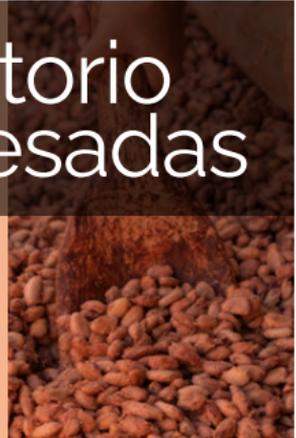




Venezuela Tierra de Cacao



Directorio de Egresadas





—VENEZUELA—
TIERRA DE CACAO



El contenido desarrollado en esta publicación ha sido elaborado con el apoyo financiero de la Unión Europea. Su contenido es responsabilidad exclusiva del proyecto Venezuela Tierra de Cacao y no necesariamente refleja los puntos de vista de la Unión Europea.





Delegación de la Unión Europea en Venezuela

Jefe de Delegación de la Unión Europea en Venezuela

Rafael Dochao Moreno

Jefe de Sección Cooperación

Geert Anckaert

Oficial de Programas

Ginette Angulo



CÁMARA DE COMERCIO
VENEZOLANO-ITALIANA
CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO

Cámara de Comercio Venezolano-Italiana CAVENIT

Presidente:

Lidia Bruttini

1era Vicepresidente:

Sofía Tofano

2do Vicepresidente:

Alvaro Peressutti

Secretario General:

Cristoforo Furst

Coordinadora General:

Veriozka Marcano

Coordinador de Comunicaciones:

Federico Olioso

Coordinador de Tecnología y Logística:

Mario Petraglia

Coordinadora de Servicios Comerciales:

Sasha Cacurri

Coordinador de Administración y Contabilidad

Jesús Rengifo



Asociación Civil Trabajo y Persona

Presidente:

Alejandro Marius

Miembros de Junta Directiva:

Vice-Presidente:

Sabrina Di Scipio

Secretario: Carlos Alonzo

Tesorero: Rafael Ávila

Vocal: Claudia Valladares

Directora de Proyectos:

Mariloly Méndez

Directora de Desarrollo Institucional:

Diana Hernández

Director de Administración y Finanzas:

Henry Rojas

Coord. Proyecto Venezuela Tierra de Cacao:

Nelson Álvarez



Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano Francesa - CCIAVF

Presidente:

Ángel Viso

Gerente General:

José Antonio Martínez

Gerente de Servicios y Correo Internacional:

Alexander Torres

Coord. Proyecto Visión Venezuela:

Maritza Bartoli

Coord. Proyecto Venezuela Tierra de Cacao:

Yuri Pernía

Administrador:

Jacqueline Gavidia

Social Media Manager:

Joao Alves

Directorio



Federación de Cámaras de Comercio Binacionales Europeas - Fedeuropa

Presidente:

Eugenio González de la Vega

Vicepresidente:

Ángel Gabriel Viso

Tesorero:

José Antonio Eliaz

Comisario:

Marlene Casciano

Secretario Ejecutivo:

Luis Manuel Freites

Presidente del Comité Asesor:

Giorgio Trevisi

Impreso por:

Gráficas Lauki C.A.

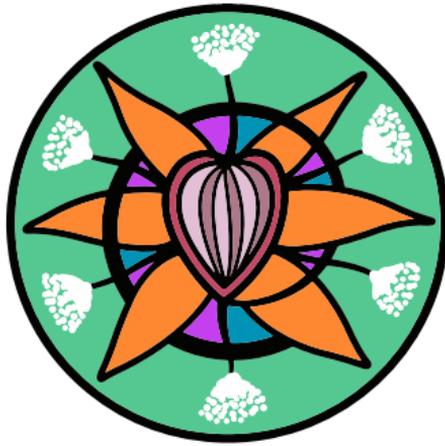
Diseño Grafico y diagramación

Patricia Aloy - Eduardo Maurin

Edición y corrección

Varvara Rangel





— VENEZUELA —
TIERRA DE CACAO

¿Qué es *Venezuela Tierra de Cacao*?

El cacao venezolano es reconocido a escala mundial por su calidad y por tener la mayor biodiversidad del planeta. Antes del *boom* petrolero del siglo XX, Venezuela basaba su economía en las exportaciones de café y cacao, pero luego quedaron relegados a segundo plano por el llamado "oro negro". Una de las principales motivaciones que se encuentra en la génesis de este proyecto es promover, no solo el valor y calidad del cacao venezolano, sino el potencial de desarrollo que implica su transformación en chocolate, a través del trabajo y la dignificación de las vidas de productores y emprendedoras venezolanas.



Venezuela Tierra de Cacao es un proyecto de desarrollo social que busca "contribuir al fortalecimiento de un ecosistema de cacao y chocolate en Venezuela, para empoderar a mujeres y jóvenes de escasos recursos, contribuyendo a la disminución de la pobreza y las desigualdades mediante la generación de unidades formativo-productivas y sostenibles".

El proyecto ha sido posible gracias al cofinanciamiento de la Unión Europea, y representa la materialización de un gran esfuerzo mancomunado entre la Federación de Cámaras de Comercio Binacionales Europeas (FEDEUROPA), la Cámara de Comercio Venezolano-Italiana (CAVENIT), como solicitante principal y líder del proyecto, la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano Francesa (CCIAVF) y la Asociación Civil Trabajo y Persona (TyP), como co-solicitantes.

Desde el año 2017 se desarrollaron diversas actividades en seis estados del país: Aragua, Carabobo, Lara, Mérida, Miranda y Sucre, reuniendo

numerosos aliados regionales y locales para conseguir ejecutar actividades en estas tres grandes áreas:

- **Formación.** Desarrollar programas formativos en los sectores cacaoteros y chocolateros de Venezuela, orientado a mujeres, jóvenes, docentes, pequeños y medianos productores productores, así como a maestros chocolateros. Estas actividades han sido liderizadas por la Asociación Civil Trabajo y Persona.
- **Sostenibilidad.** Consolidar la producción y comercialización de productos basados en el cacao y el chocolate mediante la adecuación, dotación e implementación de Unidades de Formación Productivas. Estas actividades han sido liderizadas por la Cámara de Comercio Venezolano-Italiana.
- **Visibilidad.** Generar diversas actividades y grandes eventos como catas, ferias, concursos y seminarios orientados al cacao y chocolate, así como piezas comunicacionales para difundir el valor del trabajo y el emprendimiento en los sectores cacaoteros y chocolateros en Venezuela. Estas actividades han sido liderizadas por la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano-Francesa.

Venezuela Tierra de Cacao es un ejemplo de que, trabajando en alianzas entre diversas instituciones, rescatando nuestros productos locales como el cacao, ofreciendo oportunidades a quienes no las han tenido y valorando el trabajo, emprendimiento y protagonismo de la mujer venezolana es posible cambiar vidas y contribuir a la construcción del bien común. ■■



Unión Europea



Los principios de Desarrollo y Cooperación de la Unión Europea se fundamentan en la erradicación de la pobreza y el fomento del desarrollo sostenible. Conjuntamente, las instituciones de la UE y los países miembros son los mayores donantes de ayuda al desarrollo y de cooperación a escala mundial.

Desde las instituciones europeas se proponen legislaciones y políticas para promover el buen gobierno, el desarrollo humano y económico, la lucha contra el hambre y la conservación de los recursos naturales. Además, como respuesta de apoyo a los Objetivos de Desarrollo Sostenibles impulsados por las Naciones Unidas, se facilita financiación a fin de abordar estos cinco aspectos para beneficiar a:

- **Personas:** erradicar la pobreza y el hambre en todas sus formas y garantizar la dignidad y la igualdad.
- **Planeta:** proteger a las generaciones futuras de la destrucción del medio ambiente y el agotamiento de los recursos.
- **Prosperidad:** garantizar vidas prósperas y plenas en armonía con la naturaleza.
- **Paz:** crear sociedades pacíficas, justas e integradoras.
- **Asociación:** ejecutar los trabajos de desarrollo a través de una asociación mundial.

En Venezuela, el trabajo de cooperación al desarrollo de la Unión Europea está centrado en alianza con Organizaciones de la Sociedad Civil (OSC) mediante el Instrumento Europeo para la Democracia y Derechos Humanos (EIDHR), el Programa de Fortalecimiento para Organizaciones de la Sociedad Civil y Autoridades Locales (AL) y, más recientemente, el programa Pro-Act para la Seguridad Alimentaria.

Como resultado de la convocatoria para financiar proyectos en 2016, en el contexto del pro-



Brownies de chocolate caseros en trozos cuadrados

Foto: Yandi Anugrah

grama para el fortalecimiento de OSC y AL, se otorgó financiamiento al proyecto *Venezuela Tierra de Cacao*, el cual cubría las prioridades y focos temáticos de la convocatoria, dirigiendo el proyecto en estas áreas:

- Empoderamiento y participación de las mujeres en todos los niveles.
- Atención y formación laboral para la inserción al trabajo de jóvenes de escasos recursos.
- Gestión ambiental y protección del medio ambiente.

El proyecto *Venezuela Tierra de Cacao* centra su esfuerzo en la capacitación de mujeres venezolanas para la producción y comercialización en el arte de la chocolatería, con un trabajo conjunto de la Cámara de Comercio Venezolano-Italiana (CAVENIT), la Asociación Civil Trabajo y Persona, la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano Francesa (CCIAVF) y Fedeuropa.



Esta unión constituye esfuerzos para brindar a mujeres venezolanas emprendedoras un oficio para la producción y comercialización de chocolate con estándares de calidad internacional.

Venezuela Tierra de Cacao ha permitido que mujeres venezolanas se hayan capacitado en el arte del chocolate, beneficiando además a unos 8.800 familiares y creando un ecosistema de emprendimientos que promueven el auto-sostenimiento y sostenibilidad para las familias beneficiarias, el cual permitirá producir y comercializar con excelencia y experticia el cacao venezolano.

El proyecto y sus emprendedoras han demostrado y promovido la historia y pasión sobre el origen del cacao venezolano, El proceso de transformación del chocolate y el trabajo de las mujeres egresadas nos deleitará con un chocolate artesanal reflejo del aprendizaje recibido. ■■





CÁMARA DE COMERCIO
VENEZOLANO-ITALIANA
CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO

Quince años apostando por el cacao y el chocolate venezolano

Consciente del gran potencial que representa el cacao para el desarrollo económico del país, la Cámara de Comercio Venezolano-Italiana, CAVENIT, ha realizado, durante los últimos 15 años, infinidad de actividades con este sector, fomentando desde entonces una exitosa sinergia entre los cacaoteros y chocolateros nacionales y el *know how* de la industria italiana en el ramo.

Cuando CAVENIT tenía la Presidencia de las Cámaras Italianas del Área Accha (Los Andes, Caribe y América Central) participó en las exposiciones Chocolatino (Ecuador 2007), Choco Caribe (República Dominicana 2008) y Choco Andino (Colombia 2010), encuentros a los cuales acudieron chocolateros, empresas del sector, productores e investigadores.

La experiencia fue útil para crear el **“Chocco Venezuela”**. Esta feria conocida como “La cita más dulce del año”, ha reunido en sus ediciones de 2009, 2010, 2011, 2014 y 2017 a importantes chocolateros tanto de Venezuela como del exterior, muestra de la tecnología italiana, arte, música, gastronomía, salud y naturalmente a todos los amantes del chocolate, que en la última edición superó los 10 mil visitantes.





Desde que asumió al cacao y al chocolate como rubros principales dentro de su programación, CAVENIT se planteó tres grandes objetivos:

- Reafirmar la calidad del cacao venezolano;
- Promocionar la tecnología y el *know how* italiano en la elaboración de chocolates de altísima calidad;
- Apoyar al pequeño productor, incentivando contactos entre instituciones públicas y privadas, y organizaciones italianas e internacionales que promueven el comercio justo.

Dichos objetivos se han materializado a través de múltiples catas, *roadshows*, talleres, seminarios, *networkings*, asesorías, publicaciones especializadas, participaciones en ferias italianas y proyectos de responsabilidad social.

Dos degustaciones muy gratificantes fueron el **"Tour de Chocolates Venezolanos y Licores Italianos"**, realizado en Barquisimeto, Caracas, Maracay y Valencia, cuyas ganancias se donaron para equipar un laboratorio chocolatero de la Escuela de "Fe y Alegría" (Valencia); y **"Tres maestros unidos por el chocolate y el cacao venezolano"**, donde los expertos Silvio Bessone, Chloé Doutre-Roussel y María Fernanda De Giacobbe ofrecieron sus mejores creaciones y que sirvió además para promover el proyecto *Venezuela Tierra de Cacao*.

El apoyo de la Cámara al sector ha traspasado fronteras, gracias a las misiones organizadas para que chocolateros venezolanos pudiesen mostrar sus productos en ferias especializadas como CioccolaTó (Torino), Eurochocolate (Perugia), Host Milano y Cibustech (Parma).

CAVENIT respaldó la creación de **"Somos Cacao Venezuela"**, una organización destinada a promover la protección y difusión del cacao y el chocolate nacional.

Hemos apostado por la profesionalización del sector mediante talleres y seminarios, como los



"Ciclos *Bean to Bar*" (talleres de cinco días donde los alumnos presentaron sus productos para ser evaluados por un equipo de expertos) y **"Empakando Cacao"**, que reunió a diseñadores, y empresarios de la industria del empaque de alimentos, así como a chocolateros de Italia y Venezuela.

La pandemia no fue obstáculo para efectuar (modo *Online*) el **"I Congreso del Cacao Latinoamericano"**, que convocó a 26 expertos de 8 países, que presentaron las perspectivas, tendencias y desafíos de los cultivos del cacao en la región.

Los niños también ha sido partícipes de las actividades con el sector, a través de *roadshows*, un campamento vacacional y un ilustrativo cuento: **"Una torta de chocolate para la princesa Demi Sueños"**.

CAVENIT ha llevado adelante dos proyectos de responsabilidad social, gracias al financiamiento de la Delegación de la Unión Europea en Venezuela. El primero benefició a más 3.272 personas de comunidades rurales del estado Miranda, que fueron formadas y organizadas para la producción, venta y comercialización del cacao.

Con el segundo, *Venezuela Tierra de Cacao* ampliamos nuestro radio de acción para apoyar la formación de 392 mujeres y jóvenes en el emprendimiento en los ramos del cacao y chocolate en la Gran Caracas y en los estados Aragua, Carabobo, Lara, Mérida y Sucre.

Ya tenemos tres lustros trabajando de la mano con un sector que llena de orgullo a Venezuela y muchos proyectos por delante. ■■



Presentación del Plan Anual CCIAVF por miembros de la Junta Directiva



Cámara de Comercio Industria y Agricultura Venezolano Francesa (CCIAVF)

Somos un equipo bicultural que está a su disposición para proyectos de desarrollo en Venezuela, formado por un selecto equipo de directivos de reconocidas empresas que definen las orien-

taciones estratégicas, para promover las relaciones comerciales entre Francia y Venezuela, así como la inversión entre ambos países.

Nuestra visión se orienta en consolidar a la CCIAVF como el organismo de referencia y apoyo al comercio bilateral, que estratégicamente fortalezca las capacidades de la comunidad empresarial afiliada frente a la demanda internacional.

Actualmente, desarrollamos en conjunto con diversos aliados, tres programas específicos, a saber: **"French Valley Caracas"**, orientado a acercar a los ecosistemas de tecnología y de innovación de nuestros dos países; **"Visión Venezuela"** que consiste en ofrecer al empresariado francés, información de primera mano sobre las potencialidades del país y, finalmente nuestro programa **"Venezuela Tierra de Cacao"** que se enmarca en una continua labor de la Cámara en promover proyectos de carácter social.

En efecto la CCIAVF siempre ha estado involucrada en la organización de eventos sociales, relacionados con la moda, la gastronomía y el



*Cata de Chocolate con Impacto Social Venezuela
Tierra de Cacao*



Acto de Graduación de las emprendedoras del chocolate del estado Aragua.

emprendimiento. Durante años hemos sido una organización de referencia en impulsar grandes alianzas que fortalecen la cultura social en el país, ejemplo de ello, tenemos los reconocidos seminarios en alta chocolatería y pastelería francesa, de la mano de profesionales como el MOF Pierre Mirgalet, quien por años ha enseñado valiosas técnicas de su arte a representantes de la gastronomía venezolana, promoviendo así la cultura chocolatera en el país.

Como valioso promotor del cacao y del chocolate venezolano, la CCIAVF ha impulsado por años, la participación de empresas venezolanas en los eventos internacionales, el **"Salon du Chocolat"** y el festival **"Sens & Chocolat"**, realizados en la ciudad de París, donde se reconoce la alta calidad de nuestros productos. Durante los encuentros fueron premiados nuestros afiliados: Chocolates El Rey y Franceschi Chocolate, así como, las empresas Chocolates Kirikire, Cakawa Chocolates, Cacao de Origen y Valle Canoabo, entre otras.

En este proyecto la Cámara Francesa tiene la responsabilidad de desarrollar todos aquellos

aspectos vinculados a su visibilidad; organizando diversas actividades y eventos como catas, ferias y concursos, para resaltar el trabajo realizado por nuestras egresadas, así como resaltar en piezas comunicacionales todas las actividades que se desarrollan día a día en el proyecto, para difundir el valor del trabajo y del emprendimiento en los sectores cacaotero y chocolatero en Venezuela.

En la CCIAVF estamos comprometidos a construir alianzas para fomentar los lazos del comercio entre Venezuela y Francia; también continuaremos apostando por el emprendimiento para forjar capacidades y prosperidad laboral en el país, siendo ejemplo de ello nuestro acuerdo con Viva el Cacao.

Le invitamos a conocer más de nuestra organización a través de nuestras redes sociales @cciavf y en nuestra página web www.cciavf.com.ve. 🇺🇪



*Cata de Chocolate con Impacto Social Venezuela
Tierra de Cacao*



Asociación Civil Trabajo y Persona

Trabajo y Persona (TyP) es una asociación civil sin fines de lucro nacida en Caracas en 2009, con la misión de promover el valor del trabajo en la sociedad venezolana y así la dignidad de la persona a través de la educación para el trabajo.

Las tres áreas de acción son:

- Desarrollo e implementación de programas de educación para el trabajo orientados al emprendimiento, empleo o autoempleo, especialmente para jóvenes y mujeres en situación de vulnerabilidad;
- Favorecimiento de la sostenibilidad de centros de capacitación para el trabajo;
- Promoción de una mayor difusión de la cultura del trabajo en todas sus expresiones.

Para Trabajo y Persona, el trabajo se concibe como una necesidad humana que, como cual-



quier otra actividad, afecta a todo individuo y no solo a algunas de sus facultades o dimensiones. El trabajo es el lugar privilegiado donde la persona, mediante un movimiento creativo, libre y transformador de la realidad, expresa y revela su ser, lo que lo constituye. A través del trabajo, el ser humano transforma el mundo, produce riqueza y bienestar, da forma a la sociedad, forja su carácter, desarrolla virtudes y aptitudes, se realiza a sí mismo, es decir, se vuelve más persona.

Se ha implementado una metodología propia que se aplica en las diferentes áreas de incidencia: Emprender360. Es una visión integral e innovadora de la formación en emprendimiento y la inserción en el mundo del trabajo que incluye cuatro elementos interrelacionados: desarrollo humano, emprendimiento, capacitación técnica y acompañamiento.

Desde 2009 se han implementado 17 programas y proyectos en 14 estados de Venezuela, formando a más de 3.000 jóvenes y mujeres, junto a unos 300 formadores, lo cual ha impli-

cado más de 8.000 horas de formación y 5.000 horas de acompañamiento. Este último aspecto es clave para que la persona no esté sola en su proceso de emprendimiento o autoempleo; de esta forma se ha impactado positivamente la vida de más de 10.000 personas.

Esto ha sido posible gracias al trabajo en alianza con más de 100 aliados, entre los cuales se encuentran cinco universidades, siete fundaciones, entes de cooperación internacional, misiones diplomáticas en Venezuela, cámaras de comercio nacionales y binacionales, así como empresas nacionales e internacionales.

Los 10 sectores en los cuales hemos trabajado son: alimentación, agricultura orgánica, belleza, chocolatería, mobiliario, mecánica, salud y bienestar, ciudadanía, tecnología y turismo. ■■

Para más información de los programas y proyectos se puede visitar la página web: www.trabajoypersona.org, También se puede seguir en las redes sociales a @trabajoypersona y el canal de YouTube.





FEDEUROPA

Apoya el fortalecimiento comercial entre Venezuela y el viejo continente

La Federación de Cámaras Binacionales de Comercio e Industria del Espacio Económico Europeo, FEDEUROPA, se creó en Caracas el 8 de febrero de 1977, por iniciativa del abogado Teucro Tofano Sessa, para apoyar, en sus funciones de estrechar los lazos económicos y comerciales entre Venezuela y Europa, el trabajo de las Cámaras Binacionales que la integran.

Desde su fundación, FEDEUROPA ha promovido, coordinado y efectuado acciones conjuntas entre las Cámaras para aglutinar la participación





de todas ellas en eventos, como foros y seminarios (en las áreas de comercio exterior, tributaria, innovación empresarial y competitividad, entre otras), y actividades de índole social como el proyecto *Venezuela Tierra de Cacao*, en el cual la Federación contribuyó con su valioso aporte en algunas frases preliminares y de ejecución.

FEDEUROPA está conformada por la Cámara de Comercio e Industria Venezolano-Alemana (CAVENAL); la Cámara Venezolano-Británica de Comercio; la Cámara de Comercio Venezolano-Croata de Industria y Comercio; la Cámara Venezolano-Española de Industria y Comercio (CAVESPA); la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano-Francesa (CCIAVF); la Cámara de Comercio Venezolano-Italiana (CAVENIT); la Cámara Venezolano-Nórdica de Comercio e Industria (CAVENOR); la Cámara Venezolano-Suiza de Comercio e Industria y la Cámara Venezolano-Portuguesa de Industria y Turismo (CAVENPORT). ■■



El sabor de un grano de cacao venezolano

Ante de comenzar a hablar de los sabores de los cacaos venezolanos es muy importante saber que es el sabor, ya que existe confusión con esa percepción y con el termino en sí. El sabor es la característica o propiedad más compleja de cualquier producto y es algo que no se puede medir en el laboratorio. Para saber a qué sabe lo que tenemos en boca necesitamos al ser humano en su plenitud de condiciones. La razón de ello es que se trata de la percepción sensorial

que involucran tres de los cinco sentidos, ellos son el gusto, el olfato y el tacto. Los receptores de esos sentidos están todos localizados en la boca y responden a la composición química y a la textura del producto que se prueba y ello nos permite saborearlos a nuestro antojo. Además, dichos receptores envían señales al cerebro y se activan algunas de sus estructuras, se liberan neurotransmisores y las emociones se pone a prueba e intervienen activamente en el sabor de lo que comemos o tomamos. En esa sumatoria de efectos radica su complejidad.

Con esa premisa aclarada, es ligeramente más fácil entender el sabor de una semilla de cacao venezolano fermentada y seca y luego el de un chocolate elaborado con dicho grano. Cada vez que nos preguntamos si existen sabores propios





de cada semilla de cacao según su procedencia, la experiencia nos permite decir que sensorialmente existan no más de 3 a 4 sabores, también llamados descriptores, que definan el sabor de un cacao de una zona específica. Además de ellos se pueden percibir otros sabores que nos sorprenden, pero que a veces están y otras no. Ello se debe a la mezcla genética que se da con tanta facilidad en una zona de cultivo. Si vemos que en un mismo árbol se cosechan mazorcas con una proporción variable de granos claros, medianamente coloreados y oscuros, ello predice la variedad de sabores que se pueden dar en esa semilla una vez lista para procesarla. La heterogeneidad de granos determina la variedad de los sabores. De allí que en aquellos sitios donde se ha preservado la pureza de la semilla, es más fácil predecir el sabor del grano y por tanto del chocolate.

En esa complejidad del sabor del grano intervienen los compuestos químicos que trae la se-

milla por su genética, los que ella absorbe de la tierra donde se cultiva y del ambiente que lo rodea, pero también aquellos que se forman durante las diferentes etapas de su cosecha y postcosecha. Luego dependiendo de las manos del hacedor de chocolates donde vaya esa semilla, se le van a incorporar sabores diferentes al producto final. Eso nos permite decir que los chocolates que se hacen con un cacao venezolano que proceda de alguna zona del país, puede tener tanto sabores como los que el hacedor de chocolates les pueda agregar o eliminar a la semilla que tiene en sus manos,

Después de esta introducción y para informar objetivamente sobre el sabor del cacao venezolano, hay que decir varias cosas. Hay arboles de cacao en toda Venezuela, en muchos de ellos todavía no se conoce su genética, ni sus sabores, y lo que se informa en este artículo es lo percibido en algunos de ellos, la experiencia es todavía corta, y en sabores del cacao vene-





zolano, la última palabra no esta dicha. Se sabe que los cacaos de semillas de la zona oriental venezolana tienen sabor a cacao con carácter, definido por su mayor proporción de granos oscuros, con aroma a tabaco y bosque fresco, madera y especiados, pero rara vez con sabor a fruta y si aparece es una mezcla de frutas rojas muy maduras. En cambio, los cacaos de la zona occidental son generalmente dulces, con sabor marcado a nueces en general, en este grupo se incluyen las almendras, avellanas, macadamia y las nueces propiamente. Los descriptores denominados azucarados como miel, panela, malta y caramelo, y esa cremosidad láctea tan característica casi siempre se perciben. Sabores más sorprendentes, algunos muy especiados y dulces y otros más amaderados y frutales caracterizan a los cacaos de la zona de valle central del país. Una sorpresa rara, pero que ocurre en ellos, es encontrar un floral asociado a lavanda o Jasmin, flores muy silvestres y comunes en

nuestra memoria sensorial. Pero en general, es muy raro percibir flores en los cacaos venezolanos, no es algo que los caracteriza. Si nos referimos a la costa central la característica más marcada es su sabor a frutas cítricas, sin ser extremadamente ácida y que persiste en el retrogusto con una permanencia en la boca agradable. También en esos cacaos de la costa central pueden aparecer sabor a nueces y especias y algunos azucarados. Contrariamente, los cacaos del sur del país son siempre más amargos que los de otras regiones del país, y con sabor a cacao acentuado, inconfundibles, ellos son más simples en cuanto a la variedad de sabores percibidos, su genética está orientada más hacia granos forasteros.

Importante concluir que los descriptores de los granos de cacaos fermentados y secos tienen su sabor genuino, pero está en manos del hacedor de chocolates conocer ese sabor, quien, con un adecuado conocimiento de la función del tostado y refinado, aprovechara la presencia de los llamados precursores del sabor y los descubre en la dimensión adecuada, para obtener el mejor chocolate posible elaborado con un grano de cacao venezolano, es decir un producto inolvidable por su sabor. ■■

Elba Sangronis, PhD
Especialista en Análisis Sensorial



Bean to Bar

Pienso que fue en Venezuela donde se moldearon las primeras tabletas *bean to bar* sin realmente conocer el movimiento. La tradición de hacer "bolas de cacao" en nuestras comunidades cacaoteras facilitó la integración de maquinaria artesanal y el apoyo de gobiernos municipales y luego, cámaras de comercio europeas, para convertir aquellos trozos de masa de cacao en las primeras tabletas elaboradas por los propios productores; se distinguió la zona de Barlovento, en el Estado Miranda, con el trabajo de varios artesanos que deseaban añadir valor agregado a sus granos.

Amanda de García, con Mis Poemas de Chocolate; Petra Galarraga, y sus Chocolates Doña Petra, junto a Pedro Rosas, de Choco Chaca, dieron la pauta en sus lugares y con sus plantaciones; después vino en el estado Sucre, Alida Quinte-

rocon *Chocolates Paria* y años más tarde Claudia Franceschi en Caracas con *Chocolate San José* elaborados con cacaos de Paria, también estado Sucre. Todos “*Tree to bar*”, del árbol a la tableta.

La conciencia de nuevas marcas ocurre a partir de 2012, cuando Chloé Doutre Roussel es invitada a la primera Semana del Cacao Venezolano, y da su primera conferencia en la Universidad Simón Bolívar para los estudiantes del Diplomado en gerencia del cacao y el chocolate y el público asistente. Esa charla motivó la creación de Cacao de Origen en 2013, como un espacio de encuentro y enseñanza para el cacao y el chocolate venezolano.

Primeras marcas “Tree y Bean to bar” venezolanos:

- Valle Canoabo
- Armando Canelón Chocolates
- Chocolates Kirikire
- Cacao de Origen
- Río Cacao, CdO
- Nahcao
- Cacao Pittier
- Xo Chocolates
- Chocolates Di Miele
- Chocolates Digatt
- Sander’s
- Talokoch

Luego:

- Cacao González
- Herencia Divina
- Bitácora
- +58
- Chamos Chocolatier
- Heróicas
- Santa Clara
- Gocholate
- La Mucuy
- Mantuano
- Soruca
- 20/20 Chocolates
- Bencolate
- Campanelli Chocolates
- Chok & Chok
- Guardian
- Xocomey
- MCB Chocolates
- Chocoactivate
- Alquimia Cacao
- Waraira Chocolates
- Cacao Macuare



Este movimiento continúa creciendo y ganando consumidores, hoy en día hasta los productos que se hacían con chocolates industriales como bombones, postres, *mousses*, helados, dulces y galletas se elaboran con chocolates "*bean to bar*" y son increíblemente deliciosos. Cada día los hacedores de chocolate están más cerca de los productores de cacao y las plantaciones, también son muchos más los productores que actualmente elaboran tabletas de chocolate con sus granos, así como muchas personas que han decidido entrar al oficio y al negocio del chocolate trabajando en toda la cadena. Siembran cacao y llegan hasta tabletas y bombones. El conocimiento se comparte y se multiplica. ■■

María Fernanda Di Giacobbe
@CacaodeOrigen

DIRECTORIO DE EGRESADAS



VENEZUELA
TIERRA DE CACAO

Criterio de selección

Las 60 emprendedoras seleccionadas en este Directorio, son solo una muestra de las más de 400 egresadas de los diferentes talleres y cursos que se han dictado a lo largo de los cuatro años del proyecto. Si bien todas merecen estar incluidas en esta lista, por razones de espacio se utilizó un criterio de selección que incluye como parámetros claves aquellas egresadas con emprendimientos activos, formalizados, generando ingresos significativos, de mayor crecimiento en el período de ejecución del proyecto, y que además pudieron suministrar a tiempo la información requerida para desarrollar esta publicación. Adicionalmente, se tomó en cuenta a quienes participaron activamente en las actividades de acompañamiento en el contexto del proyecto *Venezuela Tierra de Cacao*.

Todas las egresadas de los programas de formación sin duda tienen un gran mérito y nos encantaría que estuvieran todas presentes por lo que no dudamos que, en futuras actividades, y de concretar nuevos proyectos, se pudiera ampliar este Directorio en nuevas ediciones.

Como en toda muestra, el lector podrá disfrutar de información que solo representa la punta del *iceberg* de los cientos de mujeres que han cambiado su vida gracias al cacao, el chocolate y el esfuerzo de su trabajo. ■■



Alejandra Lobato
Beatriz Santoyo
Evelia Mújica
Heidy Sevilla
Maguy Reyes
María Andrea
María Damas
Maríana Silva
Rafaela Runque

Aragua



Aragua

Ale Lobato Repostería

Nombres y Apellidos

Alejandra lobato

Especialidades

Tortas



Correo electrónico: alejandra.lobato1501@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @alelobatoreposteria15

Localidad: Aragua **Teléfono:** 04243361415



Testimonio: Luego de vivenciar la maravillosa experiencia con Trabajo y Persona en alianza con la Fundación Santa Teresa. Me fui puliendo en los aspectos que faltaban para que él emprendimiento que había comenzado, creciera aún más

Beatriz ChocoPastel

Nombres y Apellidos

Beatriz Carolina Santoyo Herrera

Especialidades

Milhojas, Polvorosas, Tortas, Galletas,

Pasta Seca, dulces fríos, secos y Criollos.



Correo electrónico: santoyoherrerabeatrizcarolina@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @Beatriz_ChocoPastel

Localidad: Aragua **Teléfono:** 4124437606



Testimonio: Para mi la experiencia ha sido excelente y muy provechosa. Mas que un impacto de ser egresada del proyecto es saber que soy ejemplo para muchos demostrando que si se puede lograr todo aquello que se anhela desde el corazón.

Confitería Rosyster

Nombres y Apellidos

Mariana Teresa Silva Bello

Especialidades

Variadas



Correo electrónico: Mariana2945@hotmail.co

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @libelulacebra

Localidad: Aragua **Teléfono:** 04122718245



Testimonio: Soy una mujer que le gusta la innovación. El proyecto llegó a mi vida sin pensarlo fue una experiencia muy enriquecedora y le agradezco mucho.

Chocoachamos & Cacaos

Nombres y Apellidos

Heidy Sevilla

Especialidades

Tortas y chocolates



Correo electrónico: heidysevilla5@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @chocoachamoscacaos

Localidad: Aragua **Teléfono:** 04243366506



Testimonio: Con el apoyo de los programas de Tierra Cacao y Trabajo y Persona, me han orientado en muchas áreas de mi emprendimiento y de mi vida chocolatera, en mi plan de negocio,

Chocoarte

Nombres y Apellidos

Rafaela Runque

Especialidades

Barras de chocolates decorados artísticos



Correo electrónico: rafaelarunque@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @rrafaella.chocoarte, Facebook

Rafaela Runque

Localidad: Aragua **Teléfono:** 04128879212



Testimonio: Este proyecto me ha servido para dividir mi experiencia como emprendedora en un antes y después, me apasioné con el chocolate y su origen, me encuentro creando un arte que se come.

Chocolatería con Kakawa

Nombres y Apellidos

María Andrea

Especialidades

Chocolates



Correo electrónico: maandread8@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @conkakawa

Localidad: Aragua **Teléfono:** 04243266599



Testimonio: Gracias a este hermoso proyecto el cual me enorgullece ser egresada, nació mi emprendimiento CON KAKAWA, comenzamos con bombonería y al día de hoy brindamos una gran variedad de productos basados en el cacao y sus derivados

Delicias Mi Mami

Nombres y Apellidos

Evelia Mújica

Especialidades

Galletas



Correo electrónico: ysbelumujica4973@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @deliciasmi mami

Localidad: Aragua **Teléfono:** 04125090917



Testimonio: Como emprendedora y egresada para mi es satisfactorio pertenecer a este proyecto, quiero dar gracias a TyP y a Venezuela Tierra de Cacao por toda la formación que nos singuen impartiendo nos motivan a seguir adelante.

Pasapalos y Tortas Maguy

Nombres y Apellidos

Maguy Reyes

Especialidades

Tortas para eventos, bombones, budín de yuca, brownies y pasapalos dulces



Correo electrónico: maguyreyes@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @pasapalosytortasmaguy

Localidad: Aragua **Teléfono:** 04243021850 / 04128497336



Testimonio: Me enorgullece ser egresada del proyecto dado que me ha dado la oportunidad de crecer e innovar en mi emprendimiento con nuevas técnicas.

Postres D'amour

Nombres y Apellidos

María Damas

Especialidades

Tortas, cajas de ponquesitos, golfeados, profiteroles y milhojas

Correo electrónico: mafedamas@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @postresdamour

Localidad: Aragua **Teléfono:** 04121758146



Testimonio: Cuando me llamaron para formar parte del proyecto sentí como volvió el entusiasmo y la pasión por la cocina. Para mi representa un orgullo ser parte de las egresadas de esta organización y formar parte de este grupo de mujeres.

A close-up photograph of a hand holding a large quantity of dark cocoa beans. The hand is positioned above a burlap sack that is also filled with cocoa beans. The lighting is warm and focused, highlighting the texture of the beans and the fabric. The background is dark and out of focus.

Elena Mendoza
Elizabeth Caraballo
Mariye Rodríguez
Niurivec Silva
Rosa De Santis

Carabobo



Carabobo

Alegría en Sabores

Nombres y Apellidos

Elena Isabel Mendoza Mata

Especialidades

Galletas, mermeladas, cake shots, brigadeiros y bebidas

Correo electrónico: alegriaensabores@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): alegriaensabores

Localidad: Carabobo

Teléfono: 4128562089



Testimonio: Sabía que Trabajo y Persona existía y que organizaban formaciones en cchocolatería. Comencé a seguirlos, logrando formar parte de la II Promoción de Bombonería Artesanal en línea. El nombre Alegría en Sabores, representa la emoción.

Choko. Ro

Nombres y Apellidos

Rosa De Santis

Especialidades

Tortas, dulces y bombones (repostería en general)

Correo electrónico: cakes.choko.ro@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @choko.ro

Localidad: Carabobo

Teléfono: 04124449640



Testimonio: Estoy muy agradecida con la Asociación Civil Trabajo y Persona, con el apoyo de la Unión Europea, que me han apoyado en mi formación y búsqueda de nuevos conocimientos en este maravilloso mundo del chocolate y el cacao.

Hadassah's

Nombres y Apellidos

Elizabeth Caraballo

Especialidades

Repostería artística



Correo electrónico: elizacaraballo@hotmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @hadassahdulces

Localidad: Carabobo

Teléfono: 4144962992



Testimonio: repostera y amante del chocolate de corazón, he logrado adquirir conocimiento en decoraciones, sabores horneados y logré realizar satisfactoriamente el curso de Venezuela Tierra de Cacao de Trabajo y Persona y sus aliados.

Niuriscakes

Nombres y Apellidos

Niurivec Silva

Especialidades

Tortas, dulces y bombones (repostería en general)



Correo electrónico: niurivecsilva@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): niuriscakes

Localidad: Carabobo

Teléfono: 04244972122



Testimonio: Aprendí técnicas más efectivas al elaborar tortas y postres con chocolate, así como decoraciones estratégicas para el cálculo de los gastos del producto. Me impactó que a pesar de la pandemia se puede crecer, desconocía cómo temperar el chocolate, materia clave en mis postres.

Salud Gourmet, c.a

Nombres y Apellidos

Mariye Rodríguez

Especialidades

Plantas y frutas deshidratadas



Correo electrónico: mariyerodriguez@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @saludgourmet16

Localidad: Carabobo

Teléfono: 04128365757



Testimonio: Salud Gourmet nace como una idea familiar orientada a la salud corporal y la buena alimentación. Aprovecho la oportunidad para agradecer a todas las personas e instituciones de alguna u otra manera me han apoyado en esta trayectoria.



Ana Karina Navas
Ana Victoria Gonzalez
Andri Villarreal
Carmen Carmona
Coral Campos Conca
Elvira Delgado
Janeth Rivera
Karen Rojas
Liseth Mendoza
Luisa Fernández
Maríanela Noguera
Marielys Lauren
Mary Carmen Bravo
Morella García
Sonia Arias
Thaideé Díaz
Viamervis García
Visay Porras

Gran Caracas



Gran Caracas

Azuk'Arte

Nombres y Apellidos

Viamervis García

Especialidades

pasapalos dulces y salados



Correo electrónico: viamervidelopez@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @Azuk_arte

Localidad: Gran Caracas **Teléfono:** 04263494656



Testimonio: A raíz del curso que realicé de emprendedora del chocolate con Trabajo y Persona, los conocimientos adquiridos me ayudaron al arranque de mi emprendimiento. Ser egresada del proyecto me ha ayudado mucho.

Asuka Sabores Venezolanos

Nombres y Apellidos

Visay Mirelbi Porras Martínez

Especialidades

Postres de autor y fusiones de postres tradicionales con frutos del Amazonas



Correo electrónico: visaysar@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @asukavzla

Localidad: Gran Caracas **Teléfono:** 04141020101



Testimonio: Entrar en el proyecto significó aprender muchas herramientas para complementar mi formación. He tenido formación además de la oportunidad de presentar mis productos en eventos. Estoy agradecida de formar parte de este proyecto.

Bendita Delicia

Nombres y Apellidos

Sonia Arias

Especialidades

Sin azúcar y sin gluten



Correo electrónico: benditadeliciafp@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @benditadeliciafp

Localidad: Gran Caracas **Teléfono:** 04142566216



Testimonio: Egresada de la Primera Cohorte de la maravillosa realidad *Venezuela Tierra de Cacao*, hacedora de chocolate, emprendedora orgullosa y feliz de este bello oficio. Agradecida del gran aporte que han hecho a mi vida.

+ CaCao

Nombres y Apellidos

Marianela Noguera Dávila

Especialidades

Cremas untables saludables con alto porcentaje de cacao



Correo electrónico: mascacao2@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @mascacaomasvida

Localidad: Gran Caracas **Teléfono:** 04123353996



Testimonio: *Venezuela Tierra del Cacao* me ha ayudado a la concreción de mi idea, a tener claros los aspectos necesarios para hacer de este sueño una realidad factible y sostenible en el tiempo.

Cacao Ticoana

Nombres y Apellidos

Liseth Mendoza

Especialidades

Barritas, monedas y chupetas de chocolate



Correo electrónico: lismen41@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @cacaticoana, @lismen41

Localidad: Gran Caracas **Teléfono:** 04265140172



Testimonio: Desde que inicié este rumbo hacia el emprendimiento he procurado ir formándome a fondo sobre el cacao y el chocolate, mi meta es comprender como convertir el grano del cacao en una experiencia llamada chocolate, que el consumidor disfrute un producto con verdadero sabor.

Cookies by Nessa

Nombres y Apellidos

Marielys Josefina Laurens Carrión

Especialidades

Galletas con chocolate y *brookie*



Correo electrónico: Marielyslaurens@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @cookiesbynessa_

Localidad: Gran Caracas **Teléfono:** 04143378810



Testimonio: El proyecto me aclaró muchas dudas de cómo abordar la imagen, el presupuesto y las redes sociales. Me abrió los ojos hacia nuevos productos.

Cremores

Nombres y Apellidos

Elvira Delgado

Especialidades

Postres variados



Correo electrónico: cremorespostres@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @cremorespostres

Localidad: Gran Caracas **Teléfono:** 04143085711/04242431071



Testimonio: Comencé como emprendedora en el área de la repostería y pastelería hace muchos años, en ese camino me encontré con Trabajo y Persona y su formación en bombonería artesanal, con su apoyo continuo en aprendizaje y herramientas para lograr el fortalecimiento de mi emprendimiento.

Chocolates Malua21

Nombres y Apellidos

Coral Campos Conca

Especialidades

Bombones chupetas y tabletas de chocolate *bean to bar*



Correo electrónico: cori_campos@yahoo.es

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @chocolatesMalua21

Localidad: Gran Caracas **Teléfono:** 04143038158



Testimonio: Después de ser egresada de *Venezuela Tierra de Cacao* me he podido dar a conocer y he tenido varias oportunidades para demostrar mi pasión por el chocolate y la cocina, todo esto gracias a las increíbles personas que conforman tierra de cacao.

Divina Tentación

Nombres y Apellidos

Carmen Beatriz Carmona Puento

Especialidades

Bombones, tabletas y cremas untables



Correo electrónico: cbc1012@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @divinatentacion100

Localidad: Gran Caracas **Teléfono:** 04168389630 / 04141213711



Testimonio: He mejorado considerablemente los procesos de elaboración y conservación de mis productos, el complemento empresarial era la pieza que me faltaba para completar la formación e incentivar me para la formalización de mi empresa.

Elizondoccs

Nombres y Apellidos

Andri Villarreal

Especialidades

Elaboración de tortas en chantilly, suspiros, polvorosas y cupcakes .



Correo electrónico: andrivillarreal@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @elizondoccs

Localidad: Gran Caracas **Teléfono:** 04242541426



Testimonio: Agradecida de formar parte del proyecto *Venezuela Tierra de Cacao*. Me ha dejado mucho aprendizaje sobre el manejo de costos, cómo elaborar tabletas desde el grano, ganache, entre otras cosas, así como la oportunidad de darnos a conocer.

Inversiones Choco Mundo

Nombres y Apellidos

Ana Victoria González R.

Especialidades

Bean to bar: Tabletas y bombones



Correo electrónico: chocomundove@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @_choco_mundo_

Localidad: Gran Caracas **Teléfono:** 04129609895



Testimonio: Ser egresada del proyecto *Venezuela Tierra de Cacao*, de Trabajo y Persona, me ha impactado porque siento que estoy acompañada con profesionales de alto nivel. Me identifico plenamente con esta tendencia de chocohacedores.

Kara's Chocolatier

Nombres y Apellidos

Karen Antonieta Rojas Aguirre

Especialidades

Postres y bombones de chocolate



Correo electrónico: karenrojasmax@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @karas_chocolatier

Localidad: Gran Caracas **Teléfono:** 04242731447



Testimonio: El proyecto *Venezuela Tierra de Cacao* me dió las bases para desarrollarme en el mundo de la chocolatería. Gracias al programa de acompañamiento me he seguido capacitando para cada día hacer crecer un poco más mi emprendimiento.

Karicake

Nombres y Apellidos

Ana Karina Navas

Especialidades

Chocolatería y repostería



Correo electrónico: anak030370@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @karicake_03

Localidad: Gran Caracas **Teléfono:** 04261169132



Testimonio: El haber participado en el proyecto *Venezuela Tierra de Cacao* ha sido una experiencia súper gratificante y de mucha ayuda para mi emprendimiento, por todos los conocimientos adquiridos sobre el proceso del cacao.

Luyré Chocolates Artesanales

Nombres y Apellidos

Luisa Fernández De Andrade

Especialidades

Tabletas y bombones



Correo electrónico: fernandezdeandrade@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): Luisa Fernández

Localidad: Gran Caracas **Teléfono:** 04143089657



Testimonio: Ser egresada del proyecto *Venezuela Tierra del Cacao* es para mí un gran orgullo y una gran satisfacción esta formación me ha permitido establecer un proyecto de vida junto a mi familia y reafirmar los lazos familiares.

MCB Xocolate

Nombres y Apellidos

Mary Carmen Bravo

Especialidades

Barras de chocolate, cacao de origen 70 y 80 %. Pastelería fina con base a chocolate

Correo electrónico: mcbxocolate@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @mcbxocolate

Localidad: Gran Caracas **Teléfono:** 04129221193



Testimonio: He dedicado los últimos años a formarme en el oficio de chocolatería, a aprender a cómo construir un emprendimiento que sea sostenible en el tiempo. El proyecto Emprendedoras de Chocolate ha significado la consolidación de esas aspiraciones.

Mystela'o

Nombres y Apellidos

Thaideé Díaz

Especialidades

Bebidas artesanales y licores dulces

Correo electrónico: thaidee1321@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @estuponche

Localidad: Gran Caracas **Teléfono:** 04146391449



Testimonio: La visión, el propósito, la motivación al logro y hasta la determinación de fortalezas y debilidades, me han dado las herramientas para emprender con mayor seguridad.

Postres para Eventos

Nombres y Apellidos

Morella García

Especialidades

Tortas de chocolate y mesas de dulces



Correo electrónico: mgl.0711@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @postresparaeventos

Localidad: Gran Caracas **Teléfono:** 04242223932



Testimonio: Venezuela Tierra y Cacao ha sido un pilar fundamental en mi desarrollo como emprendedora en el área de chocolatería, bombonería así como en las áreas gerenciales y administrativas para adaptarme a las realidades del mercado.

Salaomelao

Nombres y Apellidos

Janeth Rivera

Especialidades

Pastelería



Correo electrónico: riverajaneth070@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @salaomelao13

Localidad: Gran Caracas **Teléfono:** 04140229246



Testimonio: Participo en Venezuela Tierra de Cacao, mi vida personal y laboral han cambiado luego de haber egresado de este proyecto. Cada día me siento con más ánimo de seguir adelante.



Alibel Chacón
Celide Lamas
Darelys González
Dolores Gómez
Irka Angülo
Liliana Ruiz
Linda Mora
María Alvarado
Mary Alvarado
Nohemy González
Sarimar Castillo

Lara



Lara

Atc Bakery

Nombres y Apellidos

Alibel Chacón

Especialidades

Repostería, panadería y formación



Correo electrónico: alichs63@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): atcbakery

Localidad: Lara **Teléfono:** 04142769164



Testimonio: Apasionada por el mundo de la pastelería, repostería y panadería. Para sacar adelante mi emprendimiento estoy en la disposición de canalizar tiempo, esfuerzo e inversión monetaria.

Cacao purpura

Nombres y Apellidos

Sarimar Castillo

Especialidades

Tabletas y bombones



Correo electrónico: cacaopurpura.gerencia@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @cacaopurpura

Localidad: Lara **Teléfono:** 4148313031



Testimonio: Me dedico a trabajar el chocolate. La creatividad es la llave que me ha permitido abrir la puerta a nuevos espacios que enriquecen mi vida, me entregan visión y propósito según mis principios y valores.

Dolce Lezare

Nombres y Apellidos

Darelys González

Especialidades

Tortas decoradas



Correo electrónico: darelyg@hotmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @dolcelezare

Localidad: Lara **Teléfono:** 04163502275 / 04245203093



Testimonio: Amante de la repostería y chocolatería. Creamos Dolce Lezare, un emprendimiento dedicado a la repostería en Barquisimeto. No ha sido fácil adquirir los equipos pero seguimos trabajando, siempre hacemos las tortas con mucho amor.

Dlilis

Nombres y Apellidos

Liliana Ruiz

Especialidades

Tabletas y bombones



Correo electrónico: lilianaruizrivero@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @d'lilis

Localidad: Lara **Teléfono:** 04265544667



Testimonio: Mi emprendimiento se llama: Dlilis. Me apasioné por el chocolate después del curso virtual de Bomboneería. He aprendido que con mucha práctica, empeño, paciencia, esfuerzo, preparación y dedicación se pueden lograr las metas propuestas.

Dulcería Meche

Nombres y Apellidos

Dolores Gómez

Especialidades

Tortas y ponqués



Correo electrónico: lolitagomezdecastro@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @dulceria.meche

Localidad: Lara **Teléfono:** 04164532911



Testimonio: Amo cocinar y sobre todo cuando hago las tortas le pongo mi toque personal y el ingrediente principal que es el Amor, me desestreso, me olvido de los problemas.

Dulzuras Horneadas

Nombres y Apellidos

Irka Angúlo

Especialidades

Repostería y panadería



Correo electrónico: dulzurashorneadas31@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): dulzurashorneadas

Localidad: Lara **Teléfono:** 04149505575



Testimonio: Soy chef, panadera, pastelera, repostera y docente. El amor por los dulces detalles, han sido el motor de este proyecto que se ha llevado a lo largo de los años.

La Repostería

Nombres y Apellidos

Nohemy González

Especialidades

Tortas, dulces y organización de eventos

Correo electrónico: nohejacqueline@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @reposteriaeventos

Localidad: Lara **Teléfono:** 04122676434



EVENTOS
La Repostería



Testimonio: Soy de Barquisimeto, estado Lara. Me inicié en el oficio de la repostería por en la necesidad de mejorar mis ingresos, descubriendo en este mundo una oportunidad de expresar mi vocación hacia el trabajo.

Lindamora Arte

Nombres y Apellidos

Linda Mora

Especialidades

Catering

Correo electrónico: lindamora2508@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @lindamora.arte

Localidad: Lara **Teléfono:** 04247403785

 Linda Mora Arte
Servicio de Catering



Testimonio: Mi emprendimiento es Linda Mora arte servicio de catering me motivó crear con mis manos una obra de arte y ver el rostro de alegría de mis comensales.

Mariale Cocina

Nombres y Apellidos

María Alvarado

Especialidades

Repostería, panadería y formación



Correo electrónico: Maríaalejandra1373@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @Marialecocina

Localidad: Lara **Teléfono:** 04145171939



Testimonio: Soy chef en técnicas de alta cocina y chef pastelera profesional. A través de @marialecocina, sumando experiencias, ofrezco a mis clientes información y productos terminados de calidad que cubran sus necesidades.

Mi Choclatico Literario

Nombres y Apellidos

Mary Alvarado

Especialidades

Servicios educativos, biblioteca comunitaria y dulces



Correo electrónico: fredmary05@hotmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @choco_literario

Localidad: Lara **Teléfono:** 04145744854



Testimonio: Soy Mary Coromoto Alvarado de Fernández. Me involucro en todo lo que me da frescura, motivación, creatividad y razones para vivir. Soy educadora, emprendedora y fundadora de la Biblioteca Comunitaria "Mi Choclatico Literario".

Snack's

Nombres y Apellidos

Celide Lamas

Especialidades

Pasapalos, tequeños y pasteles.



Correo electrónico: celidelamas@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @snack.bqto

Localidad: Lara **Teléfono:** 04167595843



Testimonio: Apasionada por la cocina y sus placeres, fundadora y encargada junto a mi familia del emprendimiento de pasapalos y meriendas *Snack's*.

Mérida

A close-up photograph of a hand holding a cacao pod on a tree branch. The pod is partially open, revealing the green pulp inside. The background is a soft-focus green and brown, suggesting a tropical forest setting.

Beatriz Aquino

Bellanis Guariguata

Cruz Belisa Paolini

Génesis Hernández

Geraldine Zerpa

Liliana Sosa

Livia Dávila

María Paola Galarraga

Maryann Dávila

Nora Mogollón

Venere Salazar

Zoeling Chung



Mérida

Bella's Pastelería

Nombres y Apellidos

Beatriz Aquino

Especialidades

Tortas



Correo electrónico: beaa08@hotmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @bellas.pasteleria

Localidad: Mérida **Teléfono:** 04245731816



Testimonio: He iniciado un emprendimiento al que le he nombrado Bellas's pastelería. Realicé en el año 2020 el curso virtual de Bombonería Artesanal con la Asociación Civil Trabajo y Persona. Actualmente realizo tortas y postres por encargos.

Bombonería Artesanal CacaoLing

Nombres y Apellidos

Zoeling Chung Gutiérrez

Especialidades

Bombones y tabletas de Chocolate



Correo electrónico: cacaoLing@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @cacao.ling

Localidad: Mérida **Teléfono:** 04120690931



Testimonio: Solo tiene tres años en el mundo del chocolate y fue un amor a primera vista. Espero compartir con otras colegas mi energía y trabajar para que la comunidad chocolatera que ha nacido en Mérida se mantenga en el tiempo.

Chocolates del Valle

Nombres y Apellidos

Livia Isabel Dávila Ruiz

Especialidades

Barras al 60, 70 y 80%, bombonería, licor de cacao, untables y chocolate blanco

Correo electrónico: liviadaru@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @chocolatesandrea_delvalle

Localidad: Mérida **Teléfono:** 04140753019



Testimonio: Actualmente está tramitando la formalización de su negocio, el cual se llamará "Chocolates del Valle", y está ampliando su línea de productos a bombonería, manteca de cacao, barras energéticas y tabletas intervenidas.

D'Norele Chocolates

Nombres y Apellidos

Nora Elena Mogollón Mercado

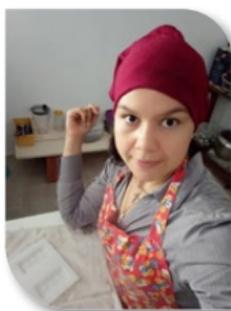
Especialidades

Chocolates en barra

Correo electrónico: norele84@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @dnorelechocolates

Localidad: Mérida **Teléfono:** 0424757.25.32



Testimonio: Logró ser parte del Diplomado de Emprendimiento Chocolatero Trabajo y Persona - ULA, experiencia que le permitió establecer los fundamentos de un emprendimiento. Su filosofía de vida es que la ciencia y el chocolate son la combinación perfecta.

Entre Café y Cacao

Nombres y Apellidos

Geraldine Marbelly Zerpa Ochoa

Especialidades

Chocolate y asesorías técnicas de cacao



Correo electrónico: entrecafeycacao@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @entrecafeycacao

Localidad: Mérida **Teléfono:** 04247831935



Testimonio: A partir del Diplomado de Emprendimiento Chocolatero se inició en el mundo del emprendimiento con Entre Café y Cacao, que principalmente se dedica a la asesoría técnica y formulaciones a empresas chocolateras.

Génesis Creative

Nombres y Apellidos

Génesis Hernández

Especialidades

Repostería



Correo electrónico: hernandezgenesis29@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @gene_hz @g_nesiscreative

Localidad: Mérida **Teléfono:** 04126554538



Testimonio: Formar parte de Trabajo y Persona me ha enseñado muchas cosas, tengo nuevas formas de ver la vida, del ser y hacer, valoro cada cosa que hago y a quienes están a mi alrededor. Sin duda alguna ha sido lo mejor que me ha pasado.

La Bellisima Cakes Boutique

Nombres y Apellidos

Bellanis Guariguata

Especialidades

Repostería, tortas para eventos, cumpleaños, bodas, chocolatería y mesas dulces

Correo electrónico: bellita2682@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @labellisimapasteleria

Localidad: Mérida **Teléfono:** 04125216443



Testimonio: Quede seleccionada para el Diplomado en Chocolatería, donde se abrieron mis horizontes por completo y me dio otra perspectiva de trabajo con amor al detalle, profesionalismo y reforzando los valores.

Loraine

Nombres y Apellidos

Venere Salazar

Especialidades

Tortas, bombonería, barras de chocolate, pasapalos dulces y salados

Correo electrónico: svenere21@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @loraine.vzla

Localidad: Mérida **Teléfono:** 04141774068



Testimonio: Gracias a la formación con Trabajo y Persona y de cara al futuro, quiero posicionarse como la empresa que vende los mejores postres de la ciudad con su nueva marca Loraine.

Mako

Nombres y Apellidos

Liliana Josefina Sosa Álvarez

Especialidades

Chocolate de origen



Correo electrónico: lilianahsosa@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @makodarkchocolat

Localidad: Mérida **Teléfono:** 04121585432



Testimonio: Tiene como misión fomentar el rico sabor del chocolate de origen, para ello creó MAKO. Actualmente el emprendimiento apunta hacia el desarrollo de fórmulas maestras de productos de la chocolatería.

Mariposa azul

Nombres y Apellidos

María Paola Galarraga Viloria

Especialidades

Galletas



Correo electrónico: mpgalarragav@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook):

Localidad: Mérida **Teléfono:** 04126755745



Testimonio: Egresé de la segunda cohorte virtual de Bombonería Artesanal. En abril de 2021 salió la publicación en Amazon de mi libro "Recetas ricas y sanas para todos los días". Todo ha sido fruto de mucho trabajo, esfuerzo y apoyo familiar.

Villi's Postres Real

Nombres y Apellidos

Maryann Virginia Dávila Mora

Especialidades

Tortas, marquesas, brownies, helados y galletas



Correo electrónico: villispostresreal@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @villispostreal

Localidad: Mérida

Teléfono: 04247269705



Testimonio: Quiero abrir un café que involucre mis dos pasiones, el arte y la repostería. Hacia allá se dirige. "Trabajo y Persona fue su catapulta al éxito, aprendió a creer en ella y en los demás"

Tec Taller de Exquisiteces Culinarias / PassionCruz

Nombres y Apellidos

Cruz Belisa Paolini P.

Especialidades

Mi pastelería



Correo electrónico: cbelisap@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @Cruzbelisa / @PassionCruz/

Cruz Belisa Paolini

Localidad: Mérida **Teléfono:** 04264735954 / 04247759750



Testimonio: Mi amor por el chocolate se abrió más con todo lo aprendido en el Diplomado, seguir investigando y probando con nuevas técnicas me sigue llevando a una combinación de sabores y experiencias infinitas.



Sucre

Elen Aguilera
Arlenís Bravo
Lucy Luna
Marían Rodríguez



Sucre

Chocolates Lenny's

Nombres y Apellidos

Arlenis Bravo

Especialidades

Tabletas, chocolatines, bombones y brownies

Correo electrónico: arlenisbravo14@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @chocolateslennys

Localidad: Sucre **Teléfono:** 04261022423



Testimonio: Formar parte del proyecto *Venezuela tierra de Cacao* representa para mí una valiosa oportunidad que me ha ayudado a tener un mejor desenvolvimiento en ámbito empresarial, personal y familiar.

Chocolates Luna de Paria

Nombres y Apellidos

Lucy Luna

Especialidades

Tabletas, Chocolatines y crema para untar

Correo electrónico: lunalucy08@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @lunadeparia

Localidad: Sucre **Teléfono:** 04163225332



Testimonio: Luego que entré en el proyecto *Emprendedoras del chocolate* mi vida cambió en todos los aspectos. Ha sido muy positivo para mi vida y el de mi familia. Eso me hace sentir orgullosa. Gracias.

Chocolate Oriente Dame Melita

Nombres y Apellidos

Elen Aguilera

Especialidades

Chocolatines, bombones y tabletas



Correo electrónico: elenaguilera.21@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @damemelita

Localidad: Sucre **Teléfono:** 04167804678



Testimonio: Ha sido una experiencia enriquecedora en todos los sentidos. En mi crecimiento personal y en la adquisición de una amplia gama de saberes. Las actividades de acompañamiento permitieron dar a conocer nuestros productos y emprendimiento.

Maggilate

Nombres y Apellidos

Marian Adriana Rodríguez Quijada

Especialidades

Chocolate artesanal, *bean to bar*.

Presentación de tabletas y bombones



Correo electrónico: marianrodriguez1207@gmail.com

Redes Sociales (Instagram, Facebook): @lamaggiadeMarian

Localidad: Sucre **Teléfono:** 04148157869



Testimonio: Gracias al proyecto pude completar mi pasión por el cacao. Me ha permitido organizar más mi proyecto, oportunidades de trabajo y de conocer personas que han sido puentes para seguir creciendo como emprendedora y en el oficio.



—VENEZUELA—
TIERRA DE CACAO



— VENEZUELA —
TIERRA DE CACAO



FEDEUIROPA



CÁMARA DE COMERCIO
VENEZOLANO-ITALIANA
CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO



trabajo y
persona



CCI VENEZOLANO
FRANCESA