

Mikuticum: tradición y sabor artesanal del cacao venezolano

Entrevista a: Carmen Pinto

Fundadora de Chocolatería Artesanal Mikuticum

Por: Santiago Roca

Chocolatería Artesanal Mikuticum reúne tradición, conocimiento e innovación social en el mundo del cacao venezolano. Desde su creación, esta iniciativa ha buscado rescatar y potenciar el valor del cacao criollo y sus diversas variedades, trabajando directamente con pequeños productores de Trujillo, Zulia y Mérida. En esta entrevista, Carmen Pinto, fundadora, relata su experiencia en el reconocimiento de la producción nacional de cacao y su compromiso con la preparación de chocolate, partiendo desde la realidad de los productores para llegar hasta la mesa del consumidor.

El arte del cacao criollo: origen y transformación artesanal

Chocolatería Artesanal Mikuticum nace a finales del año 2019, y desde ese año se ha convertido en el centro de mi vida por muchas razones. En una primera etapa comienzo trabajando con algunos productores locales, específicamente de Trujillo y de Zulia, que confluyen históricamente con el estado Mérida en el desarrollo comercial del cacao. Y desde ese entonces hasta la presente fecha ha sido una experiencia enriquecedora. Y te preguntas... ¿Qué significa “Mikuticum”? Es una voz indígena que significa “pueblo que habita entre dos aguas”, y hace alegoría al trabajo con el cacao criollo ancestral nuestro y a las nuevas maneras de producirlo, procesarlo y sobre todo de consumirlo, pero siempre con respeto a su origen.

Como chocolatera artesanal que trabajo el chocolate desde el grano de cacao, participo en lo que se conoce como Bean To Bar, que es un movimiento que recibe su nombre en Estados Unidos, pero Bean To Bar quiere decir “desde el grano hasta la barra”, que históricamente es lo que ha hecho la abuela, en nuestras casas, desde nuestras raíces indígenas, en

todos los campos de Venezuela, donde crecían nuestros cacaos silvestres. Fueron nuestras mujeres las que transformaron las primeras arepitas de cacao criollo que conseguimos aún hoy en día en cada bodeguita de pueblo andino. Pero en el año 1997, en San Francisco, Estados Unidos, se les ocurrió que era bonito saber y ver de dónde venía el cacao que estaban consumiendo, y esa curiosidad se convirtió en toda una movida cultural que hoy está más que nunca presente en el mercado internacional del cacao.



Figura 1. Mikuticum es una iniciativa de procesamiento artesanal de cacao venezolano
Fuente: Carmen Pinto (2025)

Nosotros nos adaptamos a este proceso, recogiendo pequeñas producciones de cacao por fincas que, debido a la lejanía, las características de la tierra y demás, son cacaos muy especiales que no vas a conseguir en una tienda comercial, porque la producción es muy limitada y hay que trabajarla con mucho cariño. Hemos conseguido materiales extraordinarios en el Sur del Lago, en Mesa Julia, en Zea, en Torondoy, porque esa producción cacaotera se va quedando aislada y es una fuente maravillosa de riqueza para el país.



El cacao, al quedarse aislado, quedó dentro de la cultura de casa, compartido para celebrar el nacimiento de los hijos, el cumpleaños, la reunión del domingo por la tarde, el velorio del pariente, siempre donde la familia se reúne hay una taza de chocolate caliente. El cacao es parte importante de nuestra cultura y gastronomía. Hoy día las fincas cacaoteras siguen sacando cacao por grandes lotes, la mayor parte, destinado para la exportación, porque el extranjero siempre ha estado claro sobre la calidad del producto venezolano.



Figura 2. Gladys Ramos (asesora) y Carmen Pinto (fundadora) de Mikuticum
Fuente: Carmen Pinto (2025)

Cuando se habla de perfiles de cacao, de estándares de calidad internacional, la industria define lo que es calidad. Y cuando define calidad, lo primero es que haya un tamaño de grano de cacao homogéneo y correctamente beneficiado. Además, el grano debe tener idealmente un peso superior a 1,2 gramos por grano. En el estado Mérida, se tienen granos grandes, globosos, con perfiles de aroma y sabor únicos en el mundo. Y el valor agregado que se le aporta al cacao es el hecho de que sea un cacao bien fermentado y seco. En el caso de

Los Andes, el proceso de fermentación se mantiene en la cultura del productor. Todavía se tienen cosas que hacer para mejorar el proceso de fermentación y estandarizarlo de modo de garantizar resultados óptimos con cada proceso, pero hay la voluntad. Y es allí donde se hace necesario la intervención de nuestros expertos y lo estamos logrando.



Figura 3. Muestra de semilla de cacao venezolano
Fuente: Carmen Pinto (2025)

Venezuela está catalogada como un país productor de cacao finos o de aroma. El cacao de Chuao viene del Porcelana, que se fue hibridizando con todos los perfiles de aromas, sabores y colores que podemos encontrar en el repertorio del cacao venezolano. Porque en Venezuela se habla de manera genérica de cacaos criollos, forasteros y trinitarios, pero somos mucho más que eso, es decir, que por zonas geográficas el fruto va a tener características organolépticas completamente diferentes a otras regiones del país. Entonces, el cacao tiene muchas cosas para ofrecer. Podemos orgullosamente brindar lo que en francés se conoce como el “Terroir”, porque el terruño es clave para el sabor distintivo del cacao y del chocolate.

Del campo al taller: calidad y sostenibilidad en la producción de cacao

¿Cómo entramos nosotros? Primero, para identificar los materiales que tenemos. Se coloca una planta de un criollo, un forastero y un trinitario y él inmediatamente va a hibridarse, y van saliendo una cantidad de materiales distintos en cada oportunidad. Eso le ha permitido adaptarse a cada región, hacerse más fuerte y resistente. Hay mucho trabajo por hacer, en Venezuela nos encontramos en presencia de materiales muy longevos. Muchas veces esos cultivos no han recibido buen manejo, y debemos adecuarnos a las exigencias propias de la producción orgánica, con la certeza que implica poder participar en el mercado internacional como productores orgánicos de cacao fino o de aroma. Tenemos que centrarnos en recuperar la producción nacional, que es extraordinaria, e ir replicando experiencias para garantizar que nuestro material persista en el tiempo.

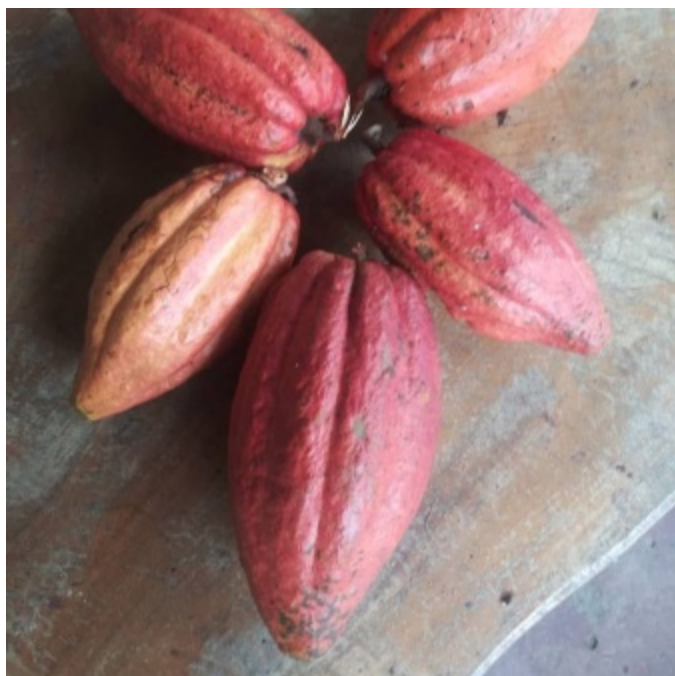


Figura 4. Muestra del fruto del cacao venezolano

Fuente: Carmen Pinto (2025)

Yo compraba el cacao que viene seco de fincas que me decían que estaban fermentando. Eso fue en una primera etapa. Buscaba a ese productor que tenía sus cajones de fermentación, que seguía sus protocolos, que tenía un buen secado de semillas y demás, de modo que yo como chocolatera pudiera garantizar una experiencia sensorial positiva a quienes venían a disfrutar de un verdadero chocolate artesanal. En este medio, se tiene la oportunidad de conocer a ese productor, de intercambiar conocimientos con personas extraordinarias. Durante mi proceso de formación tuve la gran fortuna de conocer a la Ing. Agrónomo Gladys Ramos, que ha sido, durante más de 50 años, investigadora científica en el área de rescate y análisis sensorial de cacao, tanto en Venezuela como en otros países. Y desde ese momento mi vida y mi forma de trabajar cambiaron totalmente.



Figura 5. Muestras de cacao tostado utilizadas para taller infantil de chocolatería
Fuente: Carmen Pinto (2025)

¿Quién es Gladys Isabel Ramos Carranza? Es una ingeniero agrónomo apasionada y dedicada al mundo del cacao, con una trayectoria que refleja entrega absoluta a la formación y desarrollo sostenible del



sector cacaotero. Con una maestría en Desarrollo de Recursos de Aguas y Tierras, ha aplicado su conocimiento para mejorar las prácticas agrícolas y fortalecer a las comunidades productoras de cacao, promoviendo un cultivo responsable y de alta calidad. Su trabajo es un testimonio vivo de compromiso con la innovación y la educación en el cacao, contribuyendo a que este noble fruto sea un motor de progreso para la región. Hoy día estamos trabajando juntas, y estoy orgullosa de poder decir que soy su pupila.



Figura 6. Muestras de frutos y semillas de cacao
Fuente: Carmen Pinto (2025)

En nuestro pequeño taller procesamos muestras de laboratorio, porque tenemos que garantizar con criterios científicos que los procesos de fermentación se realicen de manera adecuada. El proceso de fermentación requiere un personal entrenado y comprometido con el mismo. La mayor parte del cacao en baba va a centros de acopio de muchas industrias internacionales que están haciendo el proceso de fermentación, pero nosotros tenemos que capacitar a nuestra gente para que ellos realicen el fermentado y secado controlado, y puedan competir con calidad.



Figura 7. Gladys Ramos, asesora del proyecto Mikuticum
Fuente: Carmen Pinto (2025)



Figura 8. Muestra de cacao "en baba"
Fuente: Carmen Pinto (2025)

¿Qué estamos haciendo? Realizamos un análisis físico de calidad y respondemos a las preguntas del productor: ¿Cómo se clasifica su grano de cacao en el mercado? ¿Cómo ofrecerlo? ¿Qué está haciendo bien o no? ¿Cómo mejorar? Porque ahora hacemos la invitación al productor para que gerencie su unidad de producción, con miras al desarrollo sostenible y sustentable en el tiempo, con criterio científico. Es muy importante desarrollar no solamente el cacao, sino todo lo que viene alrededor: servicios, educación, deporte, cultura y turismo. Con la movida Bean To Bar, el nuevo consumidor no solo busca un chocolate, busca conocer de dónde viene ese cacao, cuál es el proceso pre y post cosecha; la gente quiere vivir la experiencia y el entorno humano del cacao y del chocolate de origen, busca incidir positiva y directamente en la creación de mejor calidad de vida del productor y de su entorno.



Figura 9. Muestra de cacao molido
Fuente: Carmen Pinto (2025)

Y dentro de las muchas cosas que estamos haciendo, realizamos un análisis físico para evaluar qué tipo de cacao es y cómo ofrecerlo en el mercado. Se establecen criterios de calidad en cuanto al peso del producto, el índice de almendra de ese cacao, si lo están secando bien. Hacemos pruebas de humedad del grano, incluso de calidad y de precio de venta en el comercio

internacional. Y muy importante, hacemos también la evaluación de los perfiles de sabor y aromas, que es lo que va a determinar si el cacao puede ser utilizado para producir chocolate. Y para los procesos de fermentación, la regla va a estar determinada por la naturaleza del material, porque no es lo mismo fermentar un cacao criollo que un forastero. Cada uno tiene su tiempo, su proceso y su secado. Entonces, es necesario conocer dónde estamos y lo que tenemos para obtener un proceso de beneficio postcosecha óptimo.

Chocolatería purista: la esencia del cacao venezolano

Cuando hablas de un chocolate *Bean To Bar* hay varias tendencias, yo me incluyo dentro de las puristas porque trabajo el cacao solo con el azúcar necesario para hacerlo palatable. Yo quiero ofrecer un producto que se acerque a lo más puro del sabor real del cacao, y que rescatemos también el consumo del cacao nuestro en Venezuela. Trabajo con porcentajes muy altos de cacao, porque si quieres disfrutar de un verdadero cacao venezolano tienes que tomarlo así. Entonces, más allá de una golosina, se trata de una joya gastronómica. Eso es lo que podemos ofrecerle al mundo en este momento, un proceso artesanal, controlado. Dependiendo del tipo de cacao, puede pasar entre 12, 36 hasta 72 horas refinándose para lograr la textura adecuada en boca, para que sea untuoso y agradable, y en definitiva brindar una experiencia sensorial única, de forma que la persona pueda disfrutar y distinguir cada uno de los matices que presentes en ese chocolate.

Cada micro lote de cacao es único e irreplicable. Cada etapa de su proceso debe ser cuidada con esmero. En primera instancia, se hace la selección para determinar cuál va a ser la curva de tostado que se le va a aplicar al cacao. Una vez seleccionado el material y hecha la prueba de corte, se determina la curva de tostado. Luego, después del tostado, se hace el descascarillado, que es la separación del grano de cacao de la cascara. Después se transforma ese grano, se hace la molienda gruesa, y posteriormente se va incorporando a la refinadora. Aquí se trabaja con refinadoras pequeñas



Figura 10. Semillas y productos derivados de cacao
Fuente: Carmen Pinto (2025)

que permiten alcanzar calidad en cuanto a la textura y la sedosidad del chocolate.

Cada micro lote tiene su propia personalidad, sus propios aromas, sus propios sabores. En los procesos industriales, el grano de cacao es costoso y la manteca de cacao lo es aún más. En la industria se separa la manteca de cacao y se convierte el cacao en polvo, más fácil de formular que el cacao hecho licor. Y en ese polvo agregan manteca vegetal, más barata, y una cantidad de químicos que conforman casi el 80% de la barra comercial de chocolate.

Actualmente, estoy sacando tabletas en diferentes presentaciones con distintas formulaciones. Cuando hablamos de formulaciones, hablamos del porcentaje de sólido de cacao presente en la barra. Las formulaciones se sacan de 54%, que es la invitación a la gente que se inicia en el mundo de chocolate Bean To Bar. También hay de 70%, 80% y 100%. A veces el mismo productor compra el chocolate porque es su carta de presentación para las distintas ruedas de negocio. Por ejemplo, estos son 5 kilos de cacao de una finca que pidió que se les haga sus tabletas para mostrarle al público lo que producen. Entonces, esos

pequeños lotes se quedan cerca de los productores y de los canales de turismo. De momento este no es un chocolate que vas a conseguir en un supermercado, es un chocolate dirigido a un nicho de mercado muy especial.

Innovación y colaboración: construyendo el futuro del cacao artesanal

En la industria del cacao hay muchas maquinarias y equipos, pero justamente la falta de acceso a ellos nos ha obligado a buscar alternativas. Por ejemplo, ha sido necesario cambiar una máquina de moler maíz clásica y adaptarle un motor para que se convierta en una máquina refinadora, por lo menos de molienda gruesa. Inclusive tenemos personas que están desarrollando alternativas para poder enfrentar los costos que implican mantener una producción de chocolate y hacerla atractiva al público, y en ese proceso se están dando muchas iniciativas.



Figura 11. Presentación de los productos de Chocolatería Artesanal Mikuticum
Fuente: Carmen Pinto (2025)

Actualmente en Mérida se está trabajando en desarrollar lo que es una “Ruta del Cacao”, asociándonos con varias chocolateras que hacemos



Figura 12. Presentación de los productos de Chocolatería Artesanal Mikuticum
Fuente: Carmen Pinto (2025)

vida en la ciudad para que las personas tengan la oportunidad de conocer al chocolatero y al productor que está detrás de ese cacao. A veces la innovación es hacer algo diferente con lo que tenemos, y en Mérida estamos encaminados a hacerlo diferente, a ser referencia nacional en cuanto a la producción, la fermentación y a cómo presentamos al público ese chocolate. Hoy día el productor es el verdadero protagonista del proceso productivo del cacao y lo vemos cuando leemos la etiqueta de nuestros chocolates, donde se indica de dónde viene, quién lo produce y cómo lo hace.

Personalmente, estoy terminando una Maestría en Producción Sostenible de Rubro Cacao que está facilitando la Universidad Politécnica Territorial del Estado Mérida Kléber Ramírez (UPTMKR), lo que ha sido maravilloso porque han confluído tanto productores como profesionales de las más diversas áreas del conocimiento. Eso nos ha permitido acceder directamente a productores de la zona, que están aprendiendo y que están abiertos a adaptarse a la nueva realidad del mercado, lo que es extraordinario. Es



Figura 13. Conversación con productores de cacao
Fuente: Carmen Pinto (2025)



Figura 14. Sesión de formación sobre la producción de cacao
Fuente: Carmen Pinto (2025)

decir que, esa brecha que existía entre el productor, el chocolatero y el científico, se ha ido desdibujando en Mérida, lo que permite creer firmemente que el desarrollo científico, artesanal y productivo del estado Mérida en el área del cacao es posible.

Sensibilización y formación para un cacao con identidad

Hemos tenido experiencias educativas con varias escuelas y con casas hogares. Recientemente, recibimos una invitación para visitar una comunidad



indígena. Ha sido una experiencia muy enriquecedora compartir con las nuevas generaciones, porque cuando se le coloca una mazorca de cacao a un niño en la mano, y él la ve, la huele, la siente y se le dice “de aquí viene el chocolate”, se va de aquí orgulloso, sabiendo que Venezuela tiene una representación impresionante entre los mejores cacaos del mundo. Ya el hecho de que el niño se reconozca como parte de un país que tiene tanto que ofrecer es algo extraordinario. Con los niños ha sido muy emocionante verlos en esta mesa, descascarillando, seleccionando los granos de cacao, tostando, y sobre todo con el compartir, vernos y reconocernos como parte importante del mundo cacaotero. Y llevar esa misma experiencia a los adultos ha sido increíble.



Figura 15. Taller de preparación de chocolate para niñas
Fuente: Carmen Pinto (2025)

En este espacio hemos tenido talleres de análisis sensorial, que te permite determinar la diversidad de licores de cacao. Es impactante, pero nuestros productores no saben qué sabor tiene su cacao. Entonces, es necesario vincular al productor, no solamente con la cadena de cosecha y de poscosecha, sino que tenga conocimiento de que su labor tiene un impacto directo en el producto final. Porque si no

tenemos una buena materia prima, obviamente, no vas a tener una buena barra terminada de chocolate. ¿Cómo lo lograremos? Convirtiendo al productor en protagonista del cacao, que es lo que está pidiendo el mundo en este momento. Hoy día nuestro trabajo es volver a fomentar la producción agrícola y darle valor agregado al cacao.



Figura 16. Vivero para la reproducción de cacao
Fuente: Carmen Pinto (2025)

Actualmente tenemos una pequeña parcela demostrativa donde ubicamos muestras de cacao criollo del estado Mérida, que son muy especiales porque son únicas, incluso algunas en vías de extinción. La idea es que las personas, estando dentro de la ciudad, tengan la posibilidad de conocer las plantas de cacao. No podemos hablar de que va a haber una producción masiva, pero al menos que sea posible tener la planta allí, rescatarla, hacer reproducción de semillas y que esa semilla se conserve en escuelas, en institutos, en todo espacio donde se quiera sembrar, como esa mata de mango que crece en cada patio y en cada rincón de Venezuela. Y ya están creciendo nuestros arboles de cacao.

Aquí tenemos, bajo la dirección de la ingeniera Gladys Ramos, un conjunto de talleres de gran relevancia y utilidad práctica inmediata para los productores y apasionados del cacao, además de que estamos trabajando con la comunidad de El Bordo (Municipio Antonio Pinto Salinas) para mejorar los procesos de fermentación. Y así, hemos venido realizando una cantidad de asociaciones, de intercambios, justamente para reconocernos y aprender los unos de los otros. También estamos desarrollando talleres específicos para análisis de calidad de grano de cacao, para productores y para estudiantes. Aquí se dictan talleres de chocolatería artesanal, *Bean To Bar*, de chocolatería fina, de bombonería; talleres para niños, para adultos, talleres especializados y evaluaciones de laboratorio.



Figura 17. Instrumentos utilizados en las pruebas de laboratorio
Fuente: Carmen Pinto (2025)

Yo estoy convencida de que, en la medida de que el consumidor se vaya involucrando en este proceso, va a cambiar rápidamente. Ciertamente no es lo mismo producir 4 kilos de un cacao seleccionado, específico, que está en vía de extinción, en una finca aislada, que comprar ese cacao corriente por toneladas. El producto artesanal siempre va a tener un valor agregado, justamente por el cuidado y la atención que se le brinda al cacao. Pero también va a resultar en un producto que representa las riquezas naturales, los valores y la idiosincrasia de la región. Porque, en definitiva, en Venezuela somos Cacao.



Figura 18. Gladys Ramos (asesora) y Carmen Pinto (fundadora) de Mikuticum
Fuente: Carmen Pinto (2025)

Biografía

Emprendedora de Chocolatería Artesanal Mikuticum. Abogada egresada de la Universidad de Los Andes (ULA) y estudiante de la Maestría en Producción Sostenible de Rubro Cacao en la Universidad Politécnica Territorial del Estado Mérida Kléber Ramírez (UPTMKR). Chocolatera con amplia experiencia en el fomento del procesamiento del cacao para la elaboración de chocolate artesanal de alta calidad.

Correo electrónico: mikuticum@gmail.com
Instagram: @mikuticum