

RESUMEN DE RESÚMENES

LÁMINA 1 – PRESENTACIÓN BOCC BY UNIFRANZ

Frase ancla:

BOCC es la apuesta estratégica de UNIFRANZ para convertir la gastronomía en motor de desarrollo para Bolivia.

Desarrollo:

“El Bolivian Culinary Center, BOCC, es una apuesta estratégica de UNIFRANZ para que la gastronomía deje de ser sólo un tema de restaurantes y se convierta en un verdadero motor de desarrollo económico, social y territorial. No estamos hablando sólo de una escuela de cocina, sino de una plataforma de formación, innovación y emprendimiento que articula talento joven, sector productivo y políticas públicas. En síntesis, queremos que la gastronomía boliviana sea una palanca real de transformación para el país.”

LÁMINA 2 – BOLIVIA: TIERRA DE SABORES Y CONOCIMIENTO

Frase ancla:

Tenemos biodiversidad, cultura y productos únicos: una ventaja competitiva para turismo, industria creativa y alimentos.

Desarrollo:

“Bolivia tiene algo que muchos países envidian: una biodiversidad excepcional y una enorme diversidad cultural que se traduce en ingredientes, recetas y saberes únicos. Altiplano, valles, Amazonía y Chaco aportan productos distintos y narrativas potentes. Si conectamos esa riqueza con turismo, industrias creativas y cadenas de valor alimentarias, la gastronomía se convierte en una ventaja competitiva para el país. BOCC nace justamente para aprovechar y ordenar ese potencial.”

LÁMINA 3 – PROPÓSITO DEL BOCC

Frase ancla:

Usar la gastronomía como herramienta concreta de diversificación productiva, empleo e inclusión.

Desarrollo:

“El propósito del BOCC es usar la gastronomía como política de desarrollo, no sólo como expresión cultural. Queremos agregar valor a la producción local, generar empleo de calidad —especialmente para jóvenes y mujeres—, impulsar el turismo gastronómico y fortalecer encadenamientos con productores, MIPYMES y territorios. En otras palabras, transformar la cocina boliviana en una herramienta concreta de diversificación productiva, inclusión social y cohesión territorial.”

LÁMINA 4 – INSPIRACIÓN: BASQUE CULINARY CENTER

Frase ancla:

Adaptamos el modelo del Basque Culinary Center para articular academia, Estado y empresa en clave boliviana.

Desarrollo:

“Nos inspiramos en el Basque Culinary Center, un caso exitoso que demostró que invertir en conocimiento gastronómico puede cambiar la economía de una región. BOCC toma ese modelo y lo adapta a la realidad boliviana: un centro que integra academia, sector privado y Estado, y que aporta capacidades técnicas para iniciativas vinculadas a alimentación, turismo, economía naranja y desarrollo territorial. La lógica es similar: hacer de la gastronomía un eje estratégico de país, pero con identidad y prioridades bolivianas.”

LÁMINA 5 – MISIÓN Y VISIÓN

Frase ancla:

Formar talento e impulsar conocimiento aplicado para posicionar a Bolivia como referente gastronómico regional.

Desarrollo:

“La misión del BOCC es articular formación de talento y generación de conocimiento aplicado para fortalecer todo el sistema gastronómico y alimentario boliviano. Eso significa formar profesionales con competencia técnica, visión de negocio e innovación, pero también producir evidencia e investigación útil para decisiones públicas y privadas. Nuestra visión es posicionar a Bolivia como referente regional en innovación gastronómica y sostenibilidad alimentaria, y que el BOCC sea un socio estratégico natural en agendas de empleo, desarrollo productivo y turismo.”

LÁMINA 6 – EJES ESTRATÉGICOS**Frase ancla:**

Formación, investigación, innovación, emprendimiento y promoción gastronómica, con sostenibilidad como eje transversal.

Desarrollo:

“El BOCC se estructura en ejes estratégicos muy claros. Primero, la formación gastronómica y de gestión, para contar con talento altamente calificado. Segundo, la investigación aplicada sobre ingredientes, técnicas y cadenas de valor. Tercero, la innovación y tecnología alimentaria, que permite desarrollar nuevos productos y soluciones. Cuarto, el apoyo al emprendimiento gastronómico, para que las ideas se conviertan en negocios sostenibles. Y finalmente, la promoción nacional e internacional de la gastronomía boliviana, todo atravesado por un enfoque de sostenibilidad y trabajo directo con los territorios.”

LÁMINA 7 – MODELO ORGANIZACIONAL**Frase ancla:**

Un solo centro que forma talento, desarrolla proyectos, prueba productos y acompaña negocios gastronómicos.

Desarrollo:

“El modelo organizacional de BOCC integra cuatro grandes áreas que se complementan. Una facultad de ciencias gastronómicas, que es el corazón académico y de formación. Un área de innovación, donde se diseñan y ejecutan proyectos con empresas, gobiernos y organizaciones. Un GastroLab, que funciona como laboratorio de experimentación y prototipado de productos. Y una plataforma para el emprendimiento, que acompaña a restaurantes, marcas y servicios gastronómicos en su crecimiento. De esta forma, BOCC opera como una ventanilla integral: del aula al laboratorio, y del laboratorio al mercado.”

LÁMINA 8 – ECOSISTEMA DE VALOR COMPARTIDO**Frase ancla:**

Conectamos productores, territorios, empresas y Estado para que el valor se distribuya a lo largo de toda la cadena.

Desarrollo:

“BOCC se concibe como un ecosistema de valor compartido. En la base están los productores y las comunidades; sobre ellos se genera investigación e innovación; luego viene la formación y el desarrollo de capacidades; de ahí surgen emprendimientos y negocios gastronómicos; y finalmente entran la promoción y los mercados nacionales e internacionales. El objetivo es que el valor no se concentre en un solo punto, sino que se distribuya a lo largo de toda la cadena, facilitando proyectos conjuntos con municipios, gobernaciones, cámaras empresariales y organizaciones del territorio.”

LÁMINA 9 – IMPACTO 2035**Frase ancla:**

Metas claras: talento formado, ingredientes valorizados, startups activas, rutas gastronómicas y comunidades vinculadas.

Desarrollo:

“Hacia 2035 nos proponemos metas concretas y medibles: formar cientos de profesionales gastronómicos con visión empresarial y sostenible; catalogar y poner en valor decenas de ingredientes bolivianos con potencial de diferenciación; impulsar startups y productos con sello país; desarrollar rutas gastronómicas vinculadas al turismo; e integrar directamente a múltiples comunidades productoras a este ecosistema. Todo ello alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y con las agendas de empleo, inclusión y desarrollo territorial del país.”

LÁMINA 10 – CIERRE / LLAMADO A LA COLABORACIÓN**Frase ancla:**

BOCC nace para ser socio estratégico de gobierno y empresa en proyectos de empleo, turismo y desarrollo territorial.

Desarrollo:

“BOCC nace con una vocación clara de alianza. Queremos ser un socio estratégico para el gobierno y el sector empresarial en proyectos de empleo juvenil, desarrollo territorial, turismo gastronómico, compras públicas de alimentos con valor agregado y fortalecimiento de MIPYMES del sector. Desde UNIFRANZ ponemos la capacidad académica, el talento y la plataforma; y los invitamos a sumar su experiencia, sus programas y sus inversiones para escalar el impacto. La invitación es sencilla: cocinemos juntos una agenda de desarrollo que tenga sabor a Bolivia y beneficios concretos para su gente.”