



## Más chocolate: Una alianza femenina en torno al cacao de origen

**Participantes:** Nora Mogollón, Kellvy Quintero y Adriana Duque  
 Entusiastas del procesamiento artesanal del cacao  
**Entrevistador:** Adalberto Fernández

Un grupo de emprendedoras chocolateras de Mérida halló en el cacao el potencial para emprender en la particular realidad económica venezololana, reto que trascienden con una alianza comercial colaborativa, enfocada en la calidad alimentaria y en el rescate de una tradición milenaria.

Se trata del sello regional «+ Chocolate», una alianza de artesanas y marcas chocolateras que apuestan por la nutrición y las buenas prácticas, un modelo alternativo ante la extendida industrialización del chocolate como golosina. “Nuestra propuesta sigue abierta para quienes quieran sumarse a esta idea”, sostiene la biólogo y emprendedora chocolatera, Nora Mogollón durante una entrevista.

para artesanas, que de manera individual, no podrían establecer una tienda de exhibición y venta en plena zona céntrica de la capital de Mérida.

Así lo suscribe una de las asociadas al sello, Kellvy Quintero, emprendedora chocolatera, Licenciada en Administración de Empresas y Contaduría Pública, impulsora de la marca «Chocolates Colibrí».

La tienda «+ Chocolate» está situada en la Avenida 2 Lora, en el sector Glorias Patrias, a pocos metros del Registro Principal, Mérida estado Mérida y abrió sus puertas el 4 de febrero de 2022, sirviendo como punto de intercambio comercial a emprendedoras que gestaron sus proyectos al calor de las dificultades.



**Figura 1.** Emprendedoras Kellvy Quintero y Nora Mogollón  
 Fuente: Adalberto Fernández (2022).

La activista del cacao y creadora de la marca «D'norelé Chocolates» asegura que «+ Chocolate» ha sumado hasta 17 marcas y emprendimientos a su modelo de colaboración comercial, siendo una vitrina y plataforma



**Figura 2.** Logotipo del sello «+ Chocolate» .  
 Fuente: + Chocolate [@maschocolate] (2022).



Su activación coincide con un pujante esfuerzo social por reactivar la economía tras el período especial de la pandemia mundial por COVID-19 y ante la depresión que causó el bloqueo financiero impuesto a Venezuela, dos factores que han marcado el contexto general nacional. No obstante, a mediados de 2022 la producción nacional de cacao se posicionó en unas 26 mil 300 toneladas (26.300 Tn) y se proyecta llegar a unas 60 mil toneladas (60.000 Tn) en los próximos 3 años, según informes conjuntos del Gobierno y del Comité de Venezuela en la Organización Mundial de Agricultores.

En buena medida los pequeños y medianos procesadores han tomado parte en este escalamiento productivo, incluidas emprendedoras merideñas, organizadas en diferentes fórmulas, una de éstas, el sello «+ Chocolate». Entre ellas Chocolates Cattleya, Chocolates El Trapiche, D'norelé Chocolates, Cacao Piedemonte, Chocolates Garúa, CAVAT, Chocolates Colibrí, y OVE (Origen Venezolano), son algunas de las marcas exhibidas y comercializadas en la tienda especializada «+ Chocolate».

### La ética del cacao

Una de las aristas en el momento complejo que transita la actividad económica cacaotera es la deformación de los patrones de consumo, opinión en la que coinciden ambas emprendedoras, egresadas del diplomado en chocolatería de la Universidad de Los Andes (ULA, 2019), que formó a más de 25 artesanas.

Suscriben que la percepción del chocolate como una golosina o como un lujo, antes que como fuente de nutrición y de energía para la familia, es una deformación causada por la fuerte industrialización.

Ante este panorama las chocolateras merideñas acuñan una serie de principios que bien pueden ser enmarcados en una «Ética del cacao» en relación con el rescate del cacao originario, educación y divulgación del conocimiento vinculado al cacao; calidad y alta

concentración del rubro en los productos finales, así como el fomento de buenas prácticas en la producción cacaotera.

“El cacao tiene beneficios innumerables para la salud. No es cuento de carretera. Investigaciones científicas, así lo indican”, sostiene Nora Mogollón, entrevistada en «El Centro Cultural del Cacao», nombre que las emprendedoras acuñaron para la casona que alberga la tienda y el laboratorio de «+ Chocolate», donde el arte, esmerado ornato y buen gusto conjugan un ambiente propicio para degustar, conversar y aprender.



**Figura 3.** Espacios de la tienda «+ Chocolate». Fuente: Adalberto Fernández (2022).

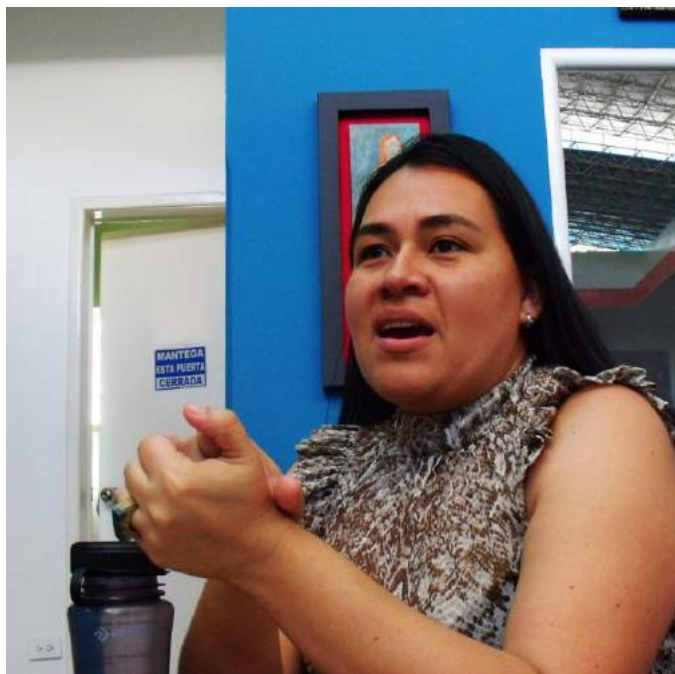
Por su parte, Kellvy Quintero, sostiene que la citada «Ética del cacao» apunta hacia productos más puros, con mayores porcentajes de cacao, y por tanto, más saludables.

Sin embargo, las dos admiten que los beneficios del cacao para la salud han permanecido en un segundo plano, detrás del sabor, la textura y gustosidad, asociados con el chocolate. Más allá de esta percepción superficial, yacen verdades científicas contundentes



poco divulgadas: La cualidad benéfica del cacao para la salud y su potencial para complementar la dieta saludable.

Por otra parte se tiene que ésta, no es la premisa de la gran industria del chocolate, que de manera evidente desmejora el cacao con altas dosis de azúcar, saborizantes y químicos, que de manera subrepticia, terminan en el paladar de un público casi desprevenido ante las consecuencias que tienen en la salud estos “añadidos”.



**Figuras 4.** Emprendedora Kellvy Quintero | Chocolates Colibrí.

Fuente: Adalberto Fernández (2022).

## El cacao, un superalimento de gran beneficio para los humanos

La confluencia de vitaminas, antioxidantes, grasas y teobromina en el cacao, hacen que este sea considerado un superalimento, una categoría vinculada con una alta densidad nutricional, progresivamente acuñada y adoptada en ámbito de la nutrición y dietética.

“El cacao contiene una alta cantidad de calorías y eso se traduce en mayor energía. Además, sus grasas ayudan a mantener satisfechas las necesidades energéticas a nivel celular”, explicó la licenciada en enfermería, Adriana Duque.



**Figura 5.** Licenciada en enfermería (ULA) Adriana Duque.

Fuente: Adalberto Fernández (2022).

Consultada sobre las cualidades del cacao, la también egresada del diplomado de Gestión Social en Nutrición de la Escuela Venezolana de Alimentación y Nutrición (EVAN), sostiene que el chocolate con altas concentraciones de cacao (de 75% a 100%) es un superalimento, siendo recomendado el consumo de al menos 30 gramos al día.

Las grasas saturadas presentes en el cacao ayudan a fortalecer el sistema cardiovascular. Por otra parte, los flavonoides, una variedad de fitonutrientes, también abundantes en el rubro, constituyen un soporte antimicrobiano y de protección contra el cáncer. Asimismo, el cacao contiene teobromina y vitamina C, sustancias que estimulan la liberación de serotonina, la



sensación de bienestar, la relajación de vasos sanguíneos y de músculos lisos, entre otros beneficios.

## ¿Entonces qué tiene de malo el uso del cacao en la industria de las golosinas?

La enfermera con experiencia en tratamiento y cuidados directos para personas con cáncer y diabetes sostiene que la industrialización desmejora las propiedades del cacao puro, al añadir azúcar, maltodextrina y saborizantes, entre otras sustancias, al tiempo que reduce la concentración de cacao en el producto final: El chocolate como golosina.

“Termina siendo algo contraindicado, más que un beneficio para la salud, ya que el porcentaje de cacao en chocolates industrializados, es mínimo”, señala la licenciada en enfermería, y subraya que la malnutrición es un denominador común entre los pacientes con enfermedades metabólicas, incluido el cáncer, visto en la perspectiva de una teoría metabólica sobre dicha enfermedad.

“El azúcar y la maltodextrina; la harina de trigo refinada y en general los alimentos industrializados, contienen sustancias de uso extendido que generan muchos trastornos en el metabolismo humano”, finaliza la especialista asistencial.

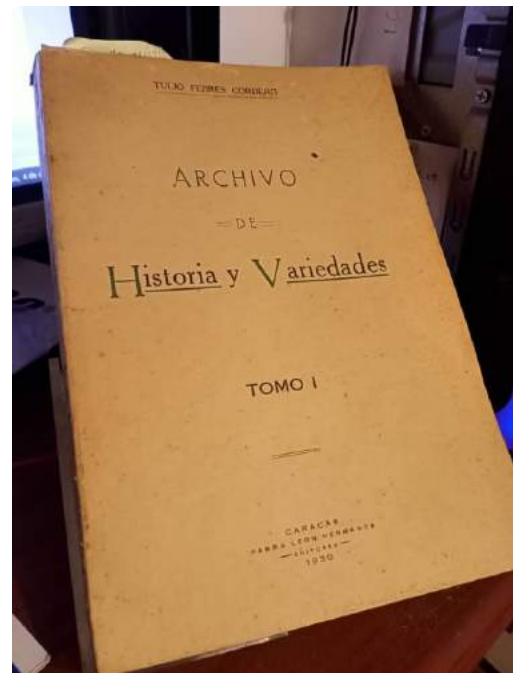
## Reencuentro con un rubro originario

El cacaotero, especie vegetal que el naturalista sueco Carlos Linneo (1707-1778) denominó “*Theobroma Cacao*”, ha existido por más de 5.500 años en la cuenca del Amazonas en América del Sur, lugar donde la ciencia y la historia han hallado trazas de su origen biológico, uso y consumo milenario.

Sin embargo, en algunos períodos de la historia, los venezolanos casi perdieron por completo su vinculación sociocultural, sus conocimientos ancestrales y el patrimonio biológico que constituye el fruto del cacaotero, atesorado en las civilizaciones prehispánicas

como un alimento digno de ser ofrendado a las deidades.

En este sentido vale traer a colación los estudios de un merideño cuya vida y obra transcurrió entre los siglos XIX y XX, el abogado, periodista y escritor Tulio Febres Cordero (1860-1938), quien documentó de manera fehaciente la tradición cacaotera en la región andina venezolana.



**Figura 6.** Libro Archivo de Historia y Variedades de Tulio Febres Cordero (1930) .

Fuente: Adalberto Fernández (2022).

“(…) es un hecho cierto que la bebida indígena llamada chorote, es originaria de tales regiones (Los Andes venezolanos)”, sentencia Febres Cordero en el libro *Archivo de Historia y Variedades* (Tomo 1), publicado en 1930 y que cita entre sus fuentes el texto *Historia de la Provincia del Nuevo Reino de Granada*, escrito por Fray Alonzo de Zamora.

“(…) hoy mismo, transcurridos casi tres siglos y medio de su conquista por los españoles (en Los Andes venezolanos), el chorote se prepara lo mismo (igual)



que entre los indios, salvo el ingrediente del dulce o azúcar, que éstos no empleaban (...)”, agrega Tulio Febres Cordero, ilustrando el modo de uso originario, con tradición desde las civilizaciones originarias, y su contraste con el uso posterior.

“(…) Tostaban los granos del cacao, y molido, le sacaban al fuego la grasa, que llaman hoy manteca de cacao (...) era de tanta estimación, que con ella daban sahumero a sus ídolos. Volvían a moler lo que restaba en la vasija, y era su regalada bebida con nombre de chorote”, cita Tulio Febres Cordero el texto de Zamora.

Varios siglos después, hasta la contemporaneidad, no resulta impreciso decir que los emprendedores modernos del cacao trabajan en una suerte de reencuentro con el rubro, que tiene uno de sus orígenes en la región andina venezolana, donde afloran variedades de alta calidad.

## Reconectar a través del emprendimiento

Las emprendedoras que comercian sus productos a través del sello «+ Chocolate» coinciden en su pasión por redescubrir y compartir el conocimiento asociado con las propiedades organolépticas del rubro, sus sabores, aromas y texturas. Incluso, trascienden estas tres dimensiones para integrar a su quehacer diario la difusión de las bondades y beneficios del cacao para la salud.

Nora Mogollón, afirma que la cooperación entre las chocolateras ha sido crucial, pero sostiene que detrás de cada emprendimiento hay un compromiso con la recuperación de la economía cacaotera y de todo valor agregado cultural y gastronómico que esta trae consigo.

“+ Chocolate surge por el deseo de dar a conocer nuestros productos y el trabajo que estamos haciendo”, subraya, acotando que emprender con el cacao conllevó un extenso proceso de formación y de búsqueda del conocimiento, en Mérida y en Distrito Capital.



**Figura 7.** Nora Mogollón, emprendedora de la marca «D'norelé Chocolates» .  
Fuente: Adalberto Fernández (2022).

“Si uno logra hacer alianzas, y entre varios, ir mostrando, podemos ser una vitrina donde se puedan sumar los chocolateros, dar a conocer sus productos y cómo los estamos haciendo”, agrega Nora.

No obstante, reconoce que esta propuesta colaborativa tiene ante sí el reto de crear consciencia y de formar a un público con poca identidad y mal informado respecto del rubro, situación que animó los emprendimientos y que es también el compromiso social permanente de las artesanas merideñas del chocolate, en contraposición y balance, respecto de la gran industria de los bombones y golosinas.

“La experiencia de emprender con el cacao, ha sido develar un mundo”, afirma la emprendedora Kelly Quintero, quien recuerda de niña, allá en Pueblo Llano, al noreste de Mérida, la presencia del chocolate caliente en la mesa familiar, siendo parte de la nutrición diaria, sin que el cacao y sus beneficios fueran comprendidos y valorados del todo, visto más bien como una bebida para agasajar a invitados. Un agasajo bondadoso y benéfico, sin dudas.

## Hacia una verdadera ética alimentaria

Tres elementos destacan en la evaluación general que se



puede hacer del sello «+ Chocolate»: La preocupación por la calidad del producto terminado, el rescate del cacao como rubro de producción local y la reactivación de la economía regional del cacao. Se pierden de vista las cualidades benéficas del cacao como rubro alimentario y la extensión de un reportaje único es limitada para explorar el amplio campo y potenciales de este rubro. Sin embargo, hay que rescatar para la reflexión estos tres tópicos.

En primer lugar, la necesidad de un auténtico compromiso de los productores y procesadores con la función social que ejercen desde la producción alimentaria, siendo que la nutrición y la mal nutrición son dos condiciones de impacto global y de consecuencias veladas para todas las sociedades.

En esta perspectiva es imperativo denunciar, sin pretender descubrir el agua tibia, el recurrente desvío de un rubro noble y benéfico para la humanidad hacia una industria de las golosinas de perniciosas incidencias para la salud pública. Ante este problema, una lucha amorosa, impregnada de aromas y quehaceres, aparece como alternativa.

Es el trabajo diario de las artesanas chocolateras, que llevan productos de alta calidad nutricional a la mesa

de los venezolanos y que rescata el rubro cacao para la nutrición, para el bienestar humano y la salud; razones éstas, por las cuales, vale la pena conocer y entender el amoroso y femenino aporte de las emprendedoras chocolateras, por modestas que puedan ser sus producciones, que en tanto más modestas, y menos industrializadas, son más benéficas.



**Figura 8.** Productos que comercializa «+ Chocolate». Fuente: Adalberto Fernández (2022).

### Nora Mogollón

Licenciada en Biología (ULA). Emprendedora en el procesamiento de cacao y elaboración de chocolates.

### Kellvy Quintero

Licenciada en Administración de Empresas y Licenciada en Contaduría Pública (ULA). Emprendedora en el procesamiento de cacao y elaboración de chocolates.

### Adriana Duque

Licenciada en Enfermería de la Universidad de Los Andes (ULA) y egresada del diplomado de Gestión Social en Nutrición de la Escuela Venezolana de Alimentación y Nutrición (EVAN).

### + Chocolate

#### Dirección:

Avenida 2 Lora, sector Glorias Patrias, a pocos metros del Registro Principal, Mérida estado Mérida

#### Instagram:

@\_maschocolate