



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD MONTEÁVILA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN E INFORMACIÓN
ESCUELA DE COMUNICACIÓN SOCIAL

**CACAO CON PROPÓSITO: CONECTANDO COMUNIDADES Y
OPORTUNIDADES EN LA INDUSTRIA CHOCOLATERA VENEZOLANA**

Autoras:

Jaén Ascanio, Isabella
Perez Silva, María Victoria
Urdaneta Müller, Ana Paula

Profesor Coordinador:

Rodríguez, Rubén

Caracas, junio de 2025

DERECHO DE AUTOR

Quienes suscriben, en condición de autoras del trabajo titulado, ***Cacao con Propósito: Conectando Comunidades y Oportunidades en la Industria Chocolatera Venezolana***, declaramos que cedemos a título gratuito y en forma pura y simple, ilimitada e irrevocable a la Universidad Monteávila, los derechos de autor de contenido patrimonial que nos corresponden sobre el presente trabajo. Conforme a lo anterior, esta cesión patrimonial sólo comprenderá el derecho para la Universidad de comunicar públicamente la obra, divulgar y publicar o reproducirla en la oportunidad que ella así lo estime conveniente, así como la de salvaguardar nuestros intereses y derechos que nos corresponden como autoras de la obra antes señalada. La Universidad en todo momento deberá indicar que la autoría o creación del trabajo corresponde a nosotras, salvo los créditos que se deben hacer al tutor o cualquier tercero que haya colaborado o fuere hecho posible la realización de la obra.

Jaén Ascanio, Isabella

C.I. # V-30.124.066

Perez Silva, María Victoria

C.I. # V-30.370.348

Urdaneta Müller, Ana Paula

C.I. # V-30.142.151

DEDICATORIA

Primeramente, le dedicamos este trabajo a Dios que ha guiado nuestros pasos en todo el camino universitario.

A nuestros padres, Miya Ascanio, Gustavo Jaén, Jennice Silva, Ricardo Perez, María Eugenia Müller y Pedro Urdaneta, por su amor incondicional y pleno, su apoyo constante y su sacrificio durante todo nuestro proceso a lo largo de nuestra carrera universitaria, gracias a ustedes estamos aquí. También a nuestros hermanos, Gustavo Andrés Jaén, María Carolina Perez, Pedro José Urdaneta y Juan Pablo Urdaneta, por motivarnos a seguir adelante y ser cada día mejores personas.

A nuestros amigos y demás familiares, por su aliento y compañía en todo momento, por su apoyo incondicional durante estos largos meses de trabajo.

A nuestros profesores, por su guía, compromiso y enseñanzas día a día, que nos han ayudado a construir nuestro camino. En especial, a todos aquellos que creyeron en nosotros, que nos inspiraron y nos motivaron a seguir adelante.

A la Universidad Monteávila, por brindarnos todas las herramientas y oportunidades necesarias para crecer intelectualmente y como personas.

Este proyecto final de carrera está dedicado a todas aquellas personas que han sido parte fundamental de nuestra formación y trayectoria en la universidad, gracias por ser nuestra guía, inspiración y motivación diaria.

AGRADECIMIENTOS

Primeramente agradecemos a Chocolates Franceschi y a View Caracas, sin ellos esto no hubiese sido posible.

A nuestro tutor, Rubén Rodríguez, nuestro más sincero agradecimiento. Su guía fue clave para el evento, y sus chistes nos sacaron una sonrisa en los momentos de más tensión.

Agradecemos también a la Asociación Civil Trabajo y Persona; y a las diez participantes que aprovecharon la *Masterclass*; y, muy especialmente, a cuatro de ellas que hicieron el esfuerzo de venir en autobús desde Mérida y Carabobo.

También a las ponentes, Carolina Velasco y Ana Isabel Acedo, les damos gracias por compartir sus conocimientos y ayudar a crear nuevas oportunidades en Venezuela.

A Dios, por guiarnos y motivarnos en todo este camino, iluminando cada uno de nuestros pasos.

ÍNDICE

1. RESUMEN	5
a. Palabras clave	6
2. PRESENTACIÓN DEL PROYECTO	7
Objetivo general:.....	8
Objetivos específicos:	8
3. PLAN DE ACCIÓN	10
4. PROYECTO	13
a.Cronograma de las etapas de realización del evento:.....	13
PREPRODUCCIÓN	16
a. Público Meta:.....	16
b. Día, fecha y lugar del evento:.....	16
c. Comités de trabajo:.....	17
d. Participantes:.....	19
e. Patrocinios y Proveedores:.....	22
f. Logística y Planificación:	25
g. Identidad Gráfica:	28
h. Presupuesto:	29
i. Comunicación y Promoción:	29
PRODUCCIÓN	31
POSTPRODUCCIÓN	33
5. CONCLUSIONES	36
6. RECOMENDACIONES	38
7. REFERENCIAS	39
8. ANEXOS	40

1. RESUMEN

La presente propuesta de Proyecto Final de Carrera se enmarca en la modalidad de evento experiencial, concebido como una estrategia para conectar a comunidades de bajos recursos con emprendedores del ámbito gastronómico, específicamente en las áreas de panadería y repostería. Con un enfoque en la inclusión, la innovación social y el aprendizaje práctico, esta iniciativa busca generar oportunidades reales de formación y crecimiento profesional, teniendo como hilo conductor el valor del chocolate venezolano.

Se diseñó e implementó una *masterclass* en alianza estratégica con Chocolate Franceschi, Ana Isabel Pâtisserie, Pan Consentido y View Caracas. Esta colaboración permitió ofrecer una experiencia formativa, donde expertos del sector compartieron sus conocimientos y técnicas con personas de bajos recursos interesadas en reforzarse en el mundo de la repostería y la panadería.

La jornada combinó una experiencia sensorial y educativa integral. Las participantes tuvieron la oportunidad de explorar el universo del cacao de origen venezolano, guiadas por la representante de Chocolates Franceschi. Posteriormente se llevó a cabo la introducción del chocolate dentro de la panadería, de la mano de la Sra. Carolina Velasco. De igual manera, se aplicaron los conocimientos adquiridos en la elaboración práctica del postre utilizando cacao de alta calidad, bajo la tutoría de la Chef Ana Isabel Acedo. Esta experiencia no sólo proporcionó un aprendizaje culinario significativo, sino que también permitió a las asistentes aplicar lo aprendido en un entorno profesional.

En alianza con la Asociación Civil Trabajo y Persona, una organización sin fines de lucro dedicada a la formación técnico-profesional de poblaciones vulnerables, se logró articular una experiencia que trascendió el ámbito gastronómico. La iniciativa se erigió como un motor de crecimiento personal y profesional para las participantes, quienes además de adquirir conocimientos y disfrutar de un ambiente enriquecedor, recibieron un recuerdo tangible del evento.

a. Palabras clave

- Aprendizaje experiencial: Enfoque pedagógico y filosofía de educación basada en la premisa de que el conocimiento se crea a través de la transformación de la experiencia. Se distingue de otros modelos de educación ya que en este enfoque el estudiante es el protagonista activo de su propio aprendizaje.
- Cacao venezolano: El cacao venezolano es un tipo de cacao reconocido mundialmente por su alta calidad y está clasificado como “fino de aroma” por la Organización Internacional del Cacao (ICCO).
- Inclusión: Es el proceso y compromiso de integrar a todas las personas en la sociedad, sin importar su origen o preferencia, con el objetivo de que estas puedan participar y contribuir en ella con las mismas posibilidades y oportunidades. Esto implica reconocer, valorar y respetar la diversidad, promoviendo entornos en los que todos puedan desarrollarse plenamente y ser parte activa de la sociedad.
- Masterclass: Una clase magistral impartida por un experto en un área específica, cuyo objetivo es profundizar en un tema o técnica particular, generalmente dirigida a personas con interés o conocimientos previos en la materia. Estas clases abarcan diversas temáticas, desde cocina hasta negocios digitales y se caracteriza por ofrecer la oportunidad de recibir orientación directa de un profesional con trayectoria reconocida.
- Emprendimiento: Proceso mediante el cual una persona o grupo de personas identifica una oportunidad de crear un negocio a partir de una idea innovadora. Implica creatividad, innovación, toma de riesgos y capacidad de gestión para poner en marcha productos, servicios o soluciones, con el objetivo de satisfacer la necesidad de un mercado.

2. PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

Este proyecto de investigación se centró en la planificación, ejecución y análisis de un evento experiencial, como estrategia de promoción práctica y de educación, para conectar a comunidades de bajos recursos con emprendedores del área de repostería y panadería. La propuesta parte de una necesidad de generar oportunidades reales de formación, inspiración y crecimiento para personas de bajos recursos, a través de espacios que les permitan adquirir conocimientos prácticos, establecer vínculos y valorizar productos nacionales como el chocolate venezolano.

En línea con los postulados de Ferland (2017), además de transmitir conocimientos específicos sobre el cacao venezolano, la *masterclass* buscaba fomentar un sentido de responsabilidad y compromiso por parte de las participantes, al tiempo que se les brindaba la oportunidad de recibir orientación experta y mentoría personalizada, en un entorno acogedor y profesional.

Esta *masterclass* fue posible gracias a una alianza estratégica sin precedentes que reunió a Chocolates Franceschi¹, Ana Isabel Pâtisserie² y Pan Consentido³, en los lujosos espacios de View Caracas⁴, conformando un trío de marcas venezolanas que, por primera vez, unieron experiencia e innovación en un entorno colaborativo, con el objetivo común de empoderar a mujeres emprendedoras, a través del conocimiento especializado.

Esta enriquecedora experiencia fue liderada en primera instancia por María Angelica Dávila, representante de Chocolates Franceschi, quien compartió

¹ Chocolates Franceschi forma parte de Casa Franceschi, un holding venezolano con casi 200 años de trayectoria que abarca desde la agricultura y el suministro de materias primas hasta el procesamiento y la manufactura de productos de cacao y chocolate, operando de manera independiente en cinco países. Este holding se distingue además como Empresa B Certificada (B Corp) por su sólido compromiso social y ambiental. Casa Franceschi ha obtenido un "Overall B Impact Score" de 101.0 en la rigurosa evaluación de B Lab, una cifra que duplica la puntuación media de 50.9 obtenida por empresas ordinarias.

² Es un emprendimiento de repostería artesanal de alta cocina, enfocado en postres de autor, liderado por la Chef Ana Isabel Acedo, graduada de la Escuela Cordon Bleu de Madrid.

³ Es un emprendimiento de panadería artesanal, enfocado en productos de alta calidad utilizando masa madre, liderado por la Sra. Carolina Velasco.

⁴ View Caracas es un local ubicado en la Torre Empresarial HTO de la Urbanización Las Mercedes, en Caracas, que cuenta con una cocina profesional, ideal para clases de cocina y repostería.

conocimientos sobre la historia, el origen y el proceso de elaboración del cacao venezolano.

Seguidamente, la reconocida Chef Ana Isabel Acedo, de Ana Isabel Pâtisserie, guió la preparación de un postre con ese mismo cacao; y la maestra panadera Carolina Velasco, de Pan Consentido, introdujo técnicas panaderas con un enfoque especial en el uso del chocolate.

Igualmente, se brindaron herramientas básicas de repostería y panadería con orientación de los expertos, para que las asistentes las apliquen en su desarrollo profesional futuro. Esta *masterclass* funcionó como un espacio de mentoría, inspiración y transferencia de saberes, que permitió a las participantes descubrir en la gastronomía, una posibilidad concreta de emprendimiento y sustento.

La motivación principal de este proyecto radica en la necesidad de crear puentes entre el talento local que aún no ha tenido acceso a oportunidades de formación y el emprendedor venezolano que apuesta por la calidad y la innovación en la gastronomía. A través de esta experiencia no solo se ofrecieron herramientas técnicas, sino también se promovió el orgullo venezolano, dignificando el sabor, el saber y el hacer.

Objetivo general:

Diseñar e implementar una *masterclass* experiencial que, a través del uso del Chocolate Franceschi y su aplicación en repostería y panadería, sirva como estrategia de promoción educativa e inclusiva. Este evento buscará empoderar a personas de bajos recursos vinculadas a la Asociación Civil Trabajo y Persona, dotándolas de conocimientos teóricos y prácticos, y simultáneamente fortalecer el posicionamiento del talento venezolano mediante la colaboración estratégica entre Chocolates Franceschi, Ana Isabel Pâtisserie y Pan Consentido.

Objetivos específicos:

- Definir la estructura y el contenido educativo de la *masterclass*, asegurando que los conocimientos teóricos y prácticos sobre el Chocolate Franceschi y su aplicación en repostería y panadería sean relevantes y accesibles para las participantes.

- Establecer y formalizar las colaboraciones estratégicas con Chocolates Franceschi, Ana Isabel Pâtisserie y Pan Consentido, garantizando su activa participación y el aporte de su experiencia para enriquecer la *masterclass*.
- Gestionar la selección y convocatoria de las 10 participantes de bajos recursos a través de la Asociación Civil Trabajo y Persona, garantizando una inclusión efectiva y una comunicación clara sobre los beneficios y la dinámica del evento.
- Ejecutar y facilitar la *masterclass* experiencial de manera dinámica y estructurada, proporcionando conocimientos teóricos y prácticos sobre el cacao venezolano y su aplicación culinaria, y creando un ambiente que fomente el aprendizaje y la inspiración.
- Evaluar el impacto de la *masterclass* en las participantes, midiendo la adquisición de habilidades, el nivel de empoderamiento percibido y la apertura a nuevas oportunidades en el ámbito de la repostería y panadería, a fin de validar la eficacia de la estrategia inclusiva.

3. PLAN DE ACCIÓN

La concepción de “Cacao con Propósito”, germinó como una profunda aspiración por materializar una noble causa a través de una experiencia sensorialmente gratificante para un público selecto. Esta visión sólo podría concretarse mediante la colaboración de profesionales excepcionales, capaces de contextualizar el universo del cacao, impartir una receta magistral con precisión y, fundamentalmente, inspirar a los participantes hacia el crecimiento personal.

La propuesta de una *masterclass* surgió como una estrategia para ofrecer un espacio singular de entretenimiento y aprendizaje, fusionando conocimiento especializado, sabor y un firme propósito social. Este enfoque innovador buscó derribar las barreras tradicionales, proporcionando acceso a una educación culinaria de alto nivel para individuos que de otra manera no habrían tenido tal oportunidad. Pretendía crear un ambiente inmersivo donde las participantes pudieran adquirir nuevas habilidades prácticas en chocolatería, panadería y repostería, y además se pudieran sentir empoderadas e inspiradas al interactuar directamente con expertos en el área gastronómica venezolana.

Tras la aprobación del Proyecto Final de Carrera por la Facultad de Ciencias de Comunicación e Información de la Universidad Monteávila, la fase inicial se centró en el análisis de la viabilidad económica del evento. Se elaboró un presupuesto estimado para identificar los gastos primordiales y, paralelamente, se emprendió la búsqueda de marcas y aliados estratégicos que pudieran respaldar la iniciativa.

El primer contacto clave directo se estableció con Alberto Franceschi, director de Franceschi Chocolate. Su aprobación facilitó la conexión con María Angélica Dávila, gerente de relaciones institucionales y responsabilidad social. Una reunión inicial sentó las bases para la colaboración, definiendo la fecha del evento, las modalidades de participación y la dinámica general de la *masterclass*.

Posteriormente, se priorizó la identificación de un aliado en repostería para completar la experiencia. Se evaluaron diversas opciones, incluyendo Top Brownies y The Cookie Lab, a través de reuniones de coordinación y presentación de propuestas. Tras un análisis cuidadoso, se tomó la decisión de colaborar con la talentosa chef repostera Ana Isabel Acedo de Ana Isabel Pâtisserie. Su reconocida

trayectoria y habilidad pedagógica la convirtieron en la guía ideal para la preparación impecable de la receta que se enseñaría en la *masterclass*. Junto a ella, se definieron aspectos logísticos cruciales como la fecha, hora, lugar, número de participantes y la metodología de enseñanza.

Con el objetivo de enriquecer aún más la experiencia, se buscó la colaboración de un maestro panadero. Se contactó a Carolina Velasco de Pan Consentido, cuya experiencia aportaría un componente adicional al maridaje del chocolate. Se discutieron detalladamente las opciones para la preparación de pan con chocolate, buscando ofrecer una perspectiva integral del potencial del cacao venezolano.

Simultáneamente, se exploraron diversos espacios para la realización del evento, considerando opciones como Casa Canela, la Escuela de Gastronomía Mariano Moreno, View Caracas y las instalaciones de Chocolatería Franceschi. Tras evaluar la capacidad, comodidad y equipamiento de cada lugar, se seleccionó View Caracas, ubicado en el edificio HTO de Las Mercedes, haciendo contacto directo con la fundadora y dueña Liliana Youssef. Este espacio ofrecía una cocina equipada y las condiciones óptimas para el desarrollo de la actividad.

Para materializar el componente de impacto social del proyecto, se estableció contacto con la Asociación Civil Trabajo y Persona, mediante su fundador Alejandro Marius. Su colaboración fue fundamental para establecer el vínculo con las beneficiarias de la *masterclass*, asegurando que el evento impactará positivamente a personas de bajos recursos. Se mantuvo una comunicación fluida y constante con la asociación para garantizar la puntualidad, organización y plena participación de todas las invitadas. Una vez confirmada la lista de asistentes, se procedió a contactarlas individualmente y a registrar su información. Se les extendió la invitación formal al evento, confirmando su asistencia.

A medida que el proyecto avanzaba, se hizo esencial consolidar alianzas estratégicas para el financiamiento y la obtención de los insumos necesarios para la conceptualización integral del evento. Se elaboró un presupuesto detallado, lo que hizo evidente la necesidad de apoyo financiero. Se gestionaron colaboraciones para obtener descuentos o promociones, priorizando la comodidad y la atención a los detalles para las invitadas. Se decidió ofrecer un espacio de alimentos

complementarios, incluyendo aguas, jugos y pasapalos, para realzar la experiencia sensorial de la *masterclass*.

Asimismo, se planificaron detalles especiales para obsequiar a las invitadas, como ingredientes de cocina e insumos para un kit de recuerdo personalizado. La creación de este kit buscaba fortalecer el sentimiento de gratitud y pertenencia hacia el proyecto y las personas involucradas. Incluyendo una muestra del cacao en polvo, una tableta de chocolate repostero y dos instrumentos esenciales de repostería y panadería. Además, se incluyó un certificado de participación a cada una de las asistentes.

En el ámbito comunicacional, se diseñó un logo distintivo para el evento y un flyer digital que se compartió con todos los actores involucrados. Durante la jornada del evento, se contó con una fotógrafa para documentar los momentos clave y una videógrafa para capturar la dinámica general. Posteriormente, se recopiló una carpeta digital con las fotografías, que se compartió con las participantes. El video fue editado y entregado a las marcas colaboradoras para su posible difusión en sus plataformas de redes sociales.

La fecha de realización se determinó considerando la disponibilidad de los aliados, los plazos necesarios para la preparación logística y promocional, y la factibilidad de asistencia de los invitados especiales. Tras un análisis exhaustivo de estos factores, se fijó el sábado 17 de mayo como la fecha ideal para la celebración.

Finalmente, el evento “Cacao con Propósito” se llevó a cabo exitosamente el 17 de mayo a las 2:40 de la tarde, en View Caracas, congregando a un público selecto compuesto por organizadores, invitadas especiales y representantes de las marcas patrocinantes. Se logró así el objetivo primordial de crear una experiencia formativa, emocional y socialmente significativa.

4. PROYECTO

a. Cronograma de las etapas de realización del evento:

Abril

Mayo

Junio

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
31	01	02 -Reunión con Franceschi para finiquitar el evento	03	04 -Reunión con Top Brownies	05 - Resumen	06
07 -Esperar respuesta de Top Brownies de fecha y lugar	08	09 -Respuesta de Top Brownies (cancelado)	10 -Escribirle a Ana Isabel Acedo (pastelera)	11 -Estar pendiente de los contactos (Alejandro Marius)	12 - Presentación del proyecto	13 - Contactar cocina para hacer el evento
14	15	16	17	18	19	20
21 -Estar pendiente de los contactos (Alejandro Marius)	22	23	24	25 -Enviar cartas de patrocinio	26 -Proyecto Preproducción	27

28	29	30	01	02	03	04
-Organizar cosas que pondremos (snacks, café etc)	-Organizar detalle para invitados -Realizar logo y flyer del evento	-Certificados del evento	-Llamar invitados y recolectar la base de datos		-Proyecto Preproducción	
05	06	07	08	09	10	11
-Realizar modelo de cartas de presentación para participantes		-Carta de agradecimiento o de patrocinios	- Explicación, justificación y objetivo de cada participación en el evento	-Base de datos de empresas -Explicar qué tipo de patrocinio se consiguió	-Proyecto Producción	
12	13	14	15	16	17	18
	-Imprimir flyers, tarjetas del evento y certificados -Realizar los certificados del evento				EVENTO -Montaje - Desmontaje	
19	20	21	22	23	24	25
					-Proyecto	

					postproducción	
26	27	28 -REVISAR TODO LO QUE LLEVAMOS	29	30	31 - Conclusión - Recomendaciones - Referencias -Anexos	01
02	03 -Mandar al tutor para que revise todo	04	05	06	07 -REVISAR TODO	08 -REVISAR TODO
09 ENTREGA PFC						

PREPRODUCCIÓN

a. Público Meta:

“Cacao Con Propósito” se concibió para un grupo de 10 mujeres, comprendidas en un rango de edad de entre 35 a 60 años, pertenecientes a un nivel socioeconómico de clase media baja y provenientes de diversos estados del país. La identificación y convocatoria de las participantes se realizó en colaboración con la Asociación Trabajo y Persona. Esta organización, con su amplia experiencia en el trabajo con comunidades vulnerables, actuó como enlace clave para asegurar que la *masterclass* llegará a quienes más podrían beneficiarse de la oportunidad. El proceso de selección implementado por la Asociación fue riguroso, evaluando el interés y la motivación de más de 65 mujeres inscritas, culminando en la selección de las 10 invitadas finales.

La elección de este público objetivo respondió directamente al compromiso social que fundamentó el proyecto. Se reconoce que la participación en una *masterclass* de repostería o panadería suele implicar una inversión económica significativa, lo que representa una barrera para muchas personas talentosas y con genuino interés en estas áreas. Conscientes de estas dificultades económicas, el equipo de trabajo tomó la decisión deliberada de dirigir "Cacao con Propósito" a aquellas personas que carecen de los recursos y las oportunidades para acceder a este tipo de formación.

b. Día, fecha y lugar del evento:

Una vez recibida la aprobación del Proyecto Final de Carrera por parte de la facultad, se inició la planificación de la logística del evento, incluyendo la selección de la fecha y el lugar. La elección de la locación fue un proceso exhaustivo que consideró múltiples factores críticos para garantizar una experiencia exitosa para las participantes. Estos factores incluyeron: capacidad adecuada para albergar cómodamente a las 10 invitadas, marcas participantes, fotógrafas y observadores, una cocina profesional equipada con todos los implementos necesarios para el desarrollo práctico de la *masterclass*, facilidades de estacionamiento para el equipo y los colaboradores, y una ubicación céntrica que facilitara el acceso a las participantes. Entre las locaciones inicialmente consideradas se encontraban:

- Las cocinas de Chocolates Franceschi
- El local de Top Brownies
- Casa Canela
- View Caracas

Finalmente, View Caracas, ubicado en el edificio HTO de Las Mercedes, se identificó como la opción más idónea y la que mejor se ajustaba a las necesidades del evento. View Caracas ofrecía una cocina de dimensiones generosas, equipada con un horno, delantales de cocina y utensilios de nivel profesional, lo que garantizaba un entorno óptimo para la demostración y la práctica de las técnicas de repostería y panadería. Además, su ubicación céntrica y estacionamiento facilitaron el acceso tanto para nuestro equipo como para los colaboradores y, potencialmente, para las invitadas. La estética moderna y versátil del espacio también contribuyó a crear un ambiente agradable y propicio para el aprendizaje y la interacción.

c. Comités de trabajo:

Para asegurar una ejecución eficiente y el cumplimiento de todos los objetivos del evento, se distribuyeron las responsabilidades entre las integrantes del equipo, basándose en sus conocimientos y habilidades individuales. La estructura de trabajo se organizó en los siguientes comités:

- Comité de Finanzas:

Si bien, “Cacao con Propósito” se ofreció de forma gratuita a las participantes como un evento de beneficio social, la gestión eficiente de los recursos fue una prioridad para el equipo. Todas las integrantes del equipo formaron parte activa del comité de finanzas. Sus responsabilidades se centraron en la minimización de los costos de la *masterclass* a través de la búsqueda de patrocinios, la negociación con proveedores, la optimización del presupuesto y el control de los gastos, asegurando así la viabilidad del evento sin generar altos costos para las beneficiarias.

- **Comité de Participantes:**

Isabella Jaén fue la responsable de este comité, cuyo enfoque principal fue la gestión integral de la relación con las participantes. Esto incluyó la comunicación inicial a través de la Asociación Trabajo y Persona, el seguimiento individual para la confirmación de asistencia, la identificación proactiva y la gestión eficiente de cualquier necesidad especial manifestada por las invitadas, la coordinación de los aspectos logísticos del transporte y la contribución activa a un clima de calidez y hospitalidad durante la *masterclass*. Además, fue la encargada de realizar el contacto con Chocolates Franceschi, Pan Consentido y Ana Isabel Pâtisserie.

- **Comité de Identidad y Comunicación:**

La identidad gráfica fue un elemento fundamental para la presentación del evento. El logo se concibió como la primera impresión visual, buscando captar la atención y transmitir una imagen positiva de "Cacao con Propósito". Ana Paula Urdaneta, integrante del equipo con habilidades en diseño, lideró este comité. Su labor se materializó en la creación del logo, el diseño del flyer digital de difusión y los certificados de participación, asegurando que todos los elementos visuales reflejaran la esencia del evento. Adicionalmente, Ana Paula fue responsable de la edición del video y las fotos del evento.

- **Comité de Logística y Protocolo:**

Este comité se encargó de la planificación y ejecución de todos los aspectos logísticos del evento. Bajo el liderazgo de María Victoria Perez, este comité se dedicó a la coordinación con el lugar del evento (View Caracas), la disposición del espacio de la cocina y el área para las participantes, la organización de los materiales e ingredientes necesarios para la *masterclass*, la gestión del protocolo durante el evento (recepción de invitados, distribución de materiales, etc.), la participación de las fotógrafas y la supervisión del correcto desarrollo de la jornada.

d. Participantes:

- **Modelo de Carta de Presentación de los Participantes:**

La comunicación con las potenciales participantes se inició con la difusión del flyer de invitación a través de la plataforma WhatsApp. Este documento digital proporcionó información detallada sobre el evento, como fecha, hora, ubicación y las marcas aliadas. **(Anexo A)**

- **Modelo de Carta de Agradecimiento a los Participantes:**

Una vez concluida la *masterclass*, se procedió a enviar un mensaje de agradecimiento personalizado a cada una de las participantes a través de WhatsApp, expresando la gratitud del equipo por su asistencia. **(Anexo B)**

- **Base de Datos de los Participantes:**

Nro.	Nombre y Apellido	Cédula de Identidad	Localidad
1	Leonarda García	4717876	Distrito Capital
2	Nancy Salcedo	9027966	Mérida
3	Yeimis Toledo	24314005	Miranda
4	Yolanda Bonalde	16819287	Miranda
5	Yumaira Guedez	10694043	Miranda
6	Sonia Arias	14991739	Distrito Capital
7	Karina Barreto	11565004	Miranda
8	Christie Zerpa Madrid	18578255	Mérida
9	Raiza Espinoza	17512491	Carabobo

10	Anthonelys Manrique	26364267	Carabobo
----	---------------------	----------	----------

(Esta base de datos de las participantes fue enviada por la Asociación Civil Trabajo y Personas a nuestro equipo de PFC)

- Currículums de los Participantes:

María Angélica Dávila: Gerente de Relaciones Institucionales y Responsabilidad Social de Casa Franceschi. Su perfil profesional es de vital importancia para la *masterclass* "Cacao con Propósito", pues su rol en una Empresa B certificada la posiciona como una experta en la integración del propósito social y la estrategia corporativa. Su participación no solo aportó una perspectiva empresarial responsable, sino que también inspiró a las participantes al mostrar cómo un producto de alta calidad puede ser un vehículo para el desarrollo sostenible y la oportunidad social.

Carolina Velasco: Panadera, chef profesional y crítica gastronómica con una destacada trayectoria en el ámbito de la panadería artesanal. Graduada en gastronomía del Instituto Culinario de Caracas (Caracas, Venezuela, 2018). Como fundadora de Pan Consentido, Carolina ha cultivado un profundo conocimiento y una pasión por la elaboración de productos de panadería que integran calidad y creatividad.

Ana Isabel Acedo: Reconocida pastelera profesional, graduada con distinción. Su formación académica incluye un título en Pastelería y Panadería Profesional del Instituto Superior Mariano Moreno (Caracas, Venezuela, 2023), y un Diplomado en Pastelería con Mención Honorífica de la prestigiosa escuela gastronómica Le Cordon Bleu (Madrid, España, 2024). Ana Isabel Acedo cuenta con una sólida experiencia en el ámbito de la repostería, materializada en la creación y exitosa gestión de su propio emprendimiento, Ana Isabel Pâtisserie, a través del cual ha ofrecido sus creaciones a clientes particulares y empresas.

- Explicación, justificación y objetivo de cada participación en el evento:

El éxito de "Cacao con Propósito" se sustentó en la generosa colaboración de tres participantes clave, quienes aportaron expertise:

Chocolates Franceschi: Su participación como aliado estratégico en esta iniciativa fue fundamental y multifacética. Su contribución no se limitó a la provisión de insumos de alta calidad, específicamente su reconocido cacao venezolano de origen, sino que abarcó una dimensión educativa y de compromiso social. Como parte de Casa Franceschi, un holding distinguido como Empresa B Certificada, la marca se alinea intrínsecamente con la misión de generar impacto positivo, lo que justificó su interés en apoyar el impulso de nuevas oportunidades en comunidades vulnerables.

Facilitaron la presencia de una de sus representantes, María Angélica Dávila, cuya ponencia ofreció a las participantes una conexión profunda sobre la historia, el origen y el proceso de elaboración del cacao, permitiéndoles dimensionar el valor cultural y económico inherente a este producto nacional.

Pan Consentido: La colaboración de Pan Consentido se materializó a través de la participación de Carolina Velasco, quien aportó su conocimiento y experiencia en panadería artesanal. Su contribución enriqueció la *masterclass* al ofrecer una experiencia complementaria de maridaje de pan con chocolate, ampliando la perspectiva sensorial de las participantes y añadiendo un valor diferencial al evento. Además aportó toda la materia prima necesaria para la preparación de los panes en el evento.

Ana Isabel Pâtisserie: La colaboración junto a Ana Isabel Pâtisserie fue crucial y sumamente importante para la realización de la *masterclass*. Sus conocimientos pasteleros adquiridos en Le Cordon Bleu fueron fundamentales para hacer del evento una experiencia única, de primera categoría. Fue sumamente importante su participación ya que también cuenta con experiencia en el área del emprendimiento repostero, por lo que le pudo comentar un poco sobre su trayectoria a las participantes.

e. Patrocinios y Proveedores:

La materialización exitosa de "Cacao Con Propósito" requirió el establecimiento de alianzas estratégicas con diversos patrocinadores y proveedores, cuyo apoyo fue fundamental para la consecución de los objetivos del evento.

- Modelo de Carta de Presentación para Patrocinantes:

Se elaboraron y enviaron, vía correo electrónico, cartas de presentación personalizadas a cada potencial patrocinante. El objetivo principal de estas comunicaciones fue detallar de manera específica el tipo de patrocinio solicitado, los beneficios que su contribución generaría para el evento y la alineación de sus valores con la propuesta de "Cacao con Propósito". Cada carta se adaptó a la naturaleza y los intereses particulares de la empresa contactada, buscando establecer una conexión clara entre su participación y el impacto positivo del evento. **(Anexo C, D y E)**

- Modelo de Carta de Agradecimiento para Patrocinantes:

Una vez finalizado el evento, se procedió a redactar y enviar cartas de agradecimiento personalizadas a cada uno de los patrocinadores que hicieron posible "Cacao con Propósito". Estas comunicaciones reflejaron la profunda gratitud del equipo organizador por su valiosa colaboración, su esfuerzo y su genuino interés en apoyar una iniciativa con un componente social significativo. Se destacaron los aportes específicos de cada patrocinador y se resaltó cómo su compromiso contribuyó directamente al éxito de la *masterclass*. **(Anexo F)**

- Base de Datos de Empresas (Potenciales y Finales Patrocinantes):

A continuación, se presenta la base de datos de las empresas que fueron consideradas como posibles patrocinantes para "Cacao Con Propósito", diferenciando entre aquellas con las que finalmente se concretó una colaboración y aquellas que, por diversas razones, no pudieron participar:

Empresa	Sector	Estado de Patrocinio	Tipo de Patrocinio	Contacto Principal (Final)	Notas
Chocolates Franceschi	Alimentación (Chocolate)	Patrocinador Final	Insumos (Cacao), Experiencia	Alberto Franceschi	Facilitó el cacao de alta calidad y la participación del maestro chocolatero
View Caracas	Eventos/Gastronomía	Patrocinador Final	Espacio Físico	Liliana Youssef	Proporcionó el lugar equipado para la realización de la <i>masterclass</i>
Pan Consentido	Alimentación (Panadería)	Patrocinador Final	Insumos (Pan), Experiencia	Carolina Velasco	Proporcionó toda la materia prima necesaria para la elaboración de los panes. También colaboró con la experiencia de maridaje de pan con chocolate.

Ana Isabel Pâtisserie	Repostería	Patrocinador Final	Experiencia y conocimientos	Ana Isabel Acedo	Colaboró con sus conocimientos de repostería para la preparación de los brownies durante el evento
Top Brownies	Repostería	Posible patrocinio (no fue patrocinante)	Experiencia y aporte de materia prima	Luisa Parilli	Este patrocinio no se logró llevar a cabo gracias a distintas circunstancias

- **Explicación del Tipo de Patrocinio conseguido para el Evento:**

El éxito de "Cacao con Propósito" se sustentó en la generosa colaboración de dos patrocinadores clave, quienes aportaron recursos fundamentales:

Chocolates Franceschi: Su patrocinio se centró en la provisión de insumos de alta calidad, específicamente el cacao venezolano, utilizado durante la *masterclass*. Adicionalmente, facilitaron la invaluable participación de su representante, quien compartió su conocimiento y experiencia con las participantes, enriqueciendo significativamente la dimensión educativa del evento.

Desde su vasta experiencia como referente en el mundo del chocolate fino y el cacao de origen, Franceschi concibió esta *masterclass* como una plataforma estratégica. Su objetivo principal fue conectar a emprendedores emergentes con la esencia y el valor origen del producto que da vida a sus creaciones: el cacao venezolano.

View Caracas: Este proveedor se convirtió en un patrocinador crucial al poner a disposición, de forma completamente gratuita, sus instalaciones para la realización de la *masterclass*. Su moderna y equipada cocina junto a su ambiente funcional y versátil ofrecieron las condiciones ideales para el desarrollo de la actividad, garantizando la comodidad y funcionalidad necesarias tanto para los facilitadores como para las participantes.

La participación de View Caracas respondió a su interés en apoyar propuestas que fomenten el aprendizaje, la inclusión y el emprendimiento local. Al facilitar un entorno óptimo para la enseñanza práctica, contribuyeron activamente al propósito de brindar una formación significativa a personas de bajos recursos que buscan capacitarse en el ámbito gastronómico.

f. Logística y Planificación:

- Refrigerio:

El evento “Cacao con Propósito” contó con una amplia variedad de refrigerios para los invitados, participantes y observadores. Para la selección de estos refrigerios se consideró el horario de la *masterclass*, pues fue sumamente importante ofrecer algo acorde al horario en el que se realizaba el evento. Debido a que eran pocas las cantidades, los refrigerios corrieron por cuenta propia. Como refrigerio se le brindó al público: agua, jugos, tequeños y pastelitos para que pudieran disfrutar a lo largo de la *masterclass*.

- Obsequios:

El obsequio entregado a las participantes por parte del equipo de “Cacao con Propósito” consistió en un pequeño kit de implementos para repostería y panadería, además de un cacao en polvo de 250gr. y un chocolate repostero de 226 gr. de parte de los patrocinadores, Chocolates Franceschi. Asimismo, se le entregó a cada una de las invitadas un certificado impreso de participación en la *masterclass* y un recetario con las preparaciones realizadas en el evento. Todo esto con el objetivo de dar un detalle significativo y útil para un futuro.

- **Protocolo:**

Para este evento las encargadas de recibir a los ponentes e invitados fue el mismo equipo de “Cacao con Propósito”. Al ser un evento con una cantidad reducida de personas, no se consideró necesario solicitar apoyo extra como protocolo durante la *masterclass*. Las integrantes del equipo atendieron a las invitadas y cuidaron todos los detalles necesarios para el desarrollo exitoso de la *masterclass*.

- **Decoración:**

Para el evento se descartó todo tipo de decoración, ya que al ser una experiencia gastronómica en un espacio limitado, no aportaba nada la decoración, sino que a su vez, esta pudo haber resultado incómoda a la hora de dictar la *masterclass*.

- **Certificados:**

Se tomó la decisión de invertir en certificados de reconocimiento, impresos en papel glasse 300 para cada una de las invitadas de la Asociación Civil “Trabajo y persona”. Esto con el objetivo de transformar una experiencia en un logro tangible y validado. **(Anexo G)**

- **Grilla horaria:**

HORARIO	PONENTE
1:00 p.m. - 1:10 p.m.	Llegada del equipo de Cacao con Propósito.
1:10 p. m. - 2:00 p.m.	Organización del espacio.
2:00 p.m. - 2:40 p.m.	Llegada de las invitadas y las participantes.

2:40 p.m. - 3:10 p.m.	Representante de Franceschi María Angélica Dávila.
3:10 p.m. - 4:40 p.m.	Maestra Panadera, Carolina Velasco.
4:40 p.m. - 6:30 p.m.	Maestra Repostera, Ana Isabel Acedo.
6:30 p.m. - 6:40 p.m.	Palabras de agradecimiento de parte de las integrantes de "Cacao con Propósito".
6:40 p.m - 7:00 p.m.	Entrega de los obsequios y certificados de participación a cada una de las asistentes.
7:00 p.m	Fin del evento.

- Invitados:

Invitar a un representante de Chocolates Franceschi y a dos emprendedoras en gastronomía fue fundamental para garantizar que la *masterclass* cumpliera con su propósito formativo, experiencial y de empoderamiento. Esta decisión responde a una estrategia pedagógica y práctica que buscó ofrecer una formación integral y de alto valor para las participantes.

- Horario:

El horario del evento fue considerado en base al tiempo necesario para la realización de cada receta. La *masterclass* dio inicio a las 2:40 p.m. y culminó a las 7:00 p.m.

g. Identidad Gráfica:



La identidad gráfica de "Cacao con Propósito" fue diseñada para comunicar visualmente la esencia del proyecto: la combinación de la calidad del cacao con su propósito social y educativo. Cada elemento, incluyendo la tipografía, la paleta de colores y el diseño general, se seleccionó para transmitir atributos como calidad, calidez y un enfoque humano.

La tipografía utilizada para la palabra "cacao" es una fuente serif que aporta un aire clásico y refinado, sugiriendo la tradición y la calidad del producto. Sus formas contribuyen a una imagen de solidez y autenticidad. En contraste, la frase "CON PROPÓSITO" emplea una tipografía sans-serif más limpia y moderna. Esta elección busca transmitir claridad y un enfoque directo en la misión social del proyecto. La combinación de ambas tipografías crea un equilibrio que refuerza tanto el origen del cacao como el propósito innovador del evento.

La paleta de colores fue elegida para evocar directamente el cacao y el chocolate. Los tonos marrones oscuros representan el cacao puro y el chocolate negro, comunicando una sensación de profundidad y calidez natural. Los tonos más claros o crema, presentes en la tipografía o en el fondo, sugieren el chocolate con leche, aportando suavidad y una sensación acogedora. En conjunto, estos colores construyen una narrativa visual relacionada con el producto y establecen un ambiente visual amable y accesible.

h. Presupuesto:

Uno de los puntos más importantes para la planificación y la realización del evento fue el presupuesto. Desde el primer momento se planteó como equipo reducir lo más posible los costos para la *masterclass*, por lo cual se buscaron los diferentes patrocinios, cumpliendo así con nuestro objetivo.

CUADRO DE GASTOS

ASUNTO	MONTO (\$)
Refrigerios	\$22
Ingredientes para la preparación de los brownies	\$42
Kit de obsequio para participantes	\$36.40
Certificados de participación impresos y recetarios	\$32
TOTAL	\$132.40

i. Comunicación y Promoción:

Para la *masterclass* la comunicación con las participantes fue directamente con la Asociación civil Trabajo y Personas, por lo que no vimos prudente realizar una promoción en RRSS ya que nuestro público objetivo fueron las participantes de la asociación. Se mantuvo siempre una comunicación constante con la encargada de trabajo y personas para coordinar el horario y demás detalles que implicarán a las participantes.

- Estrategia promocional:

Como parte de nuestra estrategia promocional, se incentivó a todos los involucrados en el evento, incluyendo las marcas patrocinantes, repostera, panadera y las propias invitadas, a compartir en sus redes sociales contenido relacionado con la experiencia vivida durante la *masterclass*.

PRODUCCIÓN

El día del evento, sábado 17 de mayo de 2025, el equipo de “Cacao con Propósito” llegó a la cocina de View ubicada en la Torre HTO de Las Mercedes, municipio Baruta a la 1:00 p.m. Esta hora de llegada, con hora y media de antelación al inicio pautado, fue estratégicamente planificada para garantizar una instalación fluida y la resolución de cualquier imprevisto. La fase inicial consistió en la limpieza y organización meticulosa de todo el espacio, preparando el ambiente óptimo para la *masterclass*.

El evento, programado para comenzar a las 2:30 p.m., dio inicio oficialmente a las 2:40 p.m., con un ligero retraso de diez minutos debido a la llegada escalonada de algunas participantes. La jornada se inauguró con palabras de bienvenida de nuestro tutor, Rubén Rodríguez, seguidas de una breve intervención de cada integrante del equipo organizador. Acto seguido, la *masterclass* comenzó formalmente con la ponencia de María Angélica Dávila. Durante aproximadamente 30 minutos, Dávila cautivó a la audiencia con una explicación detallada sobre los distintos tipos de cacao de origen venezolano, sus diferencias distintivas y un fascinante recorrido por la historia de Chocolates Franceschi.

Alrededor de las 3:10 p.m., la panadera Carolina Velasco, de Pan Consentido, tomó la palabra. Inició su presentación compartiendo su inspiradora trayectoria en el mundo gastronómico y su pasión por la panadería, un relato que resonó y motivó a todos los asistentes. Posteriormente, procedió a guiar a las participantes en la elaboración de su propia receta: un exquisito brioche con cobertura de chocolate y pistacho. Esta demostración práctica, que incluyó los tiempos específicos de reposo requeridos para el pan, tuvo una duración aproximada de una hora y cuarenta minutos.

La última sección de la *masterclass* dio comienzo a las 4:40 p.m. con la intervención de Ana Isabel Acedo, de Ana Isabel Pâtisserie. Acedo compartió su vasta experiencia en el ámbito de la repostería, sus estudios especializados y la evolución de su emprendimiento actual. Cerca de las 5:00 p.m., se inició la esperada explicación y demostración de la receta de brownies con chocolate Franceschi, una actividad que involucró activamente a todas las invitadas en la preparación. Adicionalmente, Ana Isabel Acedo dedicó tiempo a resolver numerosas dudas de las participantes,

ofreciendo consejos expertos sobre diversos postres que estas elaboran en sus propios emprendimientos de repostería. Aproximadamente a las 6:30 p.m., la jornada culminó con la degustación de los brownies recién horneados y un momento de disfrute colectivo en un ambiente relajado y agradable.

A las 6:40 p.m., el equipo de “Cacao con Propósito” ofreció unas emotivas palabras de agradecimiento a todas las personas involucradas en el éxito del evento. Se procedió a la entrega de los certificados de participación, los obsequios conmemorativos y se realizaron fotografías individuales con cada una de las invitadas, capturando los momentos finales de esta experiencia. A las 7:00 p.m., todas las participantes se habían retirado, dejando al equipo organizador la tarea de recoger, limpiar y ordenar meticulosamente la cocina, asegurando que el espacio fuera entregado en perfectas condiciones.

Las fotos del evento se encuentran adjuntadas en una carpeta de google drive (**Anexo H**)

POSTPRODUCCIÓN

Los días posteriores a la *masterclass*, el equipo de "Cacao con Propósito" procedió con las acciones post-evento planificadas para consolidar las relaciones y evaluar el impacto de la iniciativa. Se realizó el envío de cartas de agradecimiento personalizadas a cada uno de los proveedores y colaboradores estratégicos, expresando gratitud por su invaluable apoyo y contribución al éxito del evento. Simultáneamente, se distribuyó un flyer de agradecimiento digital a todas las participantes a través de la plataforma WhatsApp, reforzando el mensaje de aprecio por su presencia.

En paralelo, se estableció contacto con la encargada de la Fundación Trabajo y Persona para coordinar el envío de un formulario de Google Forms a las invitadas. Este cuestionario tuvo como objetivo principal recabar su opinión detallada sobre la *masterclass*, analizar su experiencia completa y obtener retroalimentación directa que permitiera evaluar la eficacia de la estrategia de promoción educativa e inclusiva implementada.

El formulario de Google Forms, diseñado para recabar la percepción y experiencia de las asistentes, fue completado por la totalidad de las 10 participantes, lo que representa una tasa de respuesta del 100%. Este elevado nivel de participación subraya el compromiso e interés de las invitadas, y los resultados obtenidos reflejaron un alto grado de satisfacción general, confirmando el impacto positivo del evento en la población objetivo y la efectividad de la estrategia implementada.

Un indicador clave para evaluar el alcance inclusivo de la *masterclass* fue la pregunta sobre la experiencia previa en formaciones de alto nivel. Al consultar si habían tenido oportunidad de acceder a eventos o *masterclasses* de repostería/panadería con expertos reconocidos, el 50% de las participantes afirmó que "No, esta es su primera vez". Por su parte, el 40% indicó haber tenido "Sí, varias veces" una oportunidad similar, mientras que un 10% respondió "Sí, una vez". Este hallazgo es fundamental, pues el 50% de las asistentes representa un segmento que, sin esta iniciativa, probablemente no habría accedido a una formación de este calibre, validando directamente el objetivo del proyecto de crear oportunidades para personas con menos recursos.

En términos de satisfacción global, el 100% de las participantes indicó sentirse "Muy satisfecha" con la experiencia general de la *masterclass*, un indicador contundente de la calidad de la propuesta y su ejecución. Ahondando en la utilidad práctica del evento, un 70% de las encuestadas afirmó que la información y las habilidades prácticas adquiridas fueron "Muy útiles" o "Extremadamente útiles". Más allá de la adquisición de conocimientos, el proyecto buscaba el empoderamiento, y en este aspecto, el 78% de las participantes manifestó sentirse "mucho más empoderada" o "un poco más empoderada" para explorar y aprovechar oportunidades en el ámbito de la repostería o panadería.

La valoración de las colaboraciones estratégicas fue excepcionalmente positiva. Las intervenciones de Chocolates Franceschi, Ana Isabel Pâtisserie y Pan Consentido fueron calificadas con un promedio de 4.7 sobre 5, lo que resalta la alta calidad de la enseñanza y la inspiración generada por los expertos. Cualitativamente, muchas participantes destacaron la claridad en la explicación sobre los orígenes del cacao, así como la practicidad de las demostraciones en repostería y panadería, lo que facilitó su aprendizaje.

Respecto al impacto motivacional e inspiracional, un contundente 92% de las asistentes reportó sentirse "motivada" o "muy inspirada" después de la *masterclass*, indicando que la experiencia les abrió nuevas perspectivas tanto culinarias como personales. La organización general del evento también recibió una alta aprobación, siendo valorada como "Excelente" o "Buena" por el 90% de las participantes, lo que valida la efectividad de la planificación y la coordinación logística desde la perspectiva de las asistentes.

En el apartado de respuestas abiertas sobre el Impacto y Propósito Social, varias participantes enfatizaron que el evento les brindó una oportunidad única y valiosa a la que normalmente no tendrían acceso, resaltando el enfoque inclusivo del proyecto. Expresaron que iniciativas de este tipo contribuyen significativamente al desarrollo de talentos locales y al posicionamiento de los productos venezolanos, lo que alinea directamente con los objetivos de empoderamiento y visibilización del talento nacional. Las Sugerencias de Mejora fueron mínimas y de carácter constructivo, enfocándose principalmente en el interés por la realización de futuras

masterclasses con mayor frecuencia o con temáticas más avanzadas, lo que subraya el entusiasmo y el deseo de continuidad por parte de las participantes. **(Anexo I)**

5. CONCLUSIONES

El Proyecto Final de Carrera, materializado a través de la *masterclass* experiencial, demostró ser una estrategia altamente efectiva y significativa para fomentar la inclusión social y el desarrollo profesional en comunidades de bajos recursos. Al utilizar el chocolate Franceschi como elemento central de la experiencia, el evento validó su enfoque en la innovación social y en el aprendizaje experiencial, generando oportunidades reales y tangibles para todas las participantes en el ámbito de la gastronomía, específicamente en la panadería y repostería.

La sinergia establecida a través de las alianzas estratégicas fue un pilar fundamental para el desarrollo exitoso de la *masterclass*. La colaboración entre marcas líderes como Chocolates Franceschi, Pan Consentido, Ana Isabel Pâtisserie y la locación View Caracas, permitió una transferencia de conocimientos excepcional por parte de expertas en el sector gastronómico. Esta unión no solo enriqueció el contenido con perspectivas diversas y de alta calidad, sino que también brindó acceso a recursos y experiencias que, de otra manera, serían inaccesibles para el público objetivo del evento. La interacción directa y dinámica entre las participantes y las ponentes, en un ambiente de aprendizaje práctico, constituyó el punto clave y distintivo en la propuesta de valor de “Cacao con Propósito”.

La *masterclass* se caracterizó por su enfoque integral y multisensorial, que permitió una comprensión profunda y práctica del cacao venezolano. La exploración de este ingrediente, guiada por la representante de Chocolates Franceschi, introdujo a las participantes en el origen, la historia y la diversidad de tipos de chocolate. Posteriormente, la integración del chocolate en la panadería, con la maestra panadera Carolina Velasco, y la experiencia práctica en la elaboración del postre bajo la tutoría de la pastelera Ana Isabel Acedo, conformaron un ciclo de aprendizaje completo y cohesivo. Este sistema pedagógico no sólo proveyó habilidades técnicas valiosas, sino que también fomentó la aplicación inmediata de los conocimientos adquiridos, un elemento crucial para el progreso y el potencial desarrollo profesional de las asistentes.

Finalmente, la colaboración directa con la Asociación Civil Trabajo y Persona fue de vital importancia para extender el impacto del proyecto más allá de su

dimensión culinaria. Esta alianza estratégica permitió que el evento se consolidara como un verdadero motor de impacto social y profesional, al asegurar que la oportunidad llegara a quienes más la necesitaban y valoraban. "Cacao con Propósito" evidencia, de este modo, cómo la pasión por el chocolate venezolano, cuando se combina con un compromiso social genuino, puede ser un catalizador potente para la transformación social, otorgando oportunidades, herramientas y esperanza para el desarrollo de emprendimientos y la mejora en la calidad de vida de sectores vulnerables de la sociedad.

6. RECOMENDACIONES

La alta satisfacción de las participantes y la utilidad percibida de los conocimientos adquiridos reflejan claramente la propuesta de valor del evento. Por lo tanto, se recomienda tener en cuenta este modelo de aprendizaje como guía para futuras iniciativas de desarrollo social.

Dado el alto interés y el deseo de continuidad expresado por parte de las asistentes a la *masterclass*, la principal recomendación es aumentar la frecuencia del evento. Esto permitirá atender la alta demanda existente y mantener el impacto generado. De igual manera, se recomienda separar las temáticas, ofreciendo módulos más avanzados y explorando áreas gastronómicas que también sean relevantes para el empoderamiento de sectores vulnerables.

Adicionalmente, se recomienda encarecidamente que las futuras ediciones de este tipo de evento sean programadas para iniciar durante el transcurso de la mañana, con el fin de maximizar el tiempo, la experiencia y el aprovechamiento de todos los asistentes. Esta recomendación se basa en la optimización de la energía de los invitados a primera hora del día.

Para futuras ediciones de “Cacao con Propósito” y eventos similares, es fundamental implementar estrategias que permitan minimizar los gastos del equipo sin alterar la calidad y el impacto de la *masterclass*. Es imperativo fortalecer la estrategia de búsqueda de patrocinios para la obtención de recursos necesarios. Al lograr que los patrocinadores cubran una parte o la totalidad de los insumos y servicios que se requieren, se reducen considerablemente los gastos del equipo, favoreciendo también las alianzas estratégicas valiosas entre los patrocinadores.

De la misma manera, sugerimos replantear el modelo de participación de los chefs y expertos invitados a la *masterclass*. Para futuras experiencias, se recomienda que los expertos y ponentes cubran la producción total de sus preparaciones.

Implementar todas estas recomendaciones permitirá optimizar el manejo de los recursos, garantizando la viabilidad a largo plazo del evento y destinar el ahorro a mejorar o resaltar otras áreas del evento, como la captación de un público más amplio.

7. REFERENCIAS

Administrador. (2024). "El emprendimiento: ¿qué es y para qué sirve? Descubre la clave para que tu proyecto se mantenga a flote". Ventana | EBC. <https://bit.ly/45ayyrE>

Amado, S; Dow, L; Martínez, L; Tenreiro; P. (2018). "Realización de una cata para el impulso del emprendimiento chocolatero en Venezuela". Caracas, Venezuela: Universidad Monteávila. bit.ly/43Dk4yc

Casa Franceschi - Certified B Corporation - B Lab Global. (n.d.). <https://bit.ly/4jMGByy>

Coelho, F. (2023). "Inclusión: Qué es, Significado y Concepto". Enciclopedia Significados. <https://bit.ly/3ThVwpq>

Lapeña, M y Gomes-Franco, F. (2019). "Manual de los cinco sentidos: guía para crear eventos sensoriales". Coruña, España: Universidade da Coruña. <https://bit.ly/450qvxs>

Pérez, E; Guzmán, R; Álvarez, C; Lares, M; Martínez, K; Suniaga, G; Pavani, A. (2021). "Cacao, cultura y patrimonio: un hábitat de aroma fino en Venezuela". Caracas, Venezuela: Revista RIVAR. <https://bit.ly/3Ful7qS>

Nilo, M. (2025). "Masterclass: Qué es y para qué sirve". iFP. <https://bit.ly/45gqmpL>

Rahn, N y Valera, M. Sazones. (2020). "Evento de fusión gastronómica española-venezolana". Caracas, Venezuela: Universidad Monteávila. <https://bit.ly/3HjiVUN>

Redacción National Geographic. (2023). "¿Qué efecto produce el chocolate en el cerebro?". National Geographic Latinoamérica. <https://bit.ly/4dEcaZW>

Venezuela Tierra de Cacao. (2024). "Tipos de cacao venezolano". <https://bit.ly/4l26ZFL>

8. ANEXOS

Anexo A: Modelo de carta de invitación a participantes de "Cacao con Propósito"



Anexo B: Modelo de carta de agradecimiento a la Organización "Trabajo y Persona"



Nuestro más sincero agradecimiento por su participación en "Cacao con propósito"

Estimados miembros de la Asociación Civil Trabajo y Persona,

Nos dirigimos a ustedes con un profundo sentimiento de gratitud y alegría tras la celebración de nuestro evento "Cacao con propósito", el pasado 17 de mayo. El éxito y el alma de esta iniciativa no habrían sido posibles sin su valiosa colaboración y, sobre todo, sin la presencia de las participantes de su organización.

Queremos extender un agradecimiento muy especial a las diez mujeres que nos acompañaron en esta jornada. Su entusiasmo, curiosidad y activa participación fueron la verdadera esencia del evento. Ellas representaron el "propósito" de nuestra iniciativa: ser un puente para el aprendizaje práctico, la innovación y la creación de oportunidades reales.

Ver su compromiso durante cada actividad, su interés por aprender de los expertos en panadería y repostería, y su conexión con la historia de nuestro chocolate venezolano, fue la mayor recompensa para nuestro equipo y para los patrocinadores que creyeron en este proyecto. Han demostrado el inmenso talento, la resiliencia y las ganas de crecer que buscamos impulsar a través de estas experiencias.

Agradecemos a la Asociación Civil Trabajo y Persona por su invaluable labor al seleccionar y motivar a este grupo excepcional de mujeres y por confiar en nuestro proyecto como una plataforma de crecimiento para ellas.

Confiamos en que las herramientas y los contactos generados en "Cacao con propósito" serán de gran valor en el desarrollo profesional y personal de cada una de las asistentes. Esperamos sinceramente volver a colaborar en el futuro para seguir construyendo juntos nuevas oportunidades.

Reciban nuestro más cálido reconocimiento y nuestros mejores deseos de éxito.

Atentamente,

Isabella Jaén
V-30124066
04141311388

Maria Victoria Perez
V-30370348
04128284755

Ana Paula Urdaneta
V-30142151
04123376858



Rif: J-30647247-9
Edificio Boleita: Av. Buen Pastor, Boleita Norte
+58 212 232 5255 / 6845
Edificio Lomas del Sol: Calle Humboldt, Urb. Lomas del Sol, El Hatillo
Caracas, Venezuela

www.uma.edu.ve



Anexo C: Carta de solicitud formal de patrocinio a María Angélica Dávila de Chocolates Franceschi



Solicitud Formal de Patrocinio para la Masterclass "Cacao con Propósito: Conectando Comunidades y Oportunidades en la Industria Chocolatera Venezolana"

Estimada María Angélica Dávila de Chocolates Franceschi,

Reciba un cordial saludo en nombre de todo el equipo. Nos dirigimos a usted con gran entusiasmo para formalizar nuestro profundo agradecimiento por su valioso apoyo a nuestro Trabajo Final de Grado. Este proyecto consiste en la organización y ejecución de una enriquecedora masterclass de chocolate, panadería y repostería titulada: "Cacao con Propósito: Conectando Comunidades y Oportunidades en la Industria Chocolatera Venezolana".

Como líderes y referentes indiscutibles en la industria Chocolatera venezolana, su compromiso con la calidad superior, la rica tradición y la constante innovación nos inspira profundamente. Es por ello que su generoso ofrecimiento de proveer la totalidad del chocolate necesario para la realización de las recetas en la masterclass y la invaluable participación de su persona como representante en el evento son un pilar fundamental para el éxito de este evento académico.

La masterclass tiene como objetivo principal ofrecer a los participantes una visión integral del fascinante mundo del chocolate venezolano, desde su origen en las plantaciones hasta su transformación en exquisitas creaciones de panadería y repostería. Buscamos conectar a mujeres de escasos recursos con interés en el área para fomentar el conocimiento de nuestro cacao venezolano y explorar las oportunidades de crecimiento en la industria de la panadería y la repostería..

Creemos firmemente que su participación como ponente enriquecerá significativamente la experiencia de los asistentes, brindándoles conocimientos de primera mano sobre el origen, la historia, y demás conocimientos que distinguen a Chocolates Franceschi. Asimismo, la calidad de sus productos garantizará una experiencia sensorial única y memorable.

Agradecemos sinceramente su disposición a colaborar con nuestro proyecto académico. Su apoyo no solo facilitará la realización de la masterclass, sino que también contribuirá de manera significativa a nuestra formación profesional y al fortalecimiento del vínculo entre la academia y Chocolates Franceschi.



Rif.: J-30647247-9
Edificio Boleita: Av. Buen Pastor, Boleita Norte
+58 212 232 5255 / 6845
Edificio Lomas del Sol: Calle Humboldt, Urb. Lomas del Sol, El Hatillo
Caracas, Venezuela

www.uma.edu.ve





Quedamos a su disposición para cualquier información adicional que requieran y para coordinar los detalles logísticos pertinentes. Nos entusiasma la idea de trabajar junto a ustedes para hacer de esta masterclass un evento exitoso y enriquecedor para todos los participantes.

Reiteramos nuestro más sincero agradecimiento por su generosidad y confianza en nuestro proyecto.

Atentamente,

Isabella Jaén
V-30124066
04141311388

Maria Victoria Perez
V-30370348
04128284755

Ana Paula Urdaneta
V-30142151
04123376858

Anexo D: Modelo de carta de solicitud formal de patrocinio a Liliana Youssef de View Caracas



Solicitud Formal de Patrocinio para la Masterclass "Cacao con Propósito: Conectando Comunidades y Oportunidades en la Industria Chocolatera Venezolana"

Estimada Liliana Youssef de View Caracas,

Reciba un cordial saludo en nombre de todo el equipo. Nos dirigimos a usted con gran entusiasmo para formalizar nuestro profundo agradecimiento por su valioso apoyo a nuestro Trabajo Final de Grado. Este proyecto consiste en la organización y ejecución de una enriquecedora masterclass de chocolate, panadería y repostería titulada: "Cacao con Propósito: Conectando Comunidades y Oportunidades en la Industria Chocolatera Venezolana".

La masterclass tiene como objetivo principal ofrecer a los participantes una visión integral del fascinante mundo del chocolate venezolano, desde su origen en las plantaciones hasta su transformación en exquisitas creaciones de panadería y repostería. Buscamos conectar a mujeres de escasos recursos con interés en el área para fomentar el conocimiento de nuestro cacao venezolano y explorar las oportunidades de crecimiento en la industria de la panadería y la repostería.

Creemos firmemente que su aporte como patrocinador enriquecerá significativamente la experiencia de los asistentes, brindándoles conocimientos de primera mano sobre las técnicas, los secretos y la pasión que distinguen a su marca. Asimismo, la calidad de sus espacios garantizarán una experiencia sensorial única y memorable.

Agradecemos sinceramente su disposición a colaborar con nuestro proyecto académico. Agradecemos de igual forma, el aporte de su espacio de manera totalmente gratuita. Su apoyo no solo facilitará la realización de la masterclass, sino que también contribuirá de manera significativa a nuestra formación profesional y al fortalecimiento del vínculo entre la academia y View Caracas.

Quedamos a su disposición para cualquier información adicional que requiera y para coordinar los detalles logísticos pertinentes. Nos entusiasma la idea de trabajar junto a usted para hacer de esta masterclass un evento exitoso y enriquecedor para todos los participantes.

Reiteramos nuestro más sincero agradecimiento por su generosidad y confianza en nuestro proyecto.

Atentamente,

Rif: J-30647247-9
Edificio Boleíta: Av. Buen Pastor, Boleíta Norte
+58 212 232 5255 / 6845

Edificio Lomas del Sol: Calle Humboldt, Urb. Lomas del Sol, El Hatillo
Caracas, Venezuela

www.uma.edu.ve





Quedamos a su disposición para cualquier información adicional que requiera y para coordinar los detalles logísticos pertinentes. Nos entusiasma la idea de trabajar junto a usted para hacer de esta masterclass un evento exitoso y enriquecedor para todos los participantes.

Reiteramos nuestro más sincero agradecimiento por su generosidad y confianza en nuestro proyecto.

Atentamente,

Isabella Jaén
V-30124066
04141311388

Maria Victoria Perez
V-30370348
04128284755

Ana Paula Urdaneta
V-30142151
04123376858

Anexo E: Modelo de carta de solicitud formal de participación a Pan Consentido y Ana Isabel Patisserie



Solicitud de Participación de Pan Consentido y Ana Isabel Patisserie en "Cacao Con Propósito"

Estimadas Carolina Velasco y Ana Isabel Acedo,

En nombre del equipo organizador de "Cacao Con Propósito", nos dirigimos a ustedes con gran entusiasmo para extenderles una invitación especial a formar parte de nuestra masterclass. "Cacao Con Propósito" es un evento dedicado a celebrar, promover y dignificar el cacao en todas sus expresiones, destacando su impacto cultural y social.

Hemos seguido de cerca sus admirables trayectorias en el mundo de la repostería y la panadería artesanal. La excelencia y la pasión que demuestran en Pan Consentido, con la innovadora integración del cacao en su panadería artesanal, y en Ana Isabel Patisserie, donde el cacao es el protagonista de creaciones magistrales, son verdaderamente inspiradoras. Su dedicación a la calidad y la autenticidad resuena profundamente con los valores que impulsan nuestro evento.

Creemos firmemente que la participación de Pan Consentido y Ana Isabel Patisserie enriquecería enormemente la experiencia de nuestras invitadas. Su presencia no solo ofrecería una vitrina de productos excepcionales a base de cacao, sino que también inspirará a otras emprendedoras y amantes de la gastronomía. Sería una oportunidad única para compartir su conocimiento, técnicas y a personas de bajos recursos.

Nos encantaría contar con su propuesta para integrar sus creaciones en el marco de "Cacao Con Propósito". Estamos abiertas a explorar diversas formas de participación que se adapten a sus necesidades.



Rif: J-30647247-9
Edificio Boleita: Av. Buen Pastor, Boleita Norte
+58 212 232 5255 / 6845
Edificio Lomas del Sol: Calle Humboldt, Urb. Lomas del Sol, El Hatillo
Caracas, Venezuela

www.uma.edu.ve





Universidad
Monteávila

25 años hacia la cima



Agradecemos de antemano su valiosa consideración a esta invitación. Estamos a su completa disposición para conversar sobre los detalles del evento y resolver cualquier duda que puedan tener. Por favor, no duden en contactarnos para explorar las posibilidades de colaboración.

Esperamos sinceramente poder contar con su talento en "Cacao Con Propósito" y construir juntos una experiencia inolvidable.

Atentamente,

Isabella Jaén
V-30124066
04141311388

Maria Victoria Perez
V-30370348
04128284755

Ana Paula Urdaneta
V-30142151
04123376858



www.uma.edu.ve



Rif: J-30647247-9
Edificio Boleita: Av. Buen Pastor, Boleita Norte
+58 212 232 5255 / 6845
Edificio Lomas del Sol: Calle Humboldt, Urb. Lomas del Sol, El Hatillo
Caracas, Venezuela

Anexo F: Modelo de carta formal de agradecimiento a patrocinios e invitados especiales



Caracas, 20 de mayo de 2025

Profundo agradecimiento por su invaluable apoyo en el evento "Cacao con Propósito"

Estimados representantes de Chocolates Franceschi, View Caracas, Pan Consentido y Ana Isabel Patisserie,

Nos dirigimos a ustedes con especial respeto y profundo agradecimiento en nombre de todo el equipo organizador y de los participantes del evento "Cacao con Propósito", celebrado el pasado 17 de mayo. Su generoso patrocinio y compromiso fueron pilares fundamentales para el éxito rotundo de esta iniciativa.

"Cacao con Propósito" fue concebido como una experiencia transformadora, una estrategia para conectar a comunidades de bajos recursos con emprendedores del ámbito gastronómico. Gracias a su invaluable apoyo, logramos crear un espacio único de inclusión, innovación social y aprendizaje práctico, donde la panadería y la repostería se convirtieron en vehículos de oportunidad.

La participación de marcas tan prestigiosas y comprometidas como las suyas no sólo elevó la calidad del evento, sino que también envió un poderoso mensaje de confianza y respaldo a todos los asistentes. Su contribución permitió ofrecer una jornada enriquecedora que, estamos seguros, ha sembrado semillas de crecimiento profesional y personal, todo ello bajo el hilo conductor de nuestro preciado chocolate venezolano.

El haber contado con Chocolates Franceschi, un referente de la excelencia en el mundo del chocolate; View Caracas, que nos brindó un escenario inmejorable; Pan Consentido, con su maestría panadera; y Ana Isabel Patisserie, con su exquisita delicadeza en la repostería, fue un verdadero honor y un factor determinante para materializar nuestra visión.

Agradecemos sinceramente su confianza en este proyecto y su decisión de invertir en el talento y el potencial de nuestras comunidades. Esperamos que este sea el inicio de una duradera colaboración, que nos permita seguir generando un impacto positivo y construyendo un futuro más dulce y equitativo para todos.



www.uma.edu.ve



Rif: J-30647247-9
Edificio Boleita: Av. Buen Pastor, Boleita Norte
+58 212 232 5255 / 6845
Edificio Lomas del Sol: Calle Humboldt, Urb. Lomas del Sol, El Hatillo
Caracas, Venezuela



Reiterándoles nuestro más sincero agradecimiento, nos despedimos cordialmente.

Atentamente,

Isabella Jaén
V-30124066
04141147922

María Victoria Perez
V-30370348
04128284755

Ana Paula Urdaneta
V-30142151
04123376858

Anexos G: Certificado de reconocimiento para las participantes de la masterclass



Anexo H: Carpeta de google drive con todas las fotos tomadas durante el evento

[Cacao con propósito](#)

Anexo I: Resumen de las respuestas del Google Forms

[Respuestas Formulario](#)