

CONVOCATORIA

"200 SABORES BOLIVIANOS DEL BICENTENARIO"

El proyecto "200 Sabores Bolivianos del Bicentenario", constituye una iniciativa de gran magnitud destinada a celebrar el Bicentenario de Bolivia a través de la valorización y preservación de su patrimonio gastronómico. La recopilación y documentación de estas recetas se realizará a través de la revisión de fuentes secundarias, pero principalmente mediante un concurso a nivel nacional, que además permitirá difundir doscientas recetas tradicionales que reflejen la diversidad cultural y la riqueza culinaria de nuestro país.

1. OBJETIVO DEL PROGRAMA SUEÑO BICENTENARIO.-

El objetivo del "Programa Sueño Bicentenario" es "priorizar y destinar" recursos para financiar programas y proyectos de interés social, cultural, deportivo y otros, a favor de entidades públicas; como también para la ejecución de actividades en áreas de interés social, cultural, deportivo y otros, a favor de personas naturales o jurídicas.

2. INTRODUCCION.-

La gastronomía boliviana es una parte fundamental de la cultura y la identidad del país. La rica diversidad de productos y platos típicos es un reflejo de la historia y la tradición del país. El proyecto "200 Sabores Bolivianos del Bicentenario", busca promover y difundir la rica gastronomía de cada uno de los departamentos del Estado Plurinacional de Bolivia.

3. OBJETIVO DE LA CONVOCATORIA.-

El objetivo de la convocatoria del proyecto "200 Sabores Bolivianos del Bicentenario", es seleccionar las recetas bolivianas más emblemáticas de todo el Estado Plurinacional de Bolivia, a través de concursos departamentales.

4. DE LOS POSTULANTES.-

- 4.1. Cada participante, individual o colectivo, podrá presentar una única receta representativa de la gastronomía boliviana.
- 4.2. En caso de ser una postulación colectiva, se deberá elegir un representante nombrado con una carta simple firmada por los integrantes del grupo o colectivo.

5. DE LA CONVOCATORIA.-

Se invita a cocineros profesionales y aficionados, productores de alimentos, investigadores gastronómicos, estudiantes de gastronomía, y al público en general interesado en la cocina boliviana, que puedan compartir sus recetas tradicionales, con el cual se busca rescatar la diversidad gastronómica de nuestro país y compartirla con el mundo. Las recetas ganadoras serán reconocidas públicamente y formarán parte de un compendio gastronómico que será distribuido a nivel nacional.

6. FORMAS DE POSTULACION.-

Se podrán postular de las siguientes maneras:

a) Registro a través de la Plataforma

Los interesados se podrán registrar a través de la página web <https://www.minculturas.gob.bo> del Ministerio de Culturas, Descolonización y Despatriarcalización, se deberá adjuntar la ficha de presentación (anexo 1), ficha de registro (anexo 2) y la ficha técnica de la receta (anexo 3), y la autorización comunitaria (si corresponde) todo en formato pdf.

b) Registro de forma física

Los interesados podrán presentar su documentación de postulación de manera física en las oficinas designadas por el Ministerio de Culturas, Descolonización y Despatriarcalización, se deberá adjuntar la ficha de presentación (anexo 1), ficha de registro (anexo 2) y la ficha técnica de la receta (anexo 3); y la autorización comunitaria (si corresponde)

C) Plazo y Lugar de Inscripción

Las fechas de inscripción serán de acuerdo al cronograma.

Todos los requisitos establecidos deberán presentarse por ventanilla única de en sobre manila tamaño oficio bajo el siguiente rotulo:

Para el departamento de La Paz.

Señores:

MINISTERIO DE CULTURAS, DESCOLONIZACIÓN Y
DESPATRIARCALIZACIÓN
PROYECTO "200 SABORES BOLIVIANOS DEL BICENTENARIO"
DEPARTAMENTO: (INDICAR EL DEPARTAMENTO Y LA CIUDAD EN LA QUE
PARTICIPA)
DIRECCIÓN: Calle Ayacucho, esq. Potosí. La Paz, Bolivia

Para los departamentos de SANTA CRUZ, BENI y PANDO.

MINISTERIO DE CULTURAS, DESCOLONIZACIÓN Y
DESPATRIARCALIZACIÓN
PROYECTO "200 SABORES BOLIVIANOS DEL BICENTENARIO"
DEPARTAMENTO: (INDICAR DEPARTAMENTO EN EL QUE PARTICIPA)
DIRECCIÓN: Oficina Regional del Ministerio de Culturas, Descolonización
y Despatriarcalización. Calle Junín N° 154, a media cuadra de la Plaza 24
de septiembre, Santa Cruz, Bolivia.

Para los departamentos de CHUQUISACA, POTOSÍ y TARIJA.

MINISTERIO DE CULTURAS, DESCOLONIZACIÓN Y
DESPATRIARCALIZACIÓN
PROYECTO "200 SABORES BOLIVIANOS DEL BICENTENARIO"
DEPARTAMENTO: (INDICAR DEPARTAMENTO EN EL QUE PARTICIPA)
DIRECCIÓN: Centro Cultural Matilde Casasola "La Sombrerería", Calle
Bolívar, entre Camargo y Urcullo, Sucre, Bolivia.

Para del departamento de COCHABAMBA.

MINISTERIO DE CULTURAS, DESCOLONIZACIÓN Y
DESPATRIARCALIZACIÓN
PROYECTO "200 SABORES BOLIVIANOS DEL BICENTENARIO"
DEPARTAMENTO: (INDICAR DEPARTAMENTO EN EL QUE PARTICIPA)

DIRECCIÓN: Calle Ladislao Cabrera N° 199, entre avenida Ayacucho y Nathaniel Aguirre, Cochabamba. Bolivia.

Para el departamento de ORURO.

MINISTERIO DE CULTURAS, DESCOLONIZACIÓN Y DESPATRIARCALIZACIÓN

PROYECTO "200 SABORES BOLIVIANOS DEL BICENTENARIO"

DEPARTAMENTO: (INDICAR DEPARTAMENTO EN EL QUE PARTICIPA)

DIRECCIÓN: Calle América N° 5156, entre C. 12 de octubre y Soria Galvarro, Oruro, Bolivia

NOTA: Si la postulación es enviada por correo o Courier, se tomará en cuenta la fecha del sello de envío.

d) Requisitos

- Carta de presentación (Anexo 1)
- Ficha de presentación (Anexo 2)
- Ficha técnica receta (Anexo 3)
- Para presentaciones colectivas, carta firmada por los integrantes nombrando al representante.
- Fotocopia de Cédula de identidad del postulante o representante.
- Presentar en formato DVD un video de la elaboración de la receta con imágenes y audio nítido (la grabación debe mostrar los ingredientes, utensilios y la preparación hasta el momento de servir) (OPCIONAL)
- Las fotografías de la receta deben tener una resolución nítida y a color. (OPCIONAL)
- Autorización de la comunidad y/o instituciones (si corresponde): En caso de que la receta sea representativa de una comunidad, se requerirá una autorización de las autoridades comunitarias y/o la institución correspondiente.

e) Causales de Inhabilitación

- Servidores (as) públicos en ejercicio, en cualquier nivel del Estado.
- Postulaciones que no cuenten con toda la documentación solicitada en los requisitos de inscripción de la presente convocatoria.
- Postulaciones que sean entregadas posteriores al plazo de entrega.

7. EVALUACIÓN, CALIFICACIÓN Y SELECCIÓN.-

a) Evaluación Calificación y selección

La evaluación de las propuestas se realizará en dos fases:

- En una primera fase se hará una pre evaluación, un comité evaluador conformado por tres jurados, analizará las recetas presentadas por cada participante junto a la carta de presentación (anexo 1), ficha de presentación (anexo 2) y ficha técnica de la receta (anexo 3). Los 50 trabajos mejor valorados avanzarán a la siguiente fase, en la cual recibirán una capacitación en técnicas culinarias y presentación de platos a través de la página web o de forma directa con los técnicos.

- En la segunda fase, se llevará a cabo un evento en vivo en cada departamento de acuerdo a cronograma, donde los participantes prepararán sus recetas ante un jurado especializado. Los 20 a 25 platos mejores calificados serán incluidos en un compendio de recetas conmemorativas del Bicentenario, que será distribuido a nivel nacional.
- La calificación de las recetas se realizará siguiendo criterios establecidos unificados para todos los participantes. Esto permitirá asegurar una evaluación justa, equitativa y transparente.

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN	DESCRIPCIÓN	EJEMPLOS
INGREDIENTES			
Locales y de temporada (orgánicos o agroecológicos)	10%	Uso de productos cultivados en la región, respetando los ciclos naturales.	Quinua real, oca, maíz, frutas silvestres y otros.
TÉCNICAS CULINARIAS			
Ancestrales y tradicionales (documentadas)	15%	Uso de técnicas transmitidas de generación en generación.	Cocción a leña, fermentación, deshidratación y otros.
Innovación y adaptación	15%	Creación de nuevas recetas o adaptaciones de recetas tradicionales.	Cocción al vacío, técnicas de molecularidad y otros.
IMPLEMENTOS			
Originarios y artesanales	20%	Uso de utensilios de cocina tradicionales, preferiblemente de fabricación artesanal.	Batán de piedra, molinillo de mano y otros
PERTENENCIA E IDENTIDAD			
Historia y contexto cultural	10%	Vinculación de la receta con eventos históricos, festividades o rituales.	Platos tradicionales que han sido transmitidos de generación en generación, preservando la sabiduría culinaria de nuestros antepasados. Estas recetas, elaboradas con ingredientes locales y adaptadas a cada región, son un testimonio de nuestra rica diversidad cultural y un legado que debemos proteger.
Identidad regional	5%	Capacidad de la receta para representar la identidad culinaria de una región.	Presentación, características propias, en estrecha valoración de nuestra cultura
Accesibilidad	5%	Disponibilidad de ingredientes y facilidad de preparación.	Recetas con ingredientes comunes y fáciles de encontrar
PRESENTACIÓN			

Originalidad y creatividad	20%	Originalidad y creatividad en la presentación del plato.	Emplatados artísticos, uso de elementos decorativos
----------------------------	-----	--	---

La calificación final de cada receta será resultado de la suma ponderada de los puntajes obtenidos en cada uno de los criterios establecidos. De esta manera, se garantizará que las recetas seleccionadas para formar parte del compendio "200 Sabores Bolivianos del Bicentenario" sean aquellas que mejor representen la diversidad y riqueza de la gastronomía boliviana.

En caso de empate, se aplicarán criterios de desempate adicionales, los cuales serán comunicados a los participantes con antelación.

8. JURADO CALIFICADOR.-

a) Del jurado calificador

Para garantizar la selección de las mejores recetas, el Ministerio de Culturas, Descolonización y Despatriarcalización (MCDyD), escogerá tres jurados calificadores departamentales compuestos por personas meritorias entendidas en la rama de gastronomía y/o profesionales de ramas afines, quienes evaluarán cada uno de los platillos seleccionados

i). Procesos y criterios de evaluación

- Estos jurados evaluarán las recetas considerando criterios como sabor, textura, presentación, uso de ingredientes locales, historia de la receta y su aporte a la identidad culinaria boliviana.

ii). Calificación

- El jurado calificador evaluará cada postulación basándose en los criterios establecidos.
- Cada miembro del jurado asignará una calificación a cada postulación.
- Las calificaciones se sumarán para determinar la calificación final.

iii) De los resultados

- Selección de las 200 mejores recetas bolivianas.
- Promoción de la gastronomía boliviana a nivel nacional e internacional.

iv) De los beneficiarios

- Los ganadores contarán con un premio en efectivo y medallas de reconocimientos.
- Los Participantes tendrán la oportunidad de contar con capacitaciones y certificados de participación.
- La comunidad en general tendrá acceso a una variedad de recetas típicas locales y promoción de la cultura gastronómica y la identidad boliviana en la página web del Ministerio de Culturas, Descolonización y Despatriarcalización.

9. CRONOGRAMA.-

- Lanzamiento de la convocatoria el 29 de mayo del 2025.
- Cronograma de desarrollo de los eventos.

Departamento	Recepción de documentos	Eventos Departamentales
Potosí Oruro La Paz	A partir del lanzamiento departamental hasta el 23 de junio del 2025	28 de junio de 2025
Chuquisaca Tarija Cochabamba	A partir del lanzamiento departamental hasta 30 de julio del 2025	05 de julio del 2025
Santa Cruz Beni Pando	A partir del lanzamiento departamental hasta el 07 de julio del 2025	12 de julio del 2025

- c) El Ministerio de Culturas, Descolonización y Despatriarcalización de forma oportuna comunicara el lugar donde se desarrollarán los eventos en cada uno de los departamentos.
- d) El Ministerio de Culturas, Descolonización y Despatriarcalización realizará el Festival gastronómico con la presencia de todos los ganadores en la ciudad de Cochabamba, la fecha se hará conocer de manera oportuna a cada uno de los participantes.

10. FINANCIAMIENTO.-

El Ministerio de Planificación del Desarrollo a través del Programa "Sueño Bicentenario" es el ente financiador para el desarrollo del proyecto "200 sabores Bolivianos del Bicentenario", y el Ministerio de Culturas, Descolonización y Despatriarcalización, es el encargado de la ejecución del presupuesto asignado a este proyecto.

a) Transferencias

- **Premios:** El premio para los ganadores de la convocatoria será de Bs15,000.00 (Quince Mil 00/100 Bolivianos). El Ministerio de Culturas, Descolonización y Despatriarcalización hará entrega de los premios de manera directa a la cuenta SIGEP del representante, conforme los procedimientos administrativos, de la siguiente manera:
 - ✓ Un 50% será entregado en los eventos departamentales, como reconocimiento a la receta presentada bajo los parámetros de la convocatoria.
 - ✓ El otro 50% se entregará en el festival gastronómico, en reconocimiento a la interpretación de la receta ganadora.

DISPOSICIONES FINALES

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA

Cualquier situación no contemplada en la presente convocatoria será resuelta por la Unidad Solicitante.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA

La participación en el concurso implica la aceptación de todas las bases establecidas. Para mayor información, los interesados pueden comunicarse con el Ministerio de Culturas, Descolonización y Despatriarcalización a través de los siguientes contactos Cel. 75830633 - 78667961 - 73467037.

ANEXO 1: CARTA DE PRESENTACIÓN

[Ciudad], [Fecha] del 2025

Hermana:

Esperanza Guevara

**MINISTRA DE CULTURAS, DESCOLONIZACIÓN Y
DESPATRIARCALIZACIÓN**

ESTADO PLURINACIONAL DEL BOLIVIA

Presente. -

**RE.: Postulación al Concurso "200 Sabores Bolivianos del
Bicentenario"**

De mi mayor consideración:

Por medio de la presente, yo [**Nombre del Postulante o
Representante del Colectivo**], en calidad de [**artista individual/
representante del colectivo(nombre)**], me dirijo a usted con el fin de
presentar mi postulación al **Concurso "200 Sabores Bolivianos del
Bicentenario"**. Acepto todas las bases establecidas en la convocatoria y
me comprometo a cumplir con los requisitos y condiciones estipuladas.
Adjunto la documentación requerida para su consideración.

Atentamente,

[Firma]

[Nombre del Postulante o Representante del Colectivo]

[Número de contacto]

ANEXO 2: FICHA DE INSCRIPCIÓN

Nombre del postulante o representante:	
Cédula de Identidad:	
Celular:	
Correo Electrónico:	
Dirección:	
Ciudad o municipio:	
Departamento:	
Plato con el que se presenta:	
Lugar y fecha:	

Autorización:

Autorizo al Ministerio de Culturas, Descolonización y Despatriarcalización a utilizar la receta, la imagen y cualquier otra información proporcionada para fines promocionales y de difusión del concurso "200 Sabores del Bicentenario" y la inserción al compendio gastronómico.

FIRMA

Nombre:
C.I.

"2025 BICENTENARIO DE BOLIVIA"

ANEXO 3: FICHA TECNICA RECETA

Nombre de la receta:	
Nombre del participante o representante:	
Breve descripción del platillo	

Tiempo de elaboración:	
Ingredientes (para 5 personas):	
Elaboración (paso a paso):	
Historia y Origen:	
Técnicas culinarias utilizadas:	

**Implementos de cocina
utilizados:**

Imagen de la receta empatada (opcional)

Es obligatorio que responda las siguientes preguntas:

¿La receta es tradicional o de autor?

Tradicio- nal	
De autor	

De ser de autor, indique el nombre del autor:

¿La receta ha sido transmitida de generación en generación?

Si	
No	

¿La receta utiliza ingredientes locales?

Si	
No	

De ser la respuesta si, indique cuales:

¿La receta tiene alguna historia o anécdota especial? Cuéntalo