

«BEAN TO BAR: DE LA SEMILLA A LA TABLETA»

La Guachafita

ESCUELA DE CHOCOLATE

Proyecto social de rescate para el
fortalecimiento de las capacidades
productivas de la comunidad de Caruao
y San Jorge, Estado Vargas. Venezuela





El cacao está sembrado en cada uno de nosotros desde tiempos inmemoriales, fue llevado como alimento, materia de ritual y grano de intercambio por Timotes, Cuicas, Caribes, Guaraos.

"El cacao es milenario, es sabio, es guardián de la naturaleza y en Venezuela, *guardián de nuestra identidad.*"

- MARÍA FERNANDA DIGIACOBBE

Venezuela, es uno de los países con la mayor diversidad de cacaos del mundo. Cada uno de nuestros pueblos cacaoteros guardan un tesoro único. Somos territorio de cacaos criollos que preservan nuestra tradición, identidad y costumbres.

Venezuela es *Cacao*

CARUAO

PATRIMONIO AFROSDISCENDIENTE

La parroquia Caruao presenta un gran atractivo debido a que brinda la oportunidad de una trasposición ambiental, encontrándose una formidable reserva natural con variedad y calidad de paisaje, combinando ríos, playa, mar, montañas y una vegetación tropical que culmina en la alta montaña con selva nublada.



Historia

Su colonización empieza en el siglo XVII cuando son traídos esclavos africanos para trabajar en las plantaciones locales, especialmente de Cacao y Caña de Azúcar. Fundada en 1741 Caruao toma su nombre de la derivación de pronunciación del nombre del cacique Guaimacuare, debido a que los nativos lo llamaban Carguao o Carvao.

Pueblos

Hoy se conoce con el nombre de Parroquia Caruao al grupo de seis pequeñas comunidades negro-venezolanas que se ubican al extremo Este del Estado Vargas, cuyos nombres son: Osma, Oritapo, Todasana, La Sabana, Caruao y Chuspa.

Geografía

Caruao, es una de las 11 parroquias que ocupa el tercio oriental del estado Vargas. Cuenta con una superficie de 239.89 km² (20.4% del Estado Vargas). Su biorregión es la Cordillera de la Costa. La Sabana es el centro administrativo de la parroquia.



LA GUACHAFITA

Historia de un *rescate*

Hace diez años las tierras de La Guachafita, originalmente vivienda de los padres de Valentina Quintero y sus hermanos, fueron invadidas. Sin embargo, aunque la casa fue ocupada aún mantiene su estructura original y recientemente fue dada en comodato por la familia Quintero para el proyecto "Escuela de Chocolate".

La escuela será una alianza entre *Comunidades Sostenibles WAO (CSW)*, *Cacao de Origen* y la *familia Quintero*.

MISIÓN

Como parte del programa de Comunidades Sostenibles WAO, la Escuela de Chocolate La Guachafita pretende contribuir con desarrollo sostenible de la comunidad de Caruao a través de la formación ciudadana y el rescate de valores, mediante estrategias que traigan beneficios económicos y sociales a los productores, (agricultores, procesadores y emprendedores de la comunidad) a través de la venta de chocolate de alta calidad y el fomento del turismo local con bajo impacto ambiental.





Foto referencial. @Cacao de Origen

Escuela de *Chocolate*

¿Qué es una Escuela de Chocolate?

Es un laboratorio de saberes o un espacio de encuentro donde se elaboran chocolates de calidad en pequeños volúmenes, junto a la sabiduría de los productores de cacao del país y nuevos emprendedores de Venezuela.

Objetivo General

Brindar herramientas que permitan el emprendimiento, fortalecimiento de las capacidades y la formación de mujeres certificadas y entrenadas en profesionales capaces de fundar negocios propios.

Objetivos Específicos de la Escuela de Chocolate

Productos

- Perfeccionamiento en elaboración de tabletas, bombonería y chocolatería.
- Desarrollo de productos novedosos con cacao, chocolate e ingredientes nacionales.

Mercadeo

- Formación en empaque, mercado, comunicaciones y comercialización de productos.
- Producción de eventos relacionados, catas, charlas, clases, talleres.
- Conexión con tendencias mundiales y chocolateros internacionales.

Gerencia de Negocios

- Incentivar y apoyar a los pequeños y medianos productores locales de cacao.
- Desarrollar modelos de negocios que brinden prosperidad y calidad de vida.
- Atención al público general y al consumidor profesional.

Sostenibilidad

- Afianzar alianzas entre productores, chocolateros y consumidores de Venezuela.
- Formar profesionales que eleven la calidad del chocolate venezolano y difundir el valor que tiene su materia prima: el cacao nacional.

Comunidad

- Enaltecer las raíces de Caruao formando agentes multiplicadores del conocimiento local.
- Mejorar la calidad de vida, entorno familiar y realidad social de los involucrados.
- Certificar mujeres como "Emprendedoras del Chocolate" para que desempeñen el oficio de la bombonería y la dulcería criolla.



Resultados Esperados

- Producir una línea de tabletas de chocolates finos de la más alta calidad hechos con cacao criollo de Caruao.
- Mejoramiento de la calidad de vida de los productores locales.
- Transmisión de conocimientos hacia los productores con el fin de aumentar la capacidad de sus plantaciones de manera permanente.
- La creación de viveros que preservan el legado y la extensa variedad de cacaos criollos que existen en la región de Vargas.
- Construcción de la Escuela de Chocolate "*La Guachafita*" de uso comunitario.
- Concientización de los productores y comunidades adyacentes en materia de ecología y cultivo responsable.
- Crear un lugar de encuentro para difundir lo que hemos llamado la Cultura del Cacao en Venezuela.



Impacto

- 20 madres de familia por cohorte.
- 3 a 4 cohortes anuales.
- 80 familias beneficiadas anualmente por la elaboración y venta de chocolate.
- Aproximadamente 10 familias de productoras de cacao de la zona de Caruao involucradas.
- Los productores mas lejanos a la zona de Caruao (Chuspa, la Sabana y Todasana), se beneficiarían indirectamente.
- Se emplearían 6 personas directamente para el funcionamiento de la escuela, afectando positivamente a sus 5 familias.
- Empleos indirectos para las distribución y venta de las tabletas de chocolate.
- Una vez operativa La Guachafita, se estiman 50 visitantes por fin de semana. (Total aproximado 250 visitantes al año).

Las *caras* detrás del proyecto

EQUIPO DE TRABAJO LIDERADO POR



Valentina Quintero

La Guachafita



Juan Guinand

Sitios WAO & Comunidades
Sostenibles WAO



*Maria Fernanda
DiGiacobbe*

Cacao de Origen

PRESUPUESTO

Proyecto "Escuela de Chocolate *La Guachafita*"

Costos Operativos Totales

Remodelación (aprox.): \$93.000

Laboratorio y Maquinarias: \$15.000*

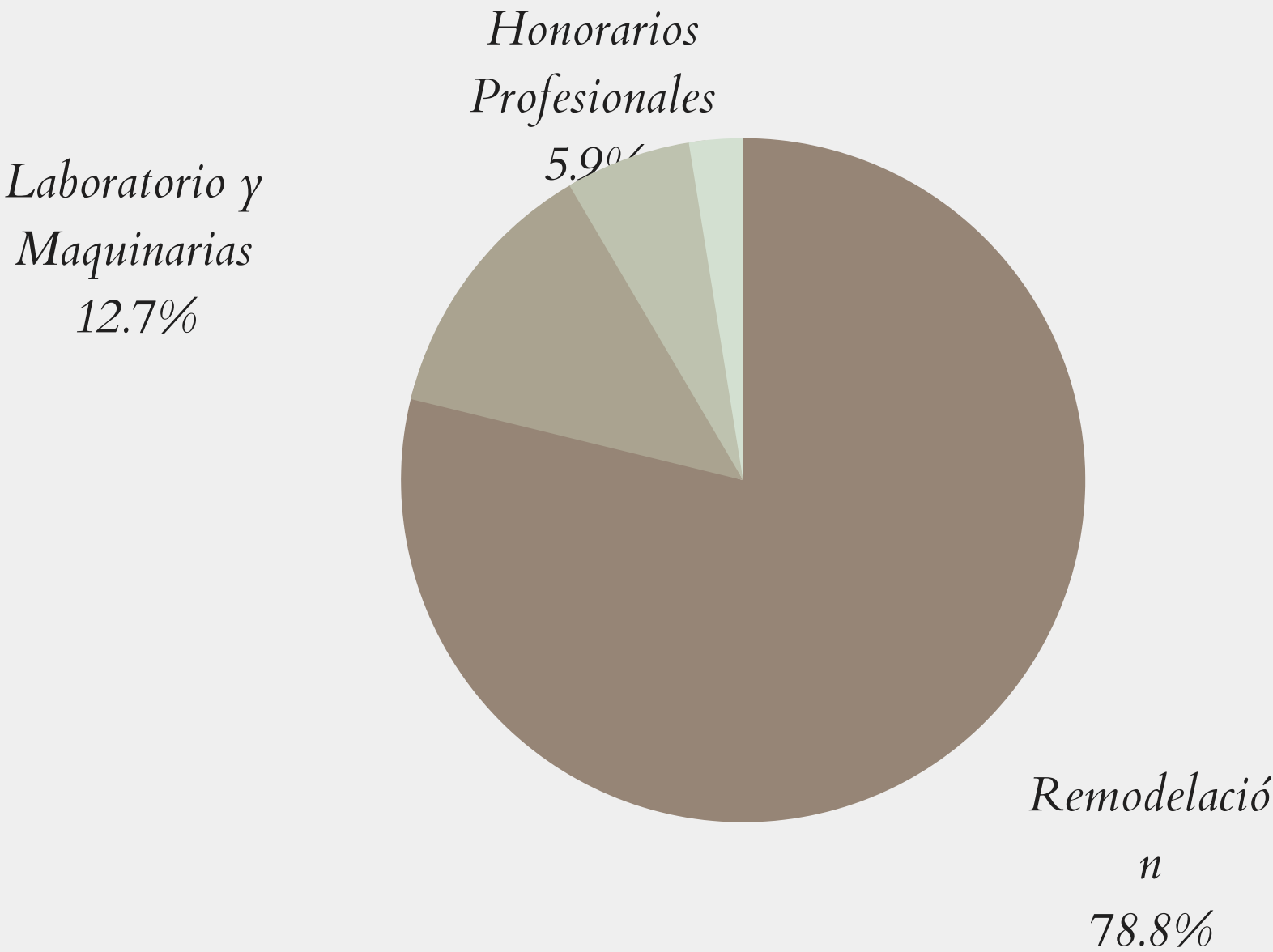
Gastos Legales : \$3.000*

Honorarios Profesionales: \$7.000*

*Partidas ejecutadas y
financiadas**

PRECIO TOTAL

El proyecto tiene un costo total
aproximado de \$118.000 dólares.





DETALLES DE PRESUPUESTO

Costos de Remodelación

• Obras Preliminares	\$16.500
• Albañilería y Pintura	\$18.800
• Puertas, Ventanas y Herrería	\$14.900
• Techo	\$16.600
• Instaciones Eléctricas	\$10.500
• Instaciones Sanitaria	\$4.100
• Sistema de Generacion Eléctrica Solar	\$12.000
Total	\$93.400

El conocimiento del *cacao* es capaz de vencer obstáculos y diferencias, de trascender intereses individuales y conflictos políticos, es capaz de *conectarnos para construir el país que deseamos*.

Cacao de Origen

Sabiendo que la Embajada de Francia tiene como misión apoyar el desarrollo de emprendimientos que garanticen la mejora de calidad de vida de los habitantes del país, los invitamos a unirse a esta iniciativa de reconstrucción y desarrollo.

Para más información

ESTAMOS EN LÍNEA



INSTAGRAM
[@ComunidadesWAO](#)



TWITTER
[@SitiosWAO](#)



*¡Muchas gracias por apoyar
nuestros proyectos!*

Correo

comunidades@waoturismo.com