



by Unifranz

Bolivian Culinary Center

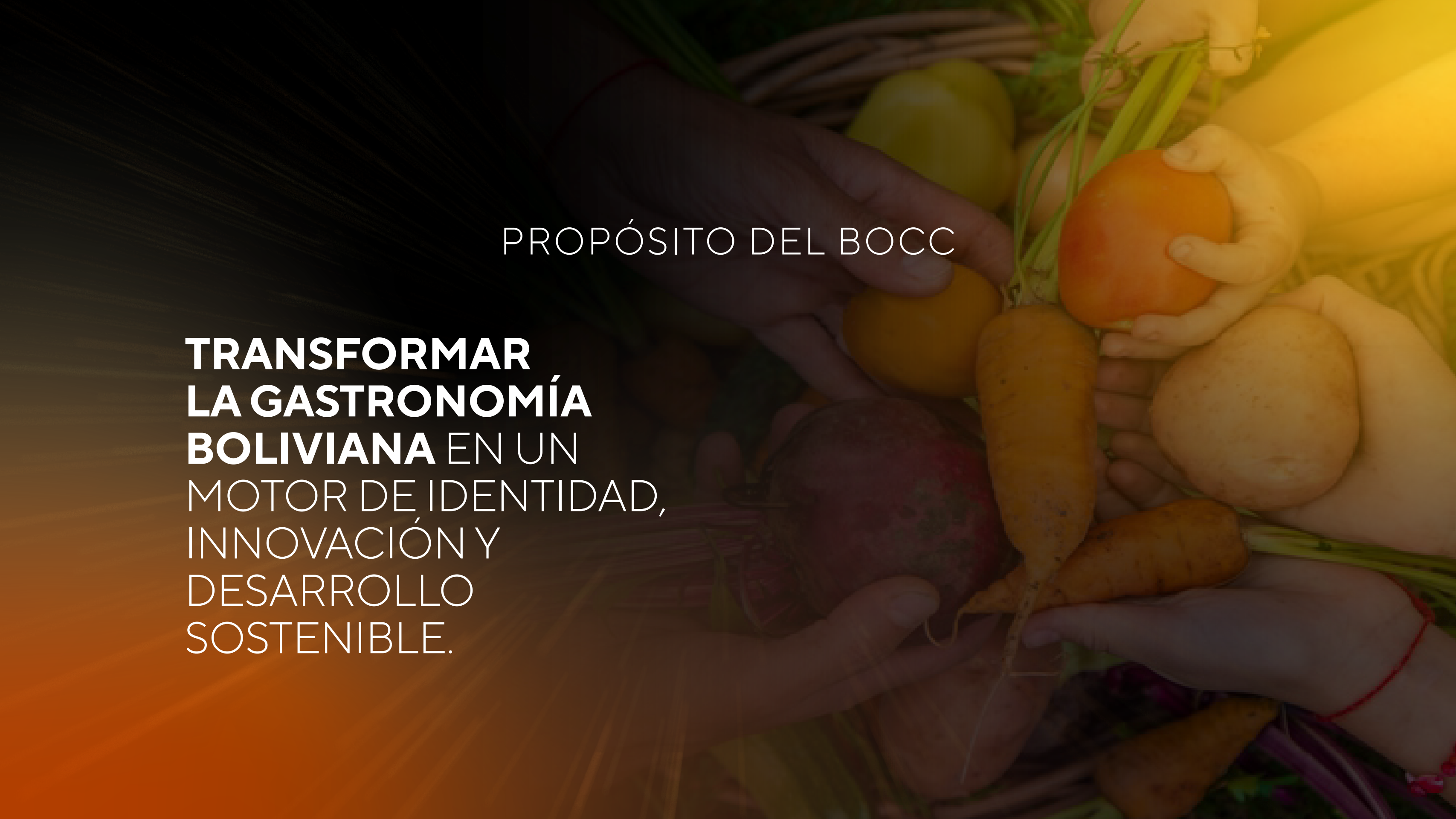
UN PROYECTO DE UNIFRANZ



Bolivia: Tierra de sabores y conocimiento



Bolivia es un territorio de **diversidad única**, donde cada región aporta ingredientes, saberes y tradiciones que dan forma a una identidad gastronómica incomparable.



PROPÓSITO DEL BOCC

**TRANSFORMAR
LA GASTRONOMÍA
BOLIVIANA** EN UN
MOTOR DE IDENTIDAD,
INNOVACIÓN Y
DESARROLLO
SOSTENIBLE.



INSPIRACIÓN: BASQUE CULINARY CENTER

El BOCC se inspira en el Basque Culinary Center,
**integrando academia, innovación, territorio y
sostenibilidad**, adaptado a la realidad y riqueza
cultural de Bolivia.

VISIÓN

Ser el referente gastronómico y alimentario de Bolivia y Latinoamérica.



MISIÓN

Articular conocimiento, creatividad e innovación gastronómica para fortalecer la identidad culinaria boliviana y promover su desarrollo.

EJES ESTRATÉGICOS

1. Formación Gastronómica y Gestión Culinaria
2. Investigación Gastronómica y Alimentaria
3. Innovación y Tecnología Alimentaria
4. Emprendimiento y Desarrollo Productivo
5. Promoción y Diplomacia Gastronómica
6. Sostenibilidad, Territorio y Comunidad



MODELO ORGANIZACIONAL

El BOCC se estructura como un Centro de Formación e Innovación Privado con cuatro áreas clave:



Facultad
de Ciencias
Gastronómicas



BCC
Innovation
Bolivia



GastroLab
Bolivia



GastroEmprende
Bolivia

ECOSISTEMA DE VALOR COMPARTIDO



Productores
y Comunidades



Investigación
e Innovación



Formación y
Transferencia



Emprendimiento
Gastronómico



Promoción
Nacional e
Internacional



700

PROFESIONALES
GASTRONÓMICOS
FORMADOS



100

INGREDIENTES
BOLIVIANOS
CATALOGADOS



IMPACTO 2035

20

STARTUPS Y PRODUCTOS
GASTRONÓMICOS
INNOVADORES



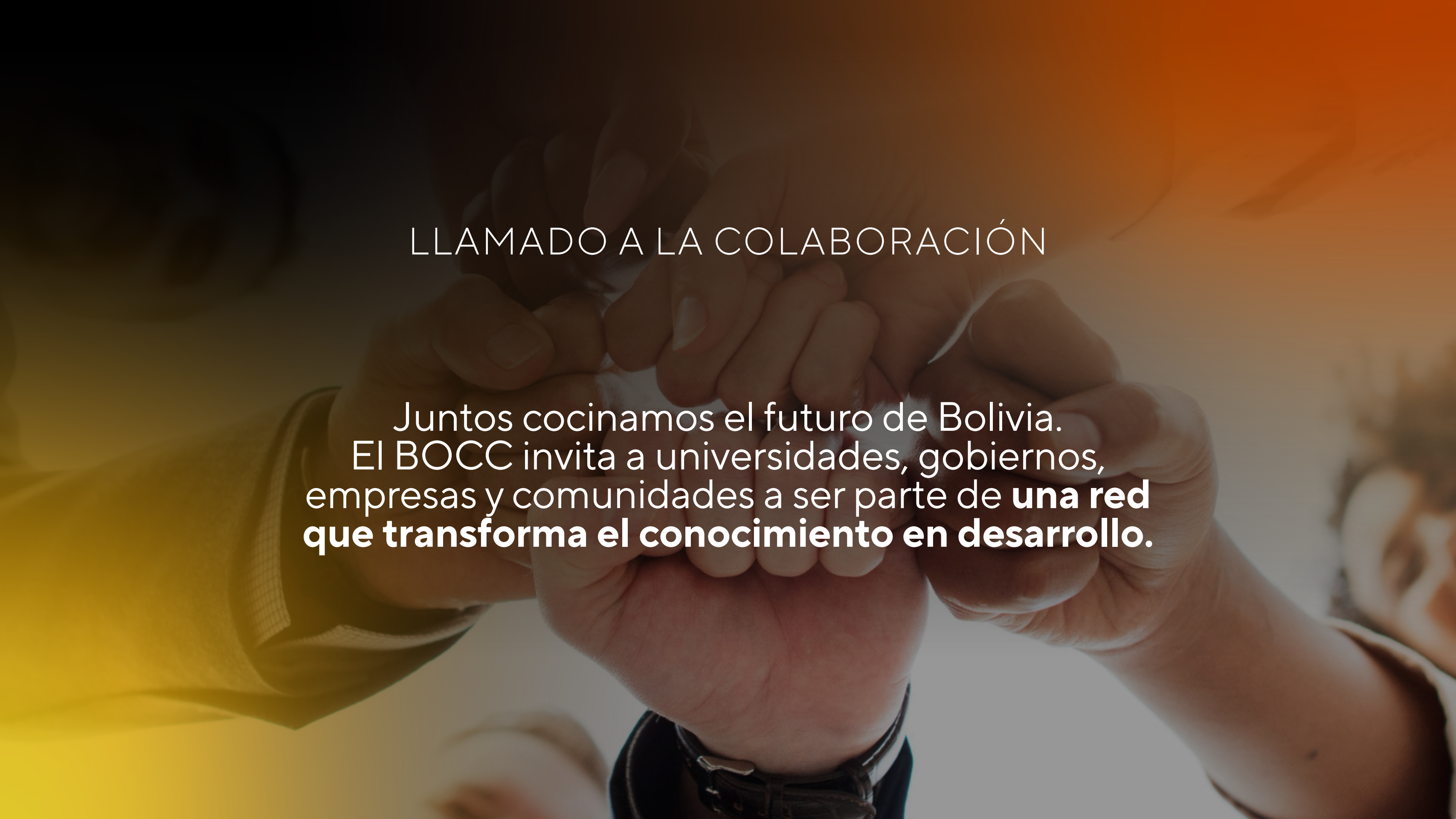
5

RUTAS
GASTRONÓMICAS
INTERNACIONALES



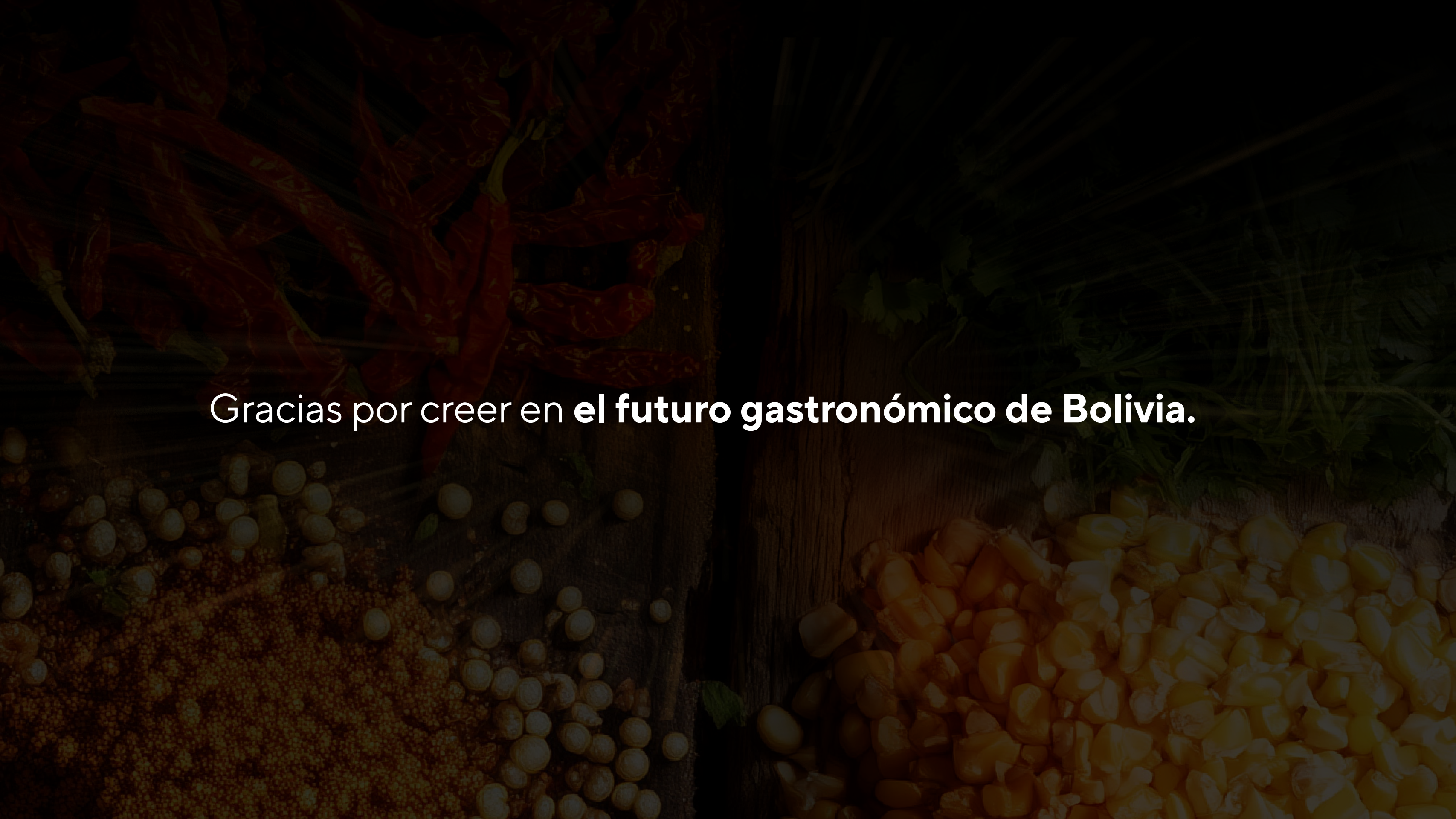
50

COMUNIDADES
PRODUCTORAS
INTEGRADAS



LLAMADO A LA COLABORACIÓN

Juntos cocinamos el futuro de Bolivia.
El BOCC invita a universidades, gobiernos,
empresas y comunidades a ser parte de **una red
que transforma el conocimiento en desarrollo.**

A dark, artistic photograph of various Bolivian ingredients. In the top left, there are several long, wrinkled red chili peppers. Below them, on the left side, is a pile of small, round, light-colored quinoa grains. To the right of the quinoa, there is a large pile of yellow corn kernels. In the top right, there are some green leafy herbs. The entire scene is set against a dark, textured wooden background.

Gracias por creer en **el futuro gastronómico de Bolivia.**