review*, 8(1), 155-175. Recuperado de <https://open.mitchellhamline.edu/cybaris/vol8/iss1/7>
- Kaufman, C. (2009). Recipes and Dishes: What Should Be Copyrightable? En R. Hosking. *Food and Language: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2009* (28.<sup>a</sup> ed., pp. 189-197). Gran Bretaña, Reino Unido: Prospect Books.
- Keeler, J. K. (2019). What do you mean it's "your" recipe? Tampa Bay Times. <https://www.tampabay.com/archive/2003/02/05/what-do-you-mean-it-s-your-recipe/>
- Ley núm. 20-00 sobre Propiedad Industrial, promulgada en la República Dominicana en fecha 8 de mayo del año 2000.
- Ley núm. 65-00 sobre Derecho de Autor, promulgada en la República Dominicana en fecha 21 de agosto del año 2000.
- Lee, K. y Bucher S. (2023). Desnobberizing good eating and drinking: (Re)defining gastronomy and culinary arts. *International Journal of Gastronomy and Food Science* (Vol. 33). Recuperado de <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100798>
- Maraví Contreras, A. (2013). Las creaciones gastronómicas como objeto de protección por el Derecho de Autor: Posibilidades y conveniencia. En B. Kresalja Rossello. *Anuario Andino de Derechos Intelectuales* (9.<sup>a</sup> ed., pp. 93-120). Lima, Perú: Palestra Editores.

Medam, M. (2021). Placing culinary creations in the Scope of Intellectual Property Rights. *Jus Corpus Law Journal*, 2(1), 460-469. Recuperado de <https://www.juscorpus.com/wp-content/uploads/2021/10/84.-Mythri-Medam.pdf>

Muñoz, J. (2018). Protección de las creaciones gastronómicas en el marco del derecho de autor. *Gaceta Judicial*, 372, 22-27. Recuperado de la base de datos vLex.

Oficina Nacional de la Propiedad Industrial (ONAPI). Historia. Recuperado de <https://www.onapi.gov.do/index.php/sobre-nosotros/historia>

Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI). ¿Qué es el derecho de autor? <https://www.wipo.int/copyright/es/>

Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI). ¿Qué es la propiedad intelectual? Recuperado de <https://www.wipo.int/about-ip/es/>

Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI). Principios básicos de la propiedad industrial. Recuperado de [https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/es/wipo\\_pub\\_895\\_2016.pdf](https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/es/wipo_pub_895_2016.pdf)

Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI). (1996). Tratado de la OMPI sobre Derecho de Autor (WCT). Recuperado de <https://www.wipo.int/treaties/es/ip/wct/>

Organización Mundial del Comercio (OMC). ¿Qué se entiende por ADPIC?. Recuperado en [https://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/trips\\_s/intel1\\_s.htm#:~:text=Los%20derechos%20de%20propiedad%20intelectual,obra%20por%20un%20plazo%20determinado](https://www.wto.org/spanish/tratop_s/trips_s/intel1_s.htm#:~:text=Los%20derechos%20de%20propiedad%20intelectual,obra%20por%20un%20plazo%20determinado)

Organización Mundial del Comercio (OMC). (1994). Acuerdo sobre los Aspectos de los

Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC). Recuperado de [https://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/trips\\_s/ta\\_docs\\_s/1\\_tripsandconventions\\_s.pdf](https://www.wto.org/spanish/tratop_s/trips_s/ta_docs_s/1_tripsandconventions_s.pdf)

Otero Lastres, J. M. (2019). Una aproximación a la protección jurídica de la obra gastronómica”. En Cremades García, J, Anson R. y Gómez-Acebo Dennes, A. *Derecho y Gastronomía*. Madrid: Editorial Dykinson, pp. 103-119.

Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea. (1998). Directiva 98/71/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 13 de octubre de 1998 sobre la protección jurídica de los dibujos y modelos. Diario Oficial de las Comunidades Europeas, L 289, 28-35.

P. Arons, M. (2015). A Chef’s Guide to Patent Protections Available for Cooking Techniques and Recipes in the Era of Postmodern Cuisine and Molecular Gastronomy. *Journal of Business & Technology Law*, 10(1), 137-156. Recuperado de <https://digitalcommons.law.umaryland.edu/jbtl/vol10/iss1/8>

Pemberton, S. (2017). Protecting your culinary creation and eating it too: An exploration into how Australian copyright law can and should expand its menu to embrace culinary works. *University of Western Australia Law Review*, 41(2), 151–204. Recuperado de [https://www.able.uwa.edu.au/\\_\\_data/assets/pdf\\_file/0009/2986623/10-Pemberton.pdf](https://www.able.uwa.edu.au/__data/assets/pdf_file/0009/2986623/10-Pemberton.pdf)

Qualitex Co. v. Jacobson Products Co., 514 U.S. 159, 115 S. Ct. 1300, 131 L. Ed. 2d 248 (1995)

Rachum-Twaig, O. (2022). The Case Against Copyright Protection of Food. *IDEA: The*

*Law Review of the Franklin Pierce Center for Intellectual Property*, 63(1), 138-186  
Recuperado de la base de datos Social Science Research Network (SSRN).

Rae, R. A. E.-. Propiedad Industrial. Diccionario panhispánico del español jurídico – Real Academia Española. <https://dpej.rae.es/lema/propiedad-industrial>

Rae, R. A. E.-. Gastronomía. Diccionario de la lengua española – Real Academia Española. <https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa>

Rae, R. A. E.-. Receta. Diccionario de la lengua española – Real Academia Española. <https://dle.rae.es/receta>

Rae, R. A. E.-. Emplatar. Diccionario de la lengua española – Real Academia Española. <https://dle.rae.es/emplatar#ErLcsn4>

Rae, R. A. E.-. Signo Distintivo. Diccionario panhispánico del español jurídico – Real Academia Española. <https://dpej.rae.es/lema/propiedad-industrial>

Rocha, M. (2019). The Mondrian Cake: may Intellectual Property protect signature food? *Revista Electrónica de Direito*, 19(2), 163-184. Recuperado de [https://cij.up.pt/client/files/0000000001/7-victoria-rocha\\_937.pdf](https://cij.up.pt/client/files/0000000001/7-victoria-rocha_937.pdf)

Rusconi, G., & Cesana, O. (2004). Culinary Copyrights: The Legal Landscape of Food Design Protection in Italy. *Chambers and Partners*. Recuperado de <https://chambers.com/legal-trends/food-design-copyright-in-italy>

Pételle, L. (s.f.). The protection of flavour and aroma by means of intellectual property law. Recuperado de <https://digilabs.global/wp-content/uploads/2021/07/LegalOpinion-TheProtectionofFlavourandAromabyMeansofIntellectualPropertyLaw.pdf>

- Sabrera, K. K. y Estrella, T. P. (2022). *La importancia de la proteccion del emplatado en las creaciones gastronomicas dentro de los derechos de autor* [Trabajo fin de grado, Universidad Privada del Norte]. Recuperado de <https://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/30779>
- Samyuktha A. and Sadhana S. (2023). Navigating Intellectual Property Rights in the Dynamic Landscape of the Food Industry. *International Journal of Law Management & Humanities*, 6(6), 2987-2998. Recuperado de <https://doij.org/10.10000/IJLMH.116440>
- Santoro, L. (2019). A tasteful expansion of the already full plate of intellectual property. *Drexel Law Review*, 12(1), 171-226. Recuperado de <https://drexel.edu/~/media/Files/law/law%20review/v12-1/Santoro%2012%20Drexel%20L%20Rev%20171.ashx>
- Saunders, K. and Flugge, V (2021). Food for Thought: Intellectual Property Protection for Recipes and Food Designs. *Duke Law & Technology Review*, 19(1), 159-197. Recuperado de <https://scholarship.law.duke.edu/dltr/vol19/iss1/9>.
- Segal, S. (2015). Keeping it in the kitchen: An analysis of intellectual property protection through trade secrets in the restaurant industry. *Cardozo Law Review*, 37(1), 1523-1563. Recuperado de <http://cardozolawreview.com/wp-content/uploads/2018/08/SEGAL.37.4.pdf>
- Soeroso, A. & Turgarini, D. (2020). Culinary Versus Gastronomy. *E-Journal of Tourism*, 7(2), 193-204. Recuperado de [10.24922/eot.v7i2.60537](https://doi.org/10.24922/eot.v7i2.60537).
- Smith, C. (2018). Copyright in culinary presentations. En E. Bonadio y N. Lucchi. *Non-Conventional Copyright: Do New and Atypical Works Deserve Protection?* (pp. 128-149). Massachusetts, Estados Unidos: Edward Elgar Publishing.

Smith, C. (2014). Food Art: Protecting "Food Presentation" under U.S. Intellectual Property Law. *The John Marshall Review of Intellectual Property Law*, 14(1). Recuperado de <https://repository.law.uic.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1342&context=ripl>

U.S. Copyright Office. (2022). Circular 92: Copyright Law of the United States and Related Laws Contained in Title 17 of the United States Code. Recuperado de <https://www.copyright.gov/title17/>

U.S. Copyright Office. (2021). Circular 33: Works Not Protected by Copyright. Recuperado de <https://www.copyright.gov/circs/circ33.pdf>

Vashisht, A. (2018). Intellectual Property Rights of Chefs and Restaurateurs in Edible Creative Culinary Creations and Their Plating. *National Law School Journal*, 14(1), 54-76. Available at: <https://repository.nls.ac.in/nlsj/vol14/iss1/6>