



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

PROGRAMA DE MAESTRÍA Y DOCTORADO EN GEOGRAFÍA

Dinámicas productivas y socioeconómicas del Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL)
del cacao en la subregión Chontalpa de Tabasco

TESIS

QUE PARA OPTAR POR EL GRADO DE:

MAESTRO EN GEOGRAFÍA

PRESENTA:

José Manuel Tadeo Sánchez

TUTOR PRINCIPAL:

Dra. Jessica Mariela Tolentino Martínez

Instituto de Investigaciones Económicas, UNAM

Ciudad de México, mayo de 2023



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Dedicado a...

mi papá Teodomiro † aunque no pudo ver concluido este logro y lo difícil de su ausencia, estuvo presente en cada paso de mi vida durante este tiempo con su amor, enseñanzas y consejos que vivirán por siempre en mi memoria.

Con Amor y Respeto hasta el cielo, Gracias papá, lo Amo.

A mi mamá Angelita, por su paciencia, amor y fortaleza ante las adversidades, su cariño es la motivación más grande que en este mundo pueda tener. Es una satisfacción enorme entregar este logro que también es suyo.

Infinitas gracias Mami Gela, la Amo.

Agradecimientos

A la Dra. Jessica Tolentino, parte fundamental de este trabajo, de mi formación profesional y personal, gracias por su apoyo motivacional para el ingreso al posgrado, por su valioso tiempo y paciencia dedicados a la realización de esta investigación, por la calidad humana que tiene hacia las personas y por el amor con el que desarrolla su profesión. Le agradezco infinitamente su confianza para trabajar juntos, toda mi admiración y aprecio.

A los productores y transformadores dedicados al maravilloso mundo del cacao en los municipios de Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán, Tabasco. Infinitas gracias por permitirme conocerlos desde su núcleo familiar, por el cálido recibimiento en sus hogares, cacaotales y talleres chocolateros, por enseñarme que con esfuerzo, dedicación, pero sobre todo amor a lo que hacen, las metas y los sueños se cumplen. Infinitas gracias por su lucha incesante para que el cacao prevalezca y tengamos el privilegio de conocerlo y probar sus delicias. Especiales agradecimientos al abuelo Efrén

Hernández Maldonado del Grano de Oro de Miahuatlán por el recibimiento en su hogar y las enseñanzas transmitidas y a Verónica Candeleró García de Chocolates Cacaste, por el acompañamiento durante el trabajo de campo, una experiencia con grandes aprendizajes, los cuales fueron materializados en el presente trabajo.

A mi familia que siempre ha creído en mí sin importar mis defectos, mis hermanos, hermanas y sobrinos que apoyan y festejan mis logros como suyos. Gracias a Dios por darme salud y fuerza para luchar en esta vida y por otorgarme el privilegio de estar rodeado de gente que me quiere y arropa. A Mireya que con su amor y cariño ha traído mucha luz y alegría a mi vida. A mis entrañables amigos, amigas y compañeros de toda la vida que siguen presentes en cada paso que doy.

A mi casa desde el nivel medio superior, la Universidad Nacional Autónoma de México por permitirme ser parte de esta gran institución durante 15 años y formarme como ser humano; al Posgrado de Geografía y toda su planta docente por formarme como especialista en esta ciencia; y al Instituto de Investigaciones Económicas por permitirme utilizar sus instalaciones para la realización del presente trabajo.

A los Sinodales por su valioso tiempo dedicado a la lectura de esta investigación y por sus acetadas observaciones para que tenga una mejor presentación: Dra. Elsa Chávez García del Colegio de Postgraduados, Campus Tabasco; Dra. Rosa María Larroa Torres del Centro de Estudios Latinoamericanos (CELA), UNAM; Dra. Laura Elena Martínez Salvador del Instituto de Investigaciones Sociales, UNAM; y Dr. Fabián González Luna del Colegio de Geografía, UNAM.

Se agradece profundamente al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) por la oportunidad de ser becario en el Programa Nacional de Becas de Posgrado de Calidad y al Programa de Apoyo a los Estudios de Posgrado (PAEP) de la UNAM, por el apoyo económico para la realización de una de las estancias de trabajo de campo en la zona de estudio.

Índice

Introducción.....	1
Capítulo 1. Los Sistemas Agroalimentarios Localizados del cacao Grijalva de Tabasco: Conocimiento Tácito, Gobernanza y Acción Colectiva	9
1.1 Sistemas Agroalimentarios Localizados	9
1.2 Conceptos operativos de los SIAL	13
1.2.1 Conocimiento Tácito.....	14
1.2.2 Gobernanza.....	15
1.2.3 Acción Colectiva.....	17
1.3 Proximidad Geográfica	18
1.4 El caso de estudio.....	20
1.4.1 Posicionamiento epistemológico.....	21
1.4.2 Categoría de análisis y escala.....	22
Capítulo 2. Historia y evolución del cultivo cacaotero en el mundo.....	25
1. Origen, domesticación y primeros usos del cacao (hasta1492).....	26
2. Dinámicas productivas de cacao durante la conquista de América (1492-1544).....	33
3. Expansión del cultivo a colonias europeas (1544-1600).....	36
4. Industrialización mundial del cacao (1601-1950).....	37
5. Organizaciones cacaoteras en México y el mundo (1962-1994).....	41
6. Reestructuración productiva del cacao en México a partir del TLCAN (1995-actualidad).....	43
Capítulo 3 Dinámicas productivas y comerciales del cacao a escala internacional, nacional y regional.....	46
3.1 Países productores de cacao en el mundo	46
3.1.1 Precio mundial del cacao.....	53
3.1.2 Rendimiento productivo del cacao en diferentes países.....	57
3.2 Organizaciones e industrias transnacionales cacaoteras.....	59
3.3 Comercio internacional del cacao	66
3.3.1Exportaciones mundiales de cacao.....	67
3.3.2 Importaciones mundiales de cacao.....	70
3.4 Producción de cacao en México y la zona de estudio	73
3.4.1 Producción de cacao en México.....	74
3.4.2 Producción de cacao en el estado de Tabasco.....	78
3.4.3 Regionalización del estado de Tabasco y su producción cacaotera	81
Capítulo 4 Dinámicas productivas y socioeconómicas del SIAL del cacao en Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán	95
4.1 Características de la producción de cacao en la Subregión Chontalpa.	98

4.1.1 Características del cultivo y de los productores de cacao	101
4.1.2 Características de los cacaotales.....	110
4.1.3 Tipos de cacao en la Chontalpa.....	116
4.1.4 Problemas sociales y ambientales en la producción de cacao en la Chontalpa.....	121
4.1.5 Afectaciones al cacao a causa del Cambio Climático	136
4.2 Características de la transformación de cacao en Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán	142
4.2.1 Elaboración de chocolate y productos derivados de cacao	147
4.2.2 Características de los talleres de transformación de cacao en la Chontalpa.....	153
4.2.3 Productos finales de cacao y destino comercial	157
4.2.4 Problemas en la transformación de cacao	161
4.3 Características de la comercialización en la Subregión Chontalpa.....	164
4.3.1 Acopios de cacao en la Chontalpa: tres casos	164
4.3.2 Problemas en la comercialización	175
4.3.3 Comercialización de productos finales.....	178
4.4 La cultura del cacao en la Chontalpa.....	182
4.4.1 El cacao, una herencia familiar invaluable.....	183
4.4.2 La cultura maya: el cacao, una herencia sagrada	184
4.4.3 Alternativas de organización comunitaria y acción colectiva: un caso de Gobernanza Territorial del cacao	190
4.5 Programa Sembrando Vida	194
4.5.1 Lineamientos generales para acceder al programa Sembrando Vida.....	197
4.5.2 Avance del programa Sembrando Vida en México.....	202
4.5.3 Caso de estudio: Sembrando Vida en Tabasco.....	203
4.5.4 Sembrando Vida territorio Comalcalco: la Chontalpa y el Cacao.....	205
4.5.5 Percepción de sembradores sobre el programa Sembrando Vida	213
4.5.6 Evaluación general del programa por el CONEVAL.....	222
Conclusiones	225
Referencias.....	237
Anexos	245

Introducción

La agricultura es una actividad muy importante que se ha desarrollado durante miles de años en México y el mundo, producir alimentos fue la base de la supervivencia y asentamiento de los diversos pueblos. Durante la época precolombina en el continente americano, entre las diversas culturas que existieron hasta antes de la llegada de los conquistadores europeos, se producía una gran cantidad de productos agrícolas que eran utilizados principalmente como alimentos, pero también para medicina y para rituales sagrados. La producción de alimentos se encuentra determinada por las condiciones geográficas de cada territorio (altitud, latitud y clima), y son estas las que definen las características particulares de los mismos.

Antecedentes

En México y en general en América durante la época precolombina, el producto más importante que se producía era sin lugar a duda el maíz, ya que este producto fue la base de la alimentación en diversos territorios y culturas. Sin embargo, existieron otros productos de gran envergadura, no solo por su carácter de alimento, sino por el significado que las mismas personas le otorgaban por sus creencias y costumbres. En este sentido, uno de los productos agrícolas que más sobresalió fue el cacao, ya que era considerado más que como un simple producto, como un regalo divino que alguno de sus dioses le ofreció a los pueblos ancestrales para que pudieran disfrutarlo. La mayor prueba de su importancia en el espacio local ha sido la creciente expansión geográfica del cacao en prácticamente todo el mundo (Chapa, 2003).

Para México, el cacao ha sido históricamente un producto por demás importante en cuestiones culturales y económicas, aunque en la actualidad es probable que no sea muy común que en territorios donde no se produce se desconozca a profundidad sobre él. Su importancia radica en que fue dentro del territorio mexicano donde muy probablemente comenzó su cultivo, por lo que ocasionó que los pobladores debieron pensar, trabajar y organizarse en torno a su producción, no obstante, los usos hayan sido distintos a los que se conocen en la actualidad.

Aunque el cultivo del cacao ha pasado por muchas etapas históricas que lo han modificado en los lugares donde se produce, ello es debido a diversos aspectos como problemas ambientales de enfermedades y plagas, así como sociales de comercialización,

modificaciones en las dinámicas de producción y comercialización, a pesar de ello, la cuestión más relevante es que hasta hoy día la producción y prácticas culturales entorno al cacao, continúan presentes en diversas entidades de México.

Actualmente el cacao es un producto mundial que se produce en 57 países de cuatro continentes en el mundo (FAOSTAT, 2021), todos localizados en la zona tórrida del planeta (entre los trópicos). Existen tres tipos de cacao y una gran cantidad de variedades derivadas de estos. En la zona de estudio se producen variedades de los tres tipos, algo que no sucede en otros países donde se produce, ya que principalmente el cacao de tipo criollo es el menos frecuente, mientras que el tipo forastero es el que más se produce en todo el mundo. Aunque la mayor cantidad de producción de cacao se concentra en la región del Golfo de Guinea en África y la producción mexicana es poco significativa a escala mundial, la calidad organoléptica de sus variedades y las características culturales que rodean a este cultivo generan una importante demanda.

En México son tres los estados que producen cacao de manera significativa: Tabasco, Chiapas y Guerrero, pero es el estado de Tabasco donde más se produce cacao en el país, con cerca del 70% del total de producción nacional Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP, 2021). Por su parte los municipios de Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán pertenecientes a la subregión Chontalpa de Tabasco son los de mayor producción de su región, de su estado y de México, por lo cual se centró en esta área de estudio la investigación para conocer y analizar su dinámica productiva y socioeconómica. Para ello fue de vital importancia recabar información en la zona de estudio en temas referentes a la producción, transformación y comercialización, las problemáticas que se enfrentan en cada una de dichas etapas, las formas de organización y la implementación del programa gubernamental Sembrando Vida.

Cabe señalar que el tema de la Denominación de Origen del cacao Grijalva de Tabasco¹, era uno de los temas principales que se pretendía analizar en esta investigación, sin embargo,

¹ El día 29 de agosto del 2016, el Diario Oficial de la Federación en su página oficial dio a conocer la noticia de la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen “Cacao Grijalva”, del estado de Tabasco, y fue otorgada por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) mediante un escrito presentado el día 26 de agosto del año 2013 por parte de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Forestal y Pesquero del Estado de Tabasco. La petición del nombramiento se realizó entre diversos actores interesados en el resurgimiento de la actividad cacaotera en el estado de Tabasco, los cuales, apoyados por instituciones gubernamentales y académicas pudieron lograr la obtención de la DO (IMPI, 2020).

debido a que se registró el desconocimiento del tema en la mayoría de los entrevistados sobre el tema y el nulo avance de su implementación en los últimos 6 años, se decidió modificar la investigación y redirigirla hacia otros temas de relevancia en el ámbito cacaotero, ya que la información proporcionada por los actores que se entrevistaron no era suficiente para realizar un análisis a profundidad que pudiera contribuir a la investigación inicialmente planteada.

Por otro lado, durante la primera visita de trabajo de campo en el mes de noviembre del 2021, se observó la implementación del programa federal Sembrando Vida de la Secretaría de Bienestar, tenía una importante repercusión en la región y particularmente en diversas dinámicas socioproductivas del cacao. Por lo anterior, el objetivo se replanteo hacia el registro de la opinión pública y el análisis de los resultados parciales de dicha política pública.

El programa Sembrando Vida está encaminado a la recuperación y fortalecimiento del campo mexicano, mediante la siembra diversificada de cultivos agrícolas, árboles forestales y frutales en 21 estados del territorio mexicano, para contribuir a la soberanía alimentaria y contrarrestar las afectaciones del cambio climático global. Fue implementado en el año 2019 en Tabasco y en otras siete entidades. El programa consiste en el apoyo económico a apoderados de terrenos con dimensiones mayores a 2.5 hectáreas que no se encuentren en uso para ser trabajados por una persona llamada sembrador, asesorado y capacitado por un grupo de funcionarios (facilitadores y técnicos) que a su vez están capacitados por el programa Diario Oficial de la Federación (DOF, 2019), como se expondrá a profundidad en el desarrollo del trabajo.

La presente investigación realiza un recorrido general sobre la historia y la economía del cacao mexicano, desde sus antecedentes históricos en el mundo, algunas características de su uso durante la época precolombina, hasta las características que actualmente tiene la producción, transformación y comercialización de este producto en tres municipios de la subregión Chontalpa de Tabasco, incluidas las repercusiones del programa Sembrando Vida.

Preguntas y objetivos de investigación

De esta manera la pregunta de investigación fue la siguiente: ¿De qué manera se ha reconfigurado la estructura de la cadena productiva de cacao en los municipios de Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán Tabasco en los últimos años? ¿Hasta qué punto prevalecen

actualmente las tradiciones y conocimientos culturales heredados a las nuevas generaciones de las personas dedicadas a la producción de cacao?

El objetivo general de la investigación fue dirigido principalmente a dos vertientes: por un lado las características del ámbito cacaotero en la subregión Chontalpa y por el otro la implementación y desarrollo del programa gubernamental Sembrando Vida, por lo cual el objetivo general se planteó de la siguiente manera: Analizar las dinámicas socio-productivas, institucionales y políticas, en tres municipios de subregión Chontalpa de Tabasco que están redefiniendo el ámbito cacaotero en la actualidad mediante el enfoque de los Sistemas Agroalimentario Localizados (SIAL) y la utilización de los conceptos operativos de gobernanza, conocimiento tácito y acción colectiva para diagnosticar la pertinencia del programa Sembrando Vida y la prevalencia o no de las costumbres y saberes tradicionales entorno al cacao que benefician la producción y comercialización del cacao en la región por parte de la comunidad cacaotera local.

Del mismo modo se plantearon dos objetivos específicos que permitieron adentrarse en mayor medida en cada uno de los ejes temáticos que la investigación, los cuales quedaron establecidos así:

Objetivo específico 1: Analizar las redes socioculturales y de confianza que se presentan en el entorno productivo.

Objetivo específico 2: Analizar la injerencia de la acción colectiva y el conocimiento tácito en las diversas etapas del proceso de valor donde continúa siendo aplicado, además de la importancia de estos conceptos en las nuevas generaciones de productores.

Objetivo específico 3: Determinar en términos monetarios los costos de producción de cacao (insumos) y el destino de la producción cacaotera desde las diversas formas de comercialización que se practican en la región.

Objetivo específico 4: Describir el impacto organizativo, económico e institucional del programa gubernamental Sembrando Vida en la producción del grano de cacao.

Para conocer las implicaciones económicas y culturales de este producto agrícola, fue necesario investigar y exponer las características de cada una de las etapas del proceso productivo y de valor que tiene el grano del cacao, para tener un mayor entendimiento de las

dinámicas organizativas, socioeconómicas y culturales que se presentan en la región de estudio, su alcance geográfico e importancia. Por esta razón los objetivos se plantearon de esa manera, ya que se indagó sobre temas específicos para abrir la puerta a más aspectos destacados del ámbito cacaotero como las características de las plantaciones, de los productores, de sus cosmovisiones en torno al cacao, de los tipos de cacao que se producen, de las problemáticas naturales y sociales, del cambio climático y sus afectaciones, del proceso de transformación, los tipos de acopios y de los programas y apoyos gubernamentales presentes, lo cual coadyuvó de manera significativa el análisis en la investigación.

Adicionalmente a la pregunta general de investigación, se formularon otras que permitieron indagar sobre temas específicos de interés:

- ¿Qué estrategias organizativas están utilizando los productores de cacao frente a las problemáticas que se presentan en la producción y comercialización de grano en la región?
- ¿Qué motivación encuentran los productores de cacao para continuar en la actividad?
- ¿De qué manera las instituciones gubernamentales y académicas contribuyen a la producción de cacao en la región, y cómo es la vinculación con los productores?
- ¿Qué tan importante es el conocimiento tácito de los productores en la actividad cacaotera, frente a la incorporación de nuevas formas de producción en el proceso productivo?
- ¿Cómo se percibe la implementación del programa gubernamental Sembrando Vida en la región y entre los actores del ámbito cacaotero?

Para responder a estas preguntas de investigación y poder alcanzar los objetivos planteados, se utilizó el enfoque teórico de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), para analizar desde una noción territorial cómo los espacios y su población poseen características únicas e irrepetibles.

Metodología

La teoría de los SIAL fue desarrollada en Francia en la década de los años noventa y surgió gracias a la observación de los nuevos fenómenos en el ámbito rural, por lo cual se tomaron como base teorías que le anteceden centradas en estudios de actividades económicas localizadas en territorios específicos como los Distritos Industriales, los Clústers, los Sistemas Productivos Locales (SPL) y la Agroindustria Rural (AIR).

Aunque las teorías que le antecedieron se aplicaron principalmente en actividades industriales, los SIAL se han enfocado en realizar diversos estudios (Poméon y Fraire (2011); Torres (2013); Torres (2016)) sobre productos específicamente del ramo alimenticio, localizados en territorios definidos, como es el caso de la producción de cacao en la subregión Chontalpa de Tabasco. Los conceptos operativos de gobernanza, conocimiento tácito y acción colectiva, además de encontrarse presentes en el caso de estudio del cacao, permiten analizar de manera más integral las características sociales de los cacaocultores, pues en muchas ocasiones, los saberes de las personas, las formas en que se organizan y sus costumbres no son relevantes y la mayoría de los estudios se centran en los aspectos económicos, sin tomar en cuenta la percepción que las personas tienen sobre su cultivo.

El presente trabajo se encuentra ordenada en cuatro capítulos: la teoría de los SIAL y la justificación de su utilización como marco teórico que sustenta el uso de sus conceptos operativos en este trabajo, expuesto y desarrollado en el capítulo 1, mientras que la recopilación de diversos documentos sobre la historia del cacao sirvió para realizar la Matriz Geo-histórica de este producto, expuesta en el capítulo 2.

Para el capítulo 3, donde se presentan una serie de estadísticas, mapas y gráficas que representan la evolución productiva del cacao, con información de bases de datos oficiales como el Sistema de Información Agroalimentaria y Pesca (SIAP) del gobierno de México y de la Base de Datos Estadísticos Corporativos de la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAOSTAT). Los datos del SIAP sustentan el análisis y la evolución histórica de la producción de cacao a escala nacional, estatal y municipal de México y Tabasco, mientras que los datos de la FAOSTAT sirvieron para realizar el análisis estadístico de la producción, importación y exportación del cacao en sus presentaciones de grano seco, pasta, manteca y polvo a escala mundial.

En el capítulo 4 se exponen los resultados del trabajo de campo realizado en los municipios de Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán, la zona de estudio. Principalmente es la caracterización de las etapas en la cadena de valor del cacao -desde su cultivo, cosecha, transformación y comercialización-, así como los productos derivados más comunes en esta zona; se exponen aspectos referentes a las características de las plantaciones, de los terrenos de cultivo, de la población dedicada a la actividad, de las problemáticas que enfrentan, del

cambio climático y sus afectaciones, de los tipos de cacao que se producen, del proceso de transformación, de los tipos de acopios, de aspectos culturales presentes en el ámbito y de la implementación del programa Sembrando Vida.

La investigación que se abordó es un caso típico, representativo o ejemplificador, ya que la producción de cacao no se desarrolla únicamente en la subregión Chontalpa de Tabasco y es realizada en diversas entidades del país y del mundo, pero si presenta características únicas que no presenta ninguna otra región productora ni del país ni del mundo.

La teoría de los SIAL utiliza los conceptos operativos como herramientas de análisis, de esta forma se analizaron los procesos y fenómenos que suceden alrededor del ámbito cacaotero en la zona de estudio, tal como se ha aplicado con éxito en otras investigaciones que han utilizado el mismo marco teórico de los SIAL que han resultado ejemplificadoras de éxito.

La escala geográfica que se utilizó fue la delimitación municipal de Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán, pertenecientes a la subregión Chontalpa que a su vez pertenece a la y región Grijalva del estado de Tabasco, México.

El SIAL del cacao Grijalva de Tabasco es la unidad de análisis en el presente caso de investigación. Los diversos actores que la conforman son: a) productores, b) productores-transformadores, c) transformadores, d) comercializadores, e) actores gubernamentales, f) investigadores académicos, g) funcionarios del programa Sembrando Vida y h) funcionarios del programa Bienestar. Se determinó en la presente investigación que los principales actores en este sistema productivo² son los productores, ya que son los que desarrollan la actividad.

Los diversos actores del ámbito cacaotero se han organizado históricamente de diversas maneras, con apoyos gubernamentales (presupuestos) y acompañamientos en diferentes momentos históricos hacia la organización principal y más grande del país de productores de cacao, con estudios físicos, taxonómicos, de enfermedades y rendimiento de cacao por parte de investigaciones de expertos de instituciones académicas presentes en la región en diferentes campos experimentales, así como con investigaciones que obedecen a proyectos políticos y económicos.

² Se entiende por sistema productivo el ordenamiento de los flujos de información, fertilidad, energía, materia o ingresos asociado con una unidad de decisión que puede ser individual o colectiva (Pérez, 2018).

Los conocimientos tradicionales de los productores son un aspecto muy importante, ya que reflejan la importancia que el cacao representa cultural y económicamente en la región, así como la acción colectiva que emprenden para subsistir en conjunto desde que mantienen relaciones en torno al cacao.

Cabe señalar que las entrevistas a los actores mencionados durante el trabajo de campo fueron del tipo semiestructuradas, se diseñaron siete tipos de entrevistas, dirigidas a cada uno de los actores de acuerdo con el rol que desempeñan en la actividad cacaotera. El diseño incluyó preguntas abiertas para que pudieran exponer su conocimiento, creencia y punto de vista personal, lo cual enriqueció en mayor medida la investigación.

Se inició con una muestra de entre 25 y 30 entrevistas semiestructuradas entre todos los actores del sistema cacaotero, sin embargo, debido a que fueron saliendo a la luz más temas de interés a investigar, se buscó la manera de entrevistar a más actores del ámbito para corroborar la importancia de dichos temas que no se encontraban en el radar de la investigación a un principio, como por ejemplo el programa Sembrando Vida, y por ello en total se aplicaron 41 entrevistas de personas relacionadas a la actividad cacaotera, lo que permitió cumplir con los objetivos y responder las preguntas de investigación, además de analizar con mayor profundidad los testimonios de los informantes. La forma de poder llegar a todos ellos fue gracias al método de bola de nieve, esto porque algunos de los primeros entrevistados recomendaron a otros actores del ámbito conocidos para que pudieran participar en la investigación.

No obstante, la pandemia del Covid-19 que retrasó en gran medida las fechas para la realización del trabajo de campo, no se tuvo ningún problema para realizarlo como se tenía programado con dos estancias: la primera en el mes de noviembre del 2021 durante siete días y la segunda en el mes de mayo del 2022 durante ocho días, la segunda estancia se realizó con la ayuda económica del Programa de Apoyo a los Estudios de Posgrado (PAEP) que ofrece la Universidad Nacional Autónoma de México. Cabe señalar que las entrevistas fueron realizadas en diferentes ámbitos como: hogares, plantaciones, lugares de trabajo, talleres o puntos de venta, lo que permitió adentrarse y comprender mejor cada una de las actividades que la población realiza en torno al cacao y la importancia del cacao, los intereses y

problemáticas de la población dedicada a esta actividad y las acciones en torno a este, en donde prevalecen prácticas y conocimientos milenarios.

Capítulo 1. Los Sistemas Agroalimentarios Localizados del cacao Grijalva de Tabasco: Conocimiento Tácito, Gobernanza y Acción Colectiva

La presente investigación tiene como principal objetivo, analizar las dinámicas organizativas de los productores que continúan en el ámbito cacaotero³, así como la relación que mantienen con instituciones académicas y gubernamentales para beneficio de la producción y comercialización del cacao en la subregión Chontalpa mediante el enfoque de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) y la utilización de los conceptos operativos de: Gobernanza, Conocimiento Tácito y Acción Colectiva.

En diversos territorios agrícolas de México el papel de las actividades primarias no son prioridad de los gobiernos, debido a la falta de políticas públicas encaminadas al apoyo de actividades primarias -en especial la agricultura- con programas de apoyos de alguna índole (económico, insumos, capacitaciones, etc.), situación que no favorece el desarrollo a una gran cantidad de familias en condiciones de vulnerabilidad que se dedican a producir alimentos, obligándolos en muchas ocasiones a buscar oportunidades de subsistencia en otras actividades o ámbitos, poniendo en riesgo la actividad agrícola que desarrollan. A partir de la implementación nacional del modelo Neoliberal en la década de los ochenta, las desigualdades económicas entre el campo y la ciudad, “o lo rural y lo urbano”, se han agudizado y cada vez son más visibles, recurrentes y agravan los problemas sociales.

1.1 Sistemas Agroalimentarios Localizados

Para abordar las problemáticas que se enfrentan en el ámbito cacaotero tabasqueño, así como identificar los aspectos que contribuyen al desarrollo local, en este trabajo se utiliza el enfoque de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) y una serie de conceptos auxiliares que dicho enfoque sirva como guía metodológica para obtener resultados que

³ Se entiende por ámbito cacaotero al espacio ideal configurado por las cuestiones y los problemas en torno a la actividad productiva del cacao, desde los terrenos, los productores, transformadores, comercializadores, agroindustrias, rutas turísticas, actores gubernamentales y académicos que promueven y/o participan en dicha actividad, además de la relación que existe entre todos estos elementos.

permitan conocer con mayor profundidad las dinámicas productivas y socioeconómicas que se presentan actualmente en el ámbito cacaotero de la subregión mencionada; además de los SIAL se retoma también el concepto de Proximidad Geográfica.

Los SIAL son un enfoque que surgió en Francia en la década de los años noventa como una propuesta de desarrollo territorial principalmente en el ámbito rural, el cual busca analizar el papel de las pequeñas empresas y de los actores locales exclusivamente en el desempeño de los sectores agrícolas y agroalimentarios (Poméon y Fraire, 2011). Aunque este enfoque surgió en Europa, debido a las teorías en las que se basó para su conformación, el concepto comenzó a ser aplicado en países en desarrollo, principalmente en África, posteriormente algunos investigadores comenzaron a adaptarlo también a casos específicos de países en América Latina, debido principalmente a la similitud de las características socioeconómicas que comparten ambas regiones en los ámbitos rurales.

Los SIAL constituyen un marco teórico que desarrollados por investigadores de las ciencias sociales en los siglos XIX y XX, principalmente de la economía, ya que dichos conceptos buscan teorizar aspectos relativos a la localización geográfica de actividades económicas y sus dinámicas de organización y configuración territorial, aunque sin considerar aspectos culturales de la población. Las teorías en las que se basan los SIAL fueron: Distritos Industriales, Clústers, Sistemas Productivos Locales (SPL) y Agroindustria Rural (AIR) (Poméon y Fraire, 2011).

Una de las características más relevantes de este enfoque es la importancia que se comienza a vislumbrar sobre la forma de percibir el espacio, ya que los SIAL buscan construir una amplia perspectiva del mismo y no solo lo conciben de una manera tradicional, en la cual es visto únicamente como un contenedor de actividades donde las personas se desarrollan sobre él y sin ninguna influencia en las características y propiedades culturales de la población, ni en los productos que de él surgen. Por el contrario, con este enfoque SIAL el espacio cobra una gran relevancia y es percibido como un espacio vivo que lleva inmersa una construcción social basada en las relaciones de los distintos actores que conforman una sociedad determinada, así sus acciones y procesos tienen efectos en toda una cadena productiva y contribuyen generalmente de manera positiva forjando un desarrollo territorial (Poméon y Fraire, 2011).

En este sentido el espacio bajo el enfoque de los SIAL es concebido de dos maneras, la primera es que el espacio es considerado como un reflejo de las actividades que las sociedades desarrollan sobre él y las relaciones que se dan entre los actores son el resultado de un espacio configurado a la semejanza de las acciones y relaciones que sobre él se desarrollan (Lindón y Hiernaux, 1993).

La segunda manera considera el espacio “...como una instancia o una estructura social integrante de la totalidad social, y como tal toma un carácter de estructura subordinante subordinada, es productor y producido” (Hiernaux y Lindón, 1993, p.92), así, el espacio además de tener una función específica de contener y proveer cualidades específicas, también es considerado como un elemento existente con características y condiciones propias, y por lo tanto, impone ciertas condiciones a las actividades que sobre este se desarrollan.

Otra característica relevante de este enfoque es la adaptación constante de nuevos conceptos operativos que complejizan los análisis de los estudios de caso particulares donde este enfoque ha podido aplicarse. Uno de los objetivos de los SIAL es revalorizar las actividades que se realizan en el medio rural y particularmente en el sector productivo de alimentos. Debido a que es un enfoque de conformación relativamente reciente, aún continúan incorporándose nuevos conceptos que ayudan a tener puntos de vista más amplios y completos. La particularidad de los casos de estudio exigió la incorporación de los conceptos operativos que complementan las investigaciones y que cada una de ellas puede retomarse como guía metodológica para casos de estudio con similares características u objetivos de estudio, la presente investigación pretende que funcione también como referencia para otro caso de estudio similar.

Por lo anterior, los SIAL son considerados un enfoque innovador y en constante desarrollo, no se encuentra de una manera estática ni cerrado a nuevas aportaciones de quién los retome. En primera instancia este enfoque surgió por la observación de los nuevos procesos que se presentan en el ámbito rural, donde las mismas comunidades con sus acciones colectivas comienzan a tratar de ofrecer, sin intermediarios, sus productos con valor agregado. Lo anterior permite captar la totalidad o en algunos casos la mayoría del valor agregado de los productos que ofrecen, dando con ello paso a un desarrollo local en beneficio de los principales actores.

En las últimas décadas, disciplinas como la Sociología Industrial, la nueva Geografía Humana, la Antropología y la Agronomía en las últimas décadas han comenzado a presentar un interés muy particular sobre las nuevas dinámicas de producción, comercialización y en algunos casos de consumo, donde los productos y las cualidades que poseen por el lugar donde se producen, tienen un valor otorgado por la calidad y/o por la forma (en muchos casos artesanal) en que es producido, ofreciendo así alimentos de alta calidad nutricional y de sabor. Por lo anterior se puede concluir que existe una importante relación del territorio y los alimentos que de él se producen (Torres, 2013).

Desde las décadas de los ochenta y noventa la Geografía Económica comenzó a considerar las interrelaciones entre la sociedad y la economía, a partir de analizar sistemáticamente las redes sociales presentes en las sociedades y su relación con instituciones académicas, gubernamentales y no gubernamentales (Rosales, 2010). Con ello se rompió el estereotipo de otorgarle siempre una mayor relevancia o considerar como algo determinante a los factores naturales de los espacios donde existían asentamientos y a caracterizar las formas de vida y organización en torno a lo físico, dejando de lado los comportamientos y formas de relacionarse de las personas. Así en cambio, se comenzó a prestar más atención en las dinámicas organizativas de los actores en las actividades económicas y políticas que desarrollan en su entorno como forma de subsistencia y de organización con sus recursos.

De esta manera elementos, cualidades, características y comportamientos (subjetivos) de las poblaciones comenzaron a ser analizados y a ser tomados en cuenta para estudiar la forma en que las sociedades de un territorio en específico se organizan, tanto en lo económico como en lo político. Estos elementos principalmente características cualitativas de la población, y de acuerdo con cada territorio, algunos presentan una mayor importancia o relevancia en las actividades que otros y por supuesto no todos están siempre presentes, eso depende de cada lugar. Los elementos en ocasiones ya se encuentran presentes en la sociedad y lo han estado incluso desde hace mucho tiempo, otros por el contrario son nuevos o implementados, como el caso de la implementación de la metodología de los SIAL que pueden incorporar nuevos elementos en algunos casos de estudio específicos. Algunos de los elementos que se consideran bajo este enfoque son: la gobernanza, la acción colectiva, el conocimiento tácito,

la organización, las relaciones de confianza, las redes, el capital social, las cadenas cortas de comercialización, y la patrimonialización, por mencionar algunos.

La característica principal de los SIAL es la vinculación que existe entre un territorio y los productos alimenticios que de él se obtienen. Absolutamente todos los procesos que involucran la producción de alimentos (desde la preparación del terreno, la siembra, los cuidados durante el proceso de crecimiento, la cosecha, los procesos de transformación, la comercialización y recientemente hasta en el consumo final) en un determinado territorio, generan un valor agregado sobre el producto final. El enfoque SIAL pretende que se genere mejores beneficios económicos para la población dedicada a su producción y así preservar dicha actividad. Un grupo de investigadores franceses coordinados por José Muchnik, definieron a los SIAL como:

“... organizaciones de producción y de servicios (unidades de producción agrícola, empresas agroalimentarias, comerciales, de servicios, gastronómicas...) asociadas por sus características y su funcionamiento a un territorio específico. El medio, los productos, las personas, sus instituciones, su saber hacer, sus comportamientos alimentarios, sus redes de relaciones se combinan en un territorio para producir una forma de organización agroalimentaria en una escala espacial dada” (Cirad-SAR, 1996, Muchnik y Sautier, 1998 como se citó en Poméon y Fraire, 2011, p.15).

Aunque la definición y los objetivos del enfoque son muy amplios, para su aplicación en cada caso específico es fundamental seleccionar los conceptos operativos (que funcionan como herramientas de operación y análisis) de cada caso, para que la investigación sea más centrada y especializada sobre los puntos de interés del investigador.

1.2 Conceptos operativos de los SIAL

Para el presente caso de investigación, donde se pretenden analizar las dinámicas productivas y socioeconómicas, en un sentido amplio, es necesario la utilización de tres de los conceptos operativos que sugiere el enfoque de los SIAL: Gobernanza, Conocimiento tácito y Acción colectiva, los cuales se describen a continuación.

1.2.1 Conocimiento Tácito

El conocimiento tácito o también conocido como conocimiento implícito, es un concepto referido a una cualidad que poseen las personas y es considerada subjetiva; es un conocimiento que principalmente se ha obtenido a través de la experiencia en la práctica de alguna técnica o conocimiento que les permite realizar alguna actividad productiva o tradicional y generalmente se presenta de manera distinta en cada individuo.

Existen diversas definiciones al respecto sobre este concepto; su etimología proviene del latino "*tacitus*" que significa "callado, silencioso" y hace referencia a algo que no se entiende, que no logra percibirse, no se escucha, se dice o expresa de manera formal y que más bien tiene un grado de inferencia o suposición y es susceptible de interpretación personal (Zeballos, 2005). Asimismo, el término tácito cuando es utilizado para hacer referencia a algún tipo de conocimiento, tiene su origen en la obra de Michael Polanyi de 1967, quien menciona que aún más importante y antecediéndole al conocimiento explícito, siempre se encuentra el más fundamental: el tácito.

Otra forma de entender el conocimiento tácito es que este, se refiere al conocimiento que únicamente se manifiesta en las acciones de las personas y no resulta posible articularlo de forma escrita o de una manera que pueda explicarse o reproducirse en algún documento, ya que solo existe en la mente de los individuos. Es desarrollado por la persona que lo posee por un largo periodo de tiempo, es un aprendizaje acumulado y arraigado en el interior de la persona y es expresado en la forma de actuar del mismo sujeto (Davenport y Prusak, 2001 como se citó en Zeballos, 2005).

Otra definición es "...aquél conocimiento que la persona tiene incorporado sin tenerlo permanentemente accesible a la conciencia, pero del cual el individuo hace uso cuando las circunstancias lo requieren y que es utilizado como instrumento para manipular el fenómeno que se está analizando" (Montuschi, 2002, p.14).

Por otro lado, un profesor japonés menciona que este conocimiento "...es muy personal, difícil de formalizar y, por lo tanto, difícil de comunicar a los demás. Está profundamente arraigado en la acción y en el compromiso de un individuo con un contexto específico: un oficio o profesión, una tecnología particular o un mercado de productos, o las actividades de

un grupo o equipo de trabajo” (Nonaka, 1991, p. 98). Para un individuo es difícil explicar los principios científicos de lo que saben hacer, poseen habilidades técnicas informales adquiridas con la práctica.

En términos generales este tipo de conocimiento no se limita a una actividad, ya que lleva inmersa otra serie de cualidades que incluyen creencias, imágenes, intuición, modelos mentales, habilidades técnicas y artesanales, es decir, es una cualidad muy personal y característica del individuo, un saber que las personas poseen intrínsecamente y que no se adquirió mediante algún curso o preparación de índole académica previa, sino mediante la experiencia con la práctica de una actividad y/o técnica realizada por repetidas ocasiones y que es comunicado mediante actividades conjuntas y compartidas con un antecesor que lo transmitió de manera empírica.

Bajo el enfoque SIAL, el conocimiento tácito se presenta como el saber-hacer, centrándose en las técnicas y métodos utilizados generados en las prácticas cotidianas y tradicionales por parte de los diferentes actores (particularmente en este caso de estudio, se consideró a los productores y transformadores de cacao) en el territorio en torno a las diferentes particularidades que presenta el producto, y que no cualquier persona puede realizar debido a la especialización que debe tenerse durante todo el proceso productivo y en el trabajo postcosecha, lo cual además genera un valor agregado al producto final que puede ser patrimonializado y certificado con una marca colectiva o una DO.

En muchos de los casos el conocimiento tácito se encuentra directamente relacionado con las tradiciones culturales presentes en la comunidad productiva, y los hábitos y herramientas que utilizan. Para el caso de la producción de cacao, es muy importante analizar el conocimiento tácito que la población tiene de su cultivo, ya que permitirá rescatar el valor que tiene.

1.2.2 Gobernanza

La gobernanza es un concepto que desde hace ya varios años es abordado por diversos marcos teóricos y líneas de investigación, de la economía, en las ciencias políticas y en general de las ciencias sociales, debido a su carácter polisémico que es de utilidad para diversas cuestiones, una de las más importantes es la relación entre el gobierno y la gobernanza. El gobierno es la forma o presencia de poder en una sociedad por parte del Estado y este se

encuentra representado por actores organizados jerárquicamente para dirigir y tomar las decisiones sobre lo que más le conviene a la sociedad que gobiernan. La gobernanza por su parte se relaciona con esas mismas capacidades de decisión sobre ciertos recursos o bienes de la sociedad, pero que no están relacionados con el Estado sino se encuentra concentrada en actores no gubernamentales ni políticos, representando así un modelo alternativo de gestionar los asuntos públicos (Farinós, 2008).

Siguiendo con Farinós (2008), la gobernanza se puede presentar en los territorios con características que permiten que esta forma de administración sea considerada de manera formal, y pueda consolidarse por largos periodos de tiempo y sea más duradera. El autor propone cinco principios de buena gobernanza en tres dimensiones:

- Vertical multinivel (principios de responsabilidad, coordinación, cooperación)
- Horizontal (entre territorios –principio de cooperación– y entre sectores –principio de coherencia)
- Participación (grupos de interés, ‘lobbies’, ciudadanos a título individual– principios de información y apertura)

Si estas dimensiones logran funcionar en conjunto, se obtendrá como resultado un óptimo desarrollo territorial sostenible, el cual continúa evolucionando y presentando nuevos retos para los actores.

En estas nuevas dinámicas la gobernanza emerge como un nuevo paradigma que busca la gestión y elaboración de las políticas públicas con la descentralización y transferencia de tareas gubernamentales hacia niveles subnacionales, formando asociaciones, organizaciones y movimientos sociales para la utilización y defensa del territorio (Larroa y Rodas, 2014, como se citó en Torres, 2016).

La gobernanza territorial por su parte se puede presentar de dos maneras:

- Como mera aplicación de los principios de buena gobernanza a la política territorial y urbana
- Como un proceso con un carácter muy específico dado que su objetivo es el territorio

La Gobernanza territorial puede definirse como “...la capacidad de construir y conservar instituciones a nivel local que faciliten los encuentros macro-meso y micro, así como el diálogo para la coordinación y la distribución de los bienes públicos y el uso de los bienes comunes” (Torres y Ramos, 2005, p.80), y en ese sentido, resulta necesario que este concepto sea un elemento fundamental para los nuevos esquemas de desarrollo en las sociedades.

En resumen, la gobernanza territorial debe entenderse como una buena práctica de organización para las múltiples relaciones que se presentan en la sociedad, las cuales incluyen tanto las interacciones como los intereses de actores presentes en los territorios. El resultado de dicha práctica será una visión amplia y compartida entre todos los actores para la identificación y valorización de los recursos que poseen y con ello sean capaces de tomar decisiones acertadas colectivamente más convenientes.

1.2.3 Acción Colectiva

El último de los conceptos operativos que se retomó del enfoque SIAL es la Acción colectiva. Este concepto tiene -al igual que la gobernanza- un uso multidisciplinario en cuanto a las líneas de investigación que es utilizado, presentando cualidades multifuncionales ante una gran diversidad de temas en donde se puede aplicar. La acción colectiva es un ejercicio que va más allá de ser considerada simplemente como un sinónimo de cooperación entre diversos actores con un objetivo en común. Su teorización surge al analizar la necesidad de los individuos para interactuar con y entre diversos grupos sociales con la finalidad de satisfacer sus necesidades.

La Acción Colectiva desde el enfoque de los SIAL se presenta cuando la economía de un determinado territorio se basa en la dialéctica de competencia/cooperación en sus dimensiones horizontal, vertical, bilateral y multilateral, con un plus de proximidad entre los actores, lo cual generan un ambiente de mayor confianza entre los involucrados, facilitando la coordinación de quehaceres para la toma de decisiones acertada (buena gobernanza) (Poméon y Fraire, 2011). Es de vital importancia que los vínculos de confianza, cooperación y competencia leal, se mantengan fortalecidos entre los diversos grupos y/o individuos que conforman a la comunidad en cuestión, ya que al verse mermados o trastocados por alguna circunstancia negativa, se puede llegar a quebrar las relaciones en los distintos niveles de

participación y el ámbito en general se puede ver afectado significativamente hasta el punto de perderse por completo cualquier relación y caer en el individualismo, situación que no es lo más conveniente.

Las características del enfoque SIAL y conceptos operativos que se retomaron, fueron pertinentes para analizar las dinámicas productivas del cacao en los dos municipios más productivos de cacao en México, por ello se analizarán a los actores más importantes del ámbito, sus comportamientos y se pretende que ofrezcan un panorama general y real de la situación de su producto, la rentabilidad que tiene, el alcance y sobre todo el impacto que una certificación internacional como lo es la DO ha generado para su beneficio.

1.3 Proximidad Geográfica

Adicionalmente al enfoque de los SIAL, otra herramienta metodológica que permitió adentrarse aún más en el entendimiento de las dinámicas sociales, productivas y económicas es la teoría de Proximidad Geográfica. Aunque solo se retomaron algunos aspectos particulares debido a que constituye una teoría bastante amplia que daría para realizar un trabajo de igual o mayor tamaño al que sugieren los SIAL. El enfoque de la proximidad geográfica surge también en Francia, no obstante, tiene un recorrido más amplio que los SIAL, pero de igual manera se ha mantenido en constante cambio y actualización desde su conceptualización.

Para comprender de este concepto es necesario definir primero lo que se entiende como proximidad. De acuerdo con la definición de la Real Academia Española, proximidad proviene del término latín *proximitas* y se refiere a la cualidad de ser cercano, que dista poco de la distancia o el tiempo; desde la geografía, el Oxford Dictionary of Human Geography la define como la cercanía física o la co-ubicación de individuos o instituciones, añadiendo que el análisis espacial es el estudio del efecto que la proximidad tiene en los individuos y en las instituciones (Marquet, 2015). Como concepto posee tres características fundamentales: 1) es relacional: necesita de un punto de origen y uno de destino; 2) es subjetivo: depende del punto de vista personal y; 3) es polisémico: tiene múltiples definiciones y acepciones de distancia.

El concepto de Proximidad es común relacionarlo casi exclusivamente a una noción de distancia y tiempo entre dos puntos, lugares u objetos, y qué tan cercano/lejano (desde un punto de vista matemático) se encuentra uno del otro. Sin embargo, esta visión cambia cuando la proximidad geográfica estudia recursos organizacionales, cognitivos y relacionales de la población ya que adquiere otro tipo de cualidades. En este caso la proximidad es un proceso resultante de las interacciones entre los diversos elementos del territorio (actores, factores y procesos) que se dan a través del tiempo y generan cambios constantes. Esas interacciones pueden ser intencionales (expresadas en relaciones de cooperación, de confianza, de intercambio, etc.) y no intencionales (externalidades, economías de aglomeración). De acuerdo al nivel de intencionalidad que exista entre las interacciones de los actores, será el potencial escondido en la relación entre la proximidad geográfica y la proximidad organizacional (Gilly y Torre, 2000).

Existen dos dimensiones de la proximidad, la geográfica y la no geográfica o dinámica. Esta última incluye a la relacional o social, organizacional, institucional y cognitiva. Para el presente caso de estudio, se retomó únicamente la proximidad geográfica, ya que las características que se refieren a la proximidad no geográfica o dinámica fueron abordadas desde el enfoque SIAL y los conceptos operativos auxiliares ya mencionados. De acuerdo con Lis (2016) la proximidad geográfica posee las siguientes características:

- Va más allá de la baja distancia espacial
- La distancia es subjetiva ¿quién o qué es próximo a quién o qué?
- Cercanía de relaciones no económicas ligadas al territorio (iglesia, colegio)
- Distinguirse entre proximidad geográfica y co-localización permanente
- La proximidad geográfica puede obtenerse momentáneamente con movilidad
- Puede tener efectos positivos o negativos

Algunas de los beneficios que la proximidad geográfica tiene en un determinado territorio es que ya favorece el intercambio de bienes, servicios, información y conocimientos que pueden circular de manera más rápida: resulta más factible entablar interacciones cara a cara entre los actores (transmisión de conocimiento tácito y heterogéneo); el espacio se constituye como

una referencia cognitiva y se crea una atmosfera de confianza al tener cercanía entre los individuos (Lis, 2016).

Para esta investigación, resulta muy pertinente analizar este tipo de relaciones e interacciones entre los diversos actores que participan en el ámbito cacaotero desde el concepto de proximidad geográfica, ya que cada uno juega un papel fundamental desde su lugar, y podría inferirse que debido a la localización bien delimitada en donde se lleva a cabo la actividad cacaotera, así también las relaciones de confianza, el intercambio de información y bienes resulta una práctica muy común entre los diversos actores. Conocer a profundidad las dinámicas de proximidad geográfica entre los productores, transformadores, comercializadores, académicos, servidores públicos, y empresarios fue un diagnóstico muy enriquecedor mostró las debilidades y fortalezas en el ámbito.

1.4 El caso de estudio

El estado de Tabasco cuenta con una amplia y rica historia cultural, ya que, desde épocas precolombinas, debido a las condiciones físicas y geográficas -principalmente la abundancia de agua-, ha sido un territorio fértil para la producción agrícola y ha tenido asentamientos humanos aproximadamente desde el año el 3000 a. de C. con la cultura Olmeca, civilización que pobló el actual territorio mexicano en la región a lo largo del litoral del Golfo de México. Los asentamientos fueron de manera recurrente y durante los diversos procesos históricos por los que el estado y el país ha atravesado, entre ellos la conquista europea, la independencia de México y la Revolución Mexicana. Posteriormente y a partir del siglo XX, ya con el desarrollo de asentamientos más grandes, la mayoría de la población estuvo dedicada por mucho tiempo a la producción de una gran cantidad de productos agrícolas, y debido a la facilidad de transportarlos en barcos a través de las aguas de los diversos ríos que atraviesan el estado; frutos como el plátano, el coco y el cacao, por mencionar algunos, se convirtieron en productos agrícolas de exportación nacional que llegaban hasta el centro del país, en una época donde el estado de Tabasco permanecía prácticamente aislado del resto del territorio nacional (Pérez, 2014).

La historia productiva de cacao en Tabasco ha sido muy amplia desde el siglo pasado, en algunas épocas la participación en el Producto Interno Bruto nacional fue muy importante y

gran parte del aporte de Tabasco en él fue debido a su agricultura. A partir de la década de los años sesenta y al descubrimiento de importantes yacimientos de petróleo en el estado, la economía se modificó por completo y las actividades se comenzaron a desarrollar principalmente entorno a la minería petrolera, a la cual, los gobiernos locales, estatal y nacional pusieron toda su atención y realizaron grandes inversiones para desarrollos de infraestructura. Lo anterior provocó que las actividades económicas que históricamente se desarrollaban en la entidad, principalmente agricultura y ganadería, cambiaran por completo y comenzara una nueva dinámica con la atracción de población de otras entidades y mejores oportunidades económicas para la misma población tabasqueña, que en muchos de los casos decidieron cambiar de actividad económica (Capdepon y Marín, 2014).

1.4.1 Posicionamiento epistemológico

Este trabajo considera que las cualidades de la población de estudio presentan características específicas y únicas en el territorio mexicano. Principalmente las formas de concebir su realidad y su cultura, la cosmovisión en que perciben el territorio que habitan y en el que se desarrollan, el saber-hacer que poseen y la manera en que se han organizado, así como la participación colectiva que realizan para cumplir -entre todos (o la mayor cantidad de actores posibles del ámbito)- el objetivo de mantener vigente una actividad se ha practicado en la región desde hace muchos siglos y ha funcionado (entre otros fines) como sustento económico de muchas familias.

El marco teórico de los Sistemas Agroalimentarios Localizados utilizado como herramienta de análisis sobre las diversas particularidades que se presentan en el área de estudio que se desarrollan en torno a la producción, transformación y comercialización de cacao en la subregión Chontalpa de Tabasco, no se ubica estrictamente en alguna corriente de pensamiento geográfico, ya que retoma características y teorías de corrientes geográficas y económicas. Se considera que el enfoque de los SIAL, aunque no directamente, podría coincidir con la corriente de pensamiento geográfico humanista.

Por la anterior postura metodológica presente demandó, por lo tanto, la utilización de técnicas flexibles cualitativas que permitieran el registro de análisis de la subjetividad de las personas entrevistadas, la vivencia cotidiana que tienen en su día a día, en la forma en que generan y

acumulan conocimientos implícitos sobre la actividad cacaotera, a través de la experiencia personal y de organización colectiva para producir, transformar y comercializar su cacao.

1.4.2 Categoría de análisis y escala

La categoría de análisis que se utilizó fue es la región, debido a que desde un criterio político-administrativo el estado de Tabasco así se divide. Dicha regionalización se tomó en cuenta en primera instancia los límites político-administrativos de los 17 municipios que conforman la entidad, sin embargo, la división en dos regiones y cinco subregiones, también las características físico-geográficas que se presentan en el estado, los dos principales afluentes de los ríos Grijalva y Usumacinta.

De acuerdo con Ramírez (2007) la corriente humanista de Geografía y su interés de realizar estudios regionales está basado en cuatro raíces intelectuales:

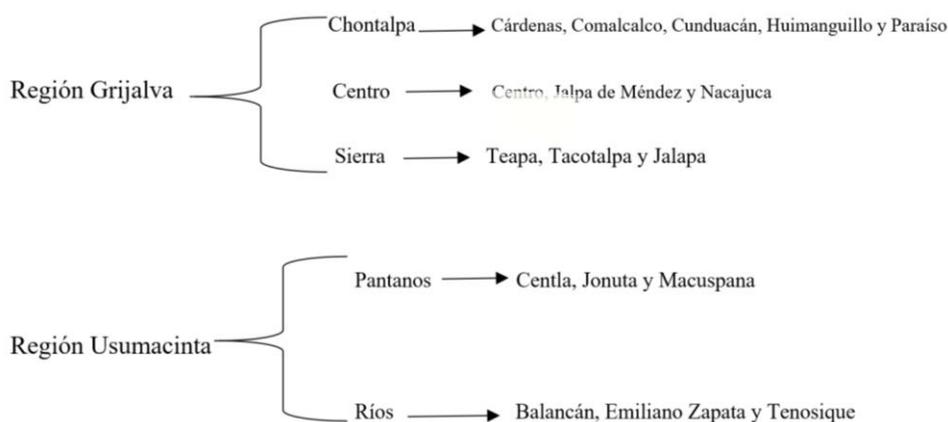
1. la fenomenología que prioriza el ubicarse en el mundo y enfatiza la experiencia subjetiva que se percibe a partir del sentido de vivir en él.
2. una predisposición a sustituir la categoría de región por lugar, otorgando mayor importancia al análisis del espacio vivido.
3. el estructural/marxismo, que considera la división espacial del trabajo, para caracterizar procesos socioespaciales objetivos.
4. el regulacionismo que en Francia inició el debate de vincular a la geografía regional con la economía regional.

De esta manera la corriente de geografía humanista se abandonó los estudios regionales, la corriente humanista regresó a realizar estudios sobre la categoría de región de los años setenta con dos trabajos iniciales. El primero de ellos por parte de Yi Fu Tuan (1974) en la corriente anglosajona, quién no hizo distinción entre los términos región y lugar, más bien se refiere más a escalas locales o micro y considerandolos como: el de una posición en la sociedad por los usos y significados simbólicos; y como localización espacial que se origina con el vivir en y con su asociación en el espacio (Tuan, 1974, como se citó en Ramírez, 2007).

El segundo fue el trabajo de Frémont (1976) en la tradición francesa, quien planteó que el ser humano "...proporciona juicios sobre el lugar aceptando la existencia de un vínculo del

hombre a la región y de la región al hombre, a partir de las percepciones y sentimientos, que generan las vivencias humanas” (Ramírez, 2007, p.121), por lo que no se consideran a los sujetos que habitan en la región, indiferentes o neutros a ella. Este autor si hace una diferenciación entre los significados de las categorías de lugar y región, definiendo a esta última como la que “...integra espacios vacíos y espacios sociales con un mínimo de coherencia y de especificidad que hacen, en conjunto, una estructura propia (la denominada combinación regional) que la distingue para ciertas representaciones dentro de la percepción de los habitantes o de los extranjeros” (Ramírez, 2007, p.121). Así, estos autores redefinen la visión que se tiene sobre los estudios regionales y la categoría de región, otorgándole el carácter humano y subjetivo de espacio vivido abierto a percepciones, sentimientos y emociones.

Para el caso del estado de Tabasco, este se divide en dos regiones que son: la Grijalva conformada por once municipios y la Usumacinta por seis. A su vez, estas dos regiones se dividen en subregiones como se muestra en el siguiente diagrama:



La producción de cacao en el estado de Tabasco se concentra en los 11 municipios de la región Grijalva, pero la mayor producción se presenta en la Subregión Chontalpa. Para este estudio, la escala geográfica que se utilizará será de extensión municipal, analizando los municipios y localidades de Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán como estudios de caso representativos que son los que presentan mayor producción cacaotera de Tabasco y México.

Es importante mencionar que la productividad regional, visto como un elemento que genera crecimiento económico y aunque principalmente se encuentra basada en las relaciones y

actividades desarrolladas por las empresas, los empresarios y empleados de una determinada región (Cortinovis y Van Oort, 2019). En esta investigación se consideró el trabajo de las pequeñas empresas y de los productores y transformadores de cacao localizados en los municipios, la regionalización político-administrativa sirve de referencia para delimitar el área de estudio, sobre todo en las estadísticas que se presentan y toman en cuenta esta división, pero la delimitación regional que interesa es la región cacaotera, conformada por las características que el enfoque humanista y en especial, los trabajos que los autores Tuan y Frémont sugieren.

La propuesta de trabajo que se estructura en este capítulo obedece a los objetivos planteados al inicio de la presente investigación. Los conceptos que se desarrollaron buscan que el ámbito cacaotero de la subregión Chontalpa pueda ser analizado y diagnosticado a profundidad con los conceptos operativos del SIAL aquí desarrollados y al final de la investigación se puedan hacer propuestas para su mejora y la de todos los involucrados en el ámbito cacaotero.

Es importante también para la presente investigación conocer a profundidad el impacto que el programa gubernamental Sembrando Vida ha tenido en el cacao bajo un marco institucional⁴. Aunque resulta difícil diagnosticar o presentar todos los avances sobre los logros alcanzados a tres años de su implementación, algunas cuestiones de relevancia serán evidenciadas para su análisis y retroalimentación.

⁴ El que estudia las reglas que rigen las relaciones entre los participantes en las cadenas de comercialización, y los organismos que se han creado para entender la manera de lograr que se den los procesos económicos (Pérez, 2018).

Capítulo 2. Historia y evolución del cultivo cacaotero en el mundo

Durante la época precolombina, el cacao era un producto muy importante para las culturas que habitaban el territorio, principalmente porque su uso era casi exclusivo de los gobernantes, de personas con importante jerarquía dentro de las mismas y es por ello que se consideraba un producto sagrado y con limitado acceso. Si bien es cierto que, durante mucho tiempo el cacao ha sido para México un producto muy importante en el ámbito económico, para muchas personas, el mayor valor que posee es de carácter cultural.

Cuando los europeos llegaron a dominar la población del continente americano, se dice que estos quedaron sorprendidos con todo lo que se encontraron en los diversos territorios del nuevo mundo a los que tuvieron acceso, uno de los aspectos más relevantes fue la diversidad de cultivos y plantas, así como los usos de estos por parte de la población nativa. Sin lugar a duda uno de los que más sobresalió fue el cacao, debido a los usos espirituales o sagrados, por su sabor (amargo) y aroma, por utilizarse en la cultura Mexica como una moneda de intercambio (en la cultura mexicana) y por el valor económico que este producto podría representar si lo exportaban a Europa. Debido al interés que el cacao despertó en los extranjeros, estos comenzaron a incluirlo como producto de tributo, a apropiarse de las plantaciones establecidas por los pueblos nativos y para producirlo de manera extensiva, quitándole su carácter sagrado, al explotarlo económicamente y difundiéndolo en Europa.

El presente capítulo tiene por objetivo realizar un recorrido por la historia general del cacao, desde su origen silvestre las teorías que se tienen en torno a ello, sus primeros usos, su expansión por el mundo y algunas de las implicaciones actuales, todo lo anterior con el objetivo de evidenciar su importancia en el mundo, en México, pero sobre todo para la zona de estudio, donde continúa su cultivo y su consumo. Para ello fue necesario recurrir a la metodología que indica Propin (2003) en su escrito sobre Teorías métodos en Geografía Económica, en la cual es necesario realizar un estado del arte general sobre todos los documentos de carácter históricos a los que se pueda acceder, para localizar el objeto de estudio -en este caso el cacao- en el tiempo y en el espacio y así, estructurar una Matriz Geohistórica.

El presente se encuentra dividido en seis etapas temporales en las cuales sucedieron aspectos relevantes entorno al cacao. Cada una de estas etapas se encuentran delimitadas por una temporalidad específica expresadas en el año en que comenzó y el año que terminó, a excepción de la primera y la sexta.

1. Origen, domesticación y primeros usos del cacao (hasta 1492)

Para comenzar a hablar del cacao, en esta etapa se establece su origen genético y la posible región donde creció de manera natural, así como el significado de la palabra. El cacao es el fruto del árbol denominado científicamente *Theobroma cacao* L. (de la familia *Sterculiaceae*), la palabra *Theobroma* (género de la especie) se deriva del idioma griego y significa “alimento de los dioses, la palabra cacao proviene del lenguaje de la cultura mexicana náhuatl “Cacahuatl” e indica el nombre común que se le da al fruto del árbol y la letra L, es por el apellido del científico que clasificó al cacao, el sueco Carlos Linneo, conforme a las normas de nomenclatura taxonómica; en términos generales de *Theobroma Cacao* L. se reconoce en tres tipos: criollo, forastero y trinitario (León, 2000). Actualmente, el cacao que más se ha promovido su cultivo en el mundo es el tipo forastero, debido a que presenta una mayor resistencia a enfermedades durante su cultivo y mayor producción por planta, en contraposición a lo anterior, el criollo es el tipo de cacao que menos se produce en el mundo, debido a que fue eliminado debido a una mayor susceptibilidad a enfermedades y menor rendimiento con relación al tipo forastero.

Otra etimología propuesta por Hardy (1960), para la palabra cacao proviene del lenguaje maya y se deriva de las palabras “kaj” que significa “amargo” y “kab” que es igual a “jugo”, combinadas (“kajkab”) y convertidas al español es kahkah. A la palabra kajkab se le agregó el sufijo “atl” (en náhuatl) que significa “agua o líquido” y “...se obtuvo kajkabal, que luego cambió a kajkabhuatl” o cacahuatl, forma que más tarde cambió a “cacauatl” y a “cacaoatl”. Finalmente se desecharon las últimas tres letras, quedando entonces “cacao” (p.13).

En cuanto a su origen silvestre, existen evidencias de que hace aproximadamente cuatro mil años, *Theobroma cacao* L. creció de manera natural en los valles de los afluentes en las cuencas de los ríos Amazonas y Orinoco en Sudamérica, los cuales recorren los países actuales de Brasil, Venezuela y Colombia. Aunque también existe otra teoría de su origen

silvestre, que plantea que ese no fue el único lugar donde se desarrolló y que simultáneamente creció también de manera natural en Mesoamérica, específicamente en la península de Yucatán y sobre la planicie costera del Golfo de México, región habitada posteriormente (entre los años 1500 y 500 a. C.) por la cultura olmeca, la cual se piensa que sus miembros fueron los primeros humanos en lograr domesticar la planta y utilizar el grano de cacao como alimento (Motamayor et. al, 2002). “Este árbol es símbolo de abundancia, gobernabilidad y ascendencia (raza, casta) y sirve como un conducto metafórico por el cual las almas de los humanos y los dioses viajan a través de la tierra, el cielo y el infierno” (Girón et. al, 2012, p.19).

El origen de la especie ha sido un amplio tema de discusión, ya que han sido muy diversas las teorías que han tratado de ubicarlo en diferentes lugares bajo diversas argumentaciones científicas, la mayoría de estas aseguran que tuvo origen en Sudamérica y/o Mesoamérica donde se han encontrado vestigios de cacao silvestre, aunque probablemente los cacaos forasteros encontrados en Sudamérica y los criollos en Centroamérica hayan sido plantaciones abandonadas por habitantes (Azpeitia y López, 2008).

De acuerdo con Azpeitia y López (2008), dos teorías que explican el origen natural del *Theobroma Cacao* L. en el planeta, han sido las más aceptadas entre los expertos estudiosos del tema. La primera de ellas es expuesta por Cheesmnan en 1944, que para su época y a sus investigaciones, logró convencer al gremio con sus argumentos. Cheesmnan se basó en las exploraciones de Pound realizadas en los años de 1938 y 1943, las cuales mostraban que todos los cacaos que existen en el mundo tienen un centro de origen común, el cual se encuentra alrededor de unos ríos afluentes del Amazonas llamados Napo, Putumayo y Caqueta, que se originan en los Andes y son muy cercanos a la latitud cero. La hipótesis se sustentó al hecho que en esta zona se encontraron todos los tipos posibles de cacaos amazónicos y criollos de montaña, lo que, de acuerdo con el autor, son los que anteceden a los cacaos criollos encontrados en México y Centroamérica (Azpeitia y López, 2008).

Cheesmnan supuso que los cacaos criollos encontrados en Centroamérica y México fueron traídos desde el Valle del Amazonas y lograron desarrollarse debido a aislamiento geográfico y a que la población local comenzó a utilizarlo y a cultivarlo; situación diferente sucedió con los cacaos forasteros, que se dispersaron sobre los afluentes del Amazonas en dirección a

Venezuela, Guayana y Brasil, donde las poblaciones de indígenas sudamericanas no los utilizaron ni domesticaron (Azpeitia y López, 2008).

Sobre esta hipótesis existen dos contradicciones que veinte años después hicieron modificar el paradigma sobre lo propuesto por Cheesmnan:

1. Debido a que las semillas de cacao tienen un alto grado de contenido de grasa, se considera un producto perecedero de corta duración (aproximadamente de 30 días) y si su producción originaria era en Sudamérica, el tiempo de su transporte por las largas distancias que debía recorrer, rebasaba la viabilidad del producto.
2. Muy difícilmente las relaciones comerciales entre pueblos de Mesoamérica y civilizaciones del sur eran entorno al cacao, ya que los pobladores del sur no lo domesticaron ni utilizaron y por el contrario, son las civilizaciones de Mesoamérica las que se consideran las primeras en hacerlo, ello debido a que de acuerdo a Miranda (1988), "...los centros primarios de domesticación están íntimamente ligados a los centros de origen primario de las especies" (p.10), lo que hace pensar que la domesticación por parte de las civilizaciones de centro y Mesoamérica se debió a la cercanía con el origen primario del *Theobroma Cacao* L.

La segunda hipótesis sobre el origen genético del *Theobroma Cacao* L. fue expuesta por Cuatrecasas en 1964. Dicha hipótesis recibió una aceptación mayor por parte de los especialistas dedicados al estudio del cacao. En ella propone -a diferencia de su antecesor Cheesmnan- dos áreas diferentes de origen en vez de una. Estas dos zonas se localizan geográficamente separadas por el istmo de Panamá y coinciden con las regiones mencionadas por Cheesmnan. La primera región es el Sureste de México y Centroamérica para el caso de los cacaos criollos y la segunda es la cuenca del Río Orinoco en América del Sur para los cacaos forasteros (Cuatrecasas, 1964).

El autor menciona que las plantas al encontrarse aisladas desarrollaron características bien definidas y pudieron ser diferenciadas y reconocidas como subespecies o razas y no como especies distintas, mucho de ello gracias a la facilidad con la que esta planta se cruza con otras plantas de cacao para formar híbridos fértiles y robustos (Cuatrecasas, 1964). Dos argumentos sustentan principalmente esta hipótesis: el primero relacionado con la primera contradicción de Cheesmnan en la que el origen de las especies está íntimamente ligado a

los centros primarios de domesticación y, se tienen registros de que fueron los Mayas - pobladores de Mesoamérica de aquella época- quienes domesticaron el cacao criollo; el segundo argumento se relaciona con el hallazgo de cacaos silvestres en la Selva Lacandona de Chiapas, lo que significa que estos podrían ser antecesores de los primeros cacaos criollos cultivados.

En este sentido resulta más pertinente pensar en dos áreas diferentes de origen del cacao y no una sola, debido a que en primer lugar existen evidencias arqueológicas de que las culturas mesoamericanas fueron las primeras en domesticar el cacao y cultivarlo (D. Coe, 1996); y en segundo lugar porque el cacao se considera una población de plantas con reproducción cruzada o alógama⁵ originada por el aislamiento geográfico y eso es lo que muy probablemente sucedió con los cacaos criollos de Mesoamérica y los forasteros en Sudamérica (Azpeitia y López, 2008).

Es importante mencionar que actualmente no se tiene una teoría o hipótesis totalmente aceptada sobre el origen genético del *Theobroma Cacao* L. Si bien las expuestas aquí han sido las más aceptadas en su momento, no se tiene la certeza de que lo que se expone en ellas -sobre todo la de Cuatrecasas- sea la verdad absoluta. Sin embargo, lo que sí es un hecho confirmado es que el origen genético de la planta de cacao es en el continente americano, posiblemente por una mezcla de plantas en algún lugar de la zona tórrida, pudiendo ser en el centro del continente americano, en el cono sur o como se mencionó, en ambas regiones de manera independiente y simultánea.

Una gran cantidad de investigaciones se han enfocado en tratar de definir el origen genético del *Theobroma cacao* L., pero hasta hoy día no ha sido posible establecerse con exactitud su origen, pero si se ha podido delimitar la región en la cual es un hecho que esta planta se originó, dato que resulta suficiente para este trabajo.

Olmecas

Es importante mencionar -adicionalmente al centro de origen genético de la planta- quienes fueron los primeros humanos en darle un uso al fruto del *Theobroma cacao* L. los cuales, de

⁵ Alogamia: Tipo de reproducción sexual en plantas consistente en la polinización cruzada y fecundación entre individuos genéticamente diferentes (Salamanca, 2014).

acuerdo con diversos autores debieron ser los que se encontraban habitando los lugares en donde el árbol creció de manera natural o muy cerca de ese punto, permitiéndoles comenzar a experimentar con el nuevo producto que tuvieron a su alcance.

Los primeros registros arqueológicos que existen sobre la domesticación y el uso de la semilla del cacao, data del año 1750 a. de C. aproximadamente, por parte de grupos habitantes cercanos a la costa del Golfo de México y de las tierras bajas y selváticas del sur de México, quienes procesaban las semillas hasta convertirlas en una bebida, misma que posteriormente se convertiría en un lujo para los habitantes en toda Mesoamérica (Attolini, 2011). Otros registros que se tienen sobre la supuesta primera domesticación del *Theobroma cacao* L. son de alrededor del año 1100 a. de C. por parte de habitantes en Puerto Escondido, actualmente territorio perteneciente a Honduras (Motamayor et. al., 2002).

Posteriormente a ello, aproximadamente en el año 900 a. de C. (periodo clásico medio) se cree que la siembra del cacao ya era un cultivo extensivo practicado por una gran cantidad de pequeños grupos de poblaciones en gran parte del Mesoamérica (Chapa, 2003).

Se cree que dichos habitantes pertenecían o conformaron a una cultura desarrollada aproximadamente entre el 1500 y el 400 a. de C., los Olmecas –madre de la civilización Mesoamericana-, quienes de acuerdo a diversos autores se consideran como los primeros en darle un uso al cacao, desarrollando técnicas de cultivo, cosecha y trabajo postcosecha para darle un uso alimenticio, principalmente como bebida con un sabor amargo mezclado con agua y adornadas de especias, guindillas y de hierbas (Ocampo et. al, 2012). Se cree que las técnicas ancestrales que fueron utilizadas por parte de los Olmecas aún son utilizadas en la actualidad, no en su totalidad, ya que con nuevas tecnologías estas han tenido modificaciones.

Otro de los aspectos importantes sobre los primeros usos del cacao, fue la expansión que poco a poco este cultivo comenzó a tener en gran parte del territorio de Mesoamérica (actualmente occidente, centro, sureste, península de Yucatán en México y parte de Centroamérica), principalmente por las rutas comerciales por pequeñas poblaciones, llegando tan lejos de su origen como lo es el actual estado de Colima (Motamayor et. al., 2002), localizado a unos 1500 kilómetros aproximadamente de Chiapas o Tabasco.

Mayas y Mexicas

La cultura que probablemente le dio mayor cantidad de usos y difusión al cacao fue la cultura Maya, la cual se estableció desde la península de Yucatán a lo largo de la región de Chiapas, Tabasco y la costa de Guatemala en el Pacífico. Dicha cultura existió desde el año 1800 a. de C. y hasta el 250 d. de C; de acuerdo con registros arqueológicos, los Mayas existieron simultáneamente con la cultura Olmeca, razón por la cual también cultivaron de manera extensiva el cacao. Muy probablemente esta cultura fue la más importante de Mesoamérica, ya que su territorio de dominio e influencia era muy amplio, así como las ciudades importantes que fundaron y los avances tecnológicos que lograron (Yubero, 2009).

El uso más importante que esta cultura le daba al cacao era -al igual que los Olmecas- el de hacer una bebida amarga con sus semillas, la cual era de consumo exclusivo por parte de los reyes y nobles en ceremonias y festividades. De igual manera era utilizado como medicina, tranquilizantes y estimulante después de largas jornadas de actividad desgastantes, en los guerreros se utilizaba como una bebida reconstituyente y la manteca de cacao era usada como unguento para curar sus heridas en batalla (Yubero, 2009).

La semilla también era utilizada como moneda de intercambio y como unidad de medida tanto en la cultura Maya como posteriormente en la cultura Mexica. Así, 400 habas eran equivalentes a un Zontli y 8000 a un Xiquipilli. Fue un símbolo de abundancia que era empleado en el momento de rituales religiosos dedicados a Chak Ek Chuah, el santo patrón Maya del cacao y a Quetzalcóatl, Dios Azteca portador del cacao a los hombres, en los funerales de los gobernantes, como ofrenda (Ocampo et. al, 2012).

El cacao fue un producto muy importante para la cultura Mexica y llegó al actual centro del territorio mexicano, región que estaba poblada por la cultura Tolteca, la cual precedió a los Mexicas quienes los dominaron y exterminaron, así como a todas las culturas adoradoras del Sol y Quetzalcóatl, entre ellos la cultura Olmeca. Para los mexicas, Quetzalcóatl fue precisamente el dios que les entregó el cacao como un regalo, de acuerdo a un mito para que estos disfrutaran del manjar que los mismos hijos del sol (Yubero, 2009).

El pueblo Mexica tiene sus orígenes en el siglo XIV, aproximadamente en el año 1300 d. de C., por tal razón su conocimiento y utilización del cacao fue relativamente tardía, ya que lo conocieron hasta el siglo XV, debido a la expansión de sus fuerzas que permitieron crear relaciones comerciales con zonas alejadas a ellos. Debido al interés que dicha civilización

tenía por las semillas del cacao, y dado que por el clima del centro del país no era posible el cultivo del *Theobroma Cacao* L., comenzaron -con toda su fortaleza militar- a conquistar pueblos de la costa en el actual estado de Veracruz y del Soconusco en Chiapas donde era practicado el cultivo con cotidianeidad, además de otros territorios en los actuales estados de Guerrero, Oaxaca, Tabasco y Campeche también se producía. La principal razón que les motivó a querer adueñarse de la producción del cacao fue porque para esa época la semilla era la principal moneda de la región mesoamericana (Chapa, 2003).

En términos generales así ha sido la evolución conocida del cultivo del cacao, donde las principales culturas Mesoamericanas (Olmeca, Maya y Mexica) desarrollaron tanto el cultivo, como los primeros usos del cacao, con sus determinadas características de cada una y aunque su uso fue muy diverso en las culturas, los usos más conocidos del cacao fueron el de una bebida amarga utilizada por las personas más importantes de cada civilización y posteriormente como unidad monetaria de intercambio por diversos productos e incluso por personas.

Por ejemplo, para bebida, Moctezuma (gobernante de la ciudad mexicana Tenochtitlan) recibía anualmente 400,000 bolsas de semillas de cacao, iguales a 160 millones de bayas de cacao, utilizadas para preparar diariamente 50 tazas de la bebida amarga, solo para su consumo personal (Franco-Castillo et. al.,2010). Otro ejemplo de la importancia del cacao fue que los mayas, intercambiaban un esclavo joven y fuerte por 100 granos de cacao, uno viejo o enfermo costaba menos. En los mercados de los Mexicas, un pavo se obtenía a cambio de 20 granos de cacao, un aguacate maduro costaba 3 granos, mientras que un fruto inmaduro o pasado costaba un grano (Beyer, 2011).

Para finalizar este apartado es pertinente mencionar una reciente investigación que podría modificar el origen Olmeca de domesticación del cacao, debido a que en Ecuador, un grupo de investigadores encontraron en los vestigios de unos recipientes restos químicos y físicos de cacao de una variedad fino de aroma, que es muy demandada actualmente por la industria gourmet. Los investigadores creen que los verdaderos indicios de los primeros usos del cacao fueron hace 5500 años y no hace 4000 con la cultura Olmeca, esta afirmación estaría respaldada por pruebas de carbono 14 aplicadas en los recipientes encontrados. La civilización responsable de dicho proceso sería la cultura Mayo-Chinchipec-Marañón, quienes

fueron un grupo con una organización muy compleja según estudios, con relaciones comerciales con culturas de los Andes y la costa de Ecuador (Mundo, 2013).

El uso que las culturas precolombinas le dieron al cacao fue transmitido y/o reproducido por las diversas culturas que lo utilizaron durante muchos siglos de una manera similar o con muy parecidos fines, ya existen evidencias históricas que antes de la llegada de los españoles también el cacao ya se cultivaba en Sudamérica, principalmente en Perú y Venezuela (Franco et. al, 2010), sin embargo, esta etapa se vio severamente interrumpida con el arribo de los españoles al continente americano, quienes cambiaron radicalmente el uso del cacao y sus formas de producirlo en las culturas nativa y prácticamente todo el modo de vida de estas.

2. Dinámicas productivas de cacao durante la conquista de América (1492-1544)

El 12 de octubre de 1492 de acuerdo con diversas fuentes, ocurrió un hecho que cambiaría totalmente la historia del mundo, bajo el mando de Cristóbal Colón, una flota de tres barcos llegaría a las costas de El salvador después de varios meses de navegación con el objetivo de encontrar una nueva ruta hacia las Indias, fue, sin embargo, la llegada al territorio que años posteriores se le denominaría el Nuevo Mundo.

Con la llegada de constantes exploraciones que reafirmaron la nueva ruta marítima descubierta, poco a poco los españoles y portugueses se dieron cuenta que las tierras que encontraron no eran parte de las Indias, sino un territorio desconocido lleno de riquezas y civilizaciones desarrolladas que debían comenzar a explotar. Fue así que comenzó la dominación del nuevo territorio al que llamarían América, el cual contaba con infinidad de recursos naturales y elementos culturales nuevos para los europeos que no estaban acostumbrados a ver en territorios conocidos hasta ese entonces por ellos (D. Coe, 1996).

La llegada y paulatina dominación de los europeos a las civilizaciones del continente americano y a sus territorios marco una etapa muy grande para la historia moderna del mundo y en particular para el cultivo del cacao. Desde finales del siglo XV, con su llegada a América y particularmente ya en el siglo XVI, los españoles fueron una parte fundamental para la expansión del cultivo del cacao hacia nuevas regiones en el mundo y con ello la modificación de los usos y la forma de cultivarse cambiaron radicalmente. La primera impresión que tuvieron sobre el cacao fue la de un producto con un gran valor, ya que observaron que a su

llegada, el cacao era la moneda de intercambio más común y fue algo que sin duda les representó un alto interés en él (Chapa, 2003).

De acuerdo con Chapa (2003) y Beyer (2011), es conocido que el primer encuentro entre los españoles y el cacao, muy probablemente sucedió en el año de 1502 en un viaje de Cristóbal Colón al Nuevo Mundo, cuando en costas atlánticas del actual territorio de Honduras, se encontró con comerciantes mayas (Itzaes) que llevaban un cargamento de granos de cacao, el cual decomisaron y llevaron a España como una muestra más de las nuevas tierras conquistadas.

Se menciona también que Colón no quiso probar la bebida amarga y oscura hecha con cacao, como muchos españoles también se negaban a hacerlo, sin embargo, eso no evitó llevarlo a Europa, aunque al inicio la semilla no representó ningún interés en los conquistadores.

En 1519, ya con Hernán Cortés como el líder de los ejércitos conquistadores, durante el avance de su tropa hacia Tenochtitlán (ciudad más importante en aquel tiempo de la cultura Mexica) pasaron por diversas regiones cacaoteras como la Chontalpa, Xicalango, y Acalan, donde pudieron observar amplios terrenos sembrados de este producto, pero no fue hasta llegar al mercado de Tlatelolco -en la ciudad de Tenochtitlán- donde quedaron verdaderamente asombrados por la organización y la gran cantidad de productos y actividades comerciales que se realizaban allí, y donde lugar donde pudieron percatarse de la importancia que el cacao tenía para aquella civilización, sobre todo por los usos que los gobernantes le daban y por supuesto por el valor monetario que poseía (Chapa, 2003).

Como ya se mencionó, en un primer momento el cacao no fue un producto al cual le prestaran demasiado interés los españoles, pero al reconocer el valor que representaba en las actividades comerciales de la población nativa comenzó a ser relevante para estos. Para Colón y los primeros exploradores europeos, el cacao no fue importante ni bien admitido, pero en los posteriores años Hernán Cortés quién si adaptó la bebida amarga consumida por los Aztecas, envió los granos de cacao y la receta de su preparación al Rey Carlos V, aunque ya en Europa se modificó la receta al añadir otros ingredientes como la azúcar y calentar los ingredientes para mejorar el sabor (Rimache, 2008).

Con la dominación de Tenochtitlan por parte de las tropas europeas comandadas por Cortés, el cacao comenzó a ser utilizado en la cocina colonial de la Nueva España, reduciendo en gran medida su uso en rituales sagrados y su uso se convirtió más accesible para la población nativa y para los europeos (Tovar, 1941).

Entre los cambios más destacados fue que se comenzó a mezclar con leche en vez de agua, también se le agregaba azúcar de caña y condimentos como canela, almendra y anís, convirtiéndose en una bebida que también gustó a los nativos de Tenochtitlán (Attolini, 2011), con ello el cultivo comenzó a expandirse en nuevos territorios de mexicano y fuera de él.

En la Nueva España, este cultivo se estableció desde la provincia de Tabasco, hasta Michoacán, Colima, Chiapas y Campeche pues se adaptaba muy fácilmente a sus condiciones geográficas, aunque el cacao máspreciado era el de las provincias de Tabasco y Soconusco por sus semillas grandes, oleaginosas y de buen sabor (Girón, 2012). De igual manera se comercializó cada vez en mayores cantidades por el alto nivel de demanda que tenía en Europa y la Nueva España y para producirlo se utilizó el tributo primero y el despojo de tierras de los pueblos indígenas como principal medio en las nuevas regiones de producción especializadas en el cacao (West et. al, 1985).

De acuerdo con Chapa (2003), fue en el año de 1528 cuando Cortés llevo el cacao a España por primera vez, donde se lo mostró a sus reyes y les enseñó como poder prepararlo y a partir de entonces cuando ya los Mexicas se encontraban sometidos, los conquistadores se apoderaron del dominio y producción de las regiones cacaoteras, además de los diversos saqueos de los diversos recursos encontrados en el Nuevo Mundo.

El cacao paso de ser un producto de lujo para determinados sectores de la población, a ser uno de los productos agrícolas principales en la comercialización, un ejemplo de ello es que durante la el periodo de la colonia, fue el principal producto en comercializarse en la Gobernación de Guatemala a partir del siglo XVI comenzando un gran monopolio de este producto, siendo la Nueva España el principal centro de comercio para la exportación de cacao hacia Europa y el resto del mundo, quienes lo demandaban cada vez más por el gran sabor que poseía (Attolini, 2011).

Años después de la dominación de Tenochtitlan por los españoles, el cacao no perdió su valor monetario ni de intercambio. Se dice que Hernán Cortés pagaba a sus soldados con semillas de cacao debido a que la bebida amarga era apreciada no solo por su sabor, sino también por su efecto estimulante. En una carta que Cortés le escribió al emperador Carlos V, este afirmó que con solo una taza de esta bebida indígena se adquirirían las fuerzas que un soldado necesitaba para todo un día de marcha (Girón, 2012).

3. Expansión del cultivo a colonias europeas (1544-1600)

Debido a las buenas referencias que había sobre el cacao en 1544, después de diversas experimentaciones que se realizaron en América, comenzaron a realizarse en España, por órdenes del príncipe Felipe quien posteriormente se convirtió en Rey de esa corona. Por lo bien recibido que fue el cacao por los españoles, estos ocultaron su existencia durante casi un siglo y en ese tiempo experimentaron con diversos condimentos. En ese tiempo el sabor de los derivados del cacao no se asemejaba para nada al chocolate que conocemos hoy en día, ya que era consumido principalmente por razones terapéuticas y afrodisiacas, pero precisamente con el paso del tiempo su sabor mejoró y se extendió su consumo por diversos países de Europa Instituto de Ciencia (IC, 2016).

Los europeos comenzaron a agregar al cacao leche, azúcar, anís, ajonjolí, huevo, almendras, avellanas, pétalos de distintas flores y especias como la canela y la vainilla, modificando el sabor conocido en América y aumentando su popularidad al inventar -muy probablemente- el que hoy en día conocemos como chocolate (Chapa, 2003).

En el año de 1577 el botánico y médico personal del Felipe II Francisco Hernández en su escrito “Historia natural de Nueva España” describió cuatro variedades de cacao, enumerándolas por orden y tamaño: el quauhcacáhoatl, el mecacacáhoatl, xochicacáhoatl y tlacacáhoatl; indicando que “...la última es la menor de todas y sirve mejor para bebidas, en tanto que las otras son más propias y cómodas para monedas” (Attolini, 2011, p. 9).

La demanda del cacao fue cada vez en aumento al consumirse en Europa, extendiendo el consumo y el comercio del producto a otros países como Holanda, Alemania, Francia e Italia quienes también comenzaron a apreciar su valor y trataron de innovar técnicas para su manufactura, lo que aumentó aún más su popularidad en el continente (Chapa, 2003). Por tal razón por la cual el cultivo debió expandirse porque la producción que existía en América ya

no fue suficiente y por ello se llevó el cultivo a otros territorios -principalmente los colonizados por España- con características geográficas similares donde se pudiera adaptar el *Theobroma cacao* L. y la producción aumentara.

4. Industrialización mundial del cacao (1601-1950)

Ya en el siglo XVII con el aumento en la demanda del cacao tanto en América como en Europa, las nuevas regiones y territorios donde la planta del cacao fue llevado se encontraban los actuales países de República Dominicana, Trinidad y Tobago, y Haití en las Antillas, Ecuador en Sudamérica, la isla de Fernando Po en la costa de África Occidental, Centro de Comercio Internacional (CCI, 2001), también a Madagascar y en el año de 1590 a Ceilán (Hardy, 1960), donde el cacao se adaptó de manera satisfactoria y comenzó la explotación del cultivo. En ese tiempo el cacao estaba valuado en unas tres libras por kilogramo y generalmente su consumo en Europa seguía limitado para las clases más ricas, quienes únicamente podían comprarlo (Hardy, 1960).

Al expandirse el cultivo del cacao, los países europeos pretendían que existiera una producción intensiva para obtener el suministro de la materia prima, por lo que el cultivo dejó de ser exclusivo de los países de América y se empezó a producir cacao en diversas partes del mundo, pero fue en el occidente de África donde comenzó producción extensiva e intensiva.

La producción de Chocolate por parte de los ingleses por el año 1657 cuando comenzaron a consumir el cacao y fundaron las primeras casas de chocolate de Londres, que con el tiempo algunas de ellas se convertirían en los selectos clubes ingleses, como el Garrick Club ⁶ (D. Coe, 1996).

Durante el siglo XVIII la expansión del cultivo del cacao ya era una realidad, principalmente en América ya no solo comprendía el actual territorio de México y Centroamérica, sino desde Tabasco y hasta Guayaquil en Ecuador y Venezuela, estos dos últimos adquiriendo una gran importancia en la producción del periodo colonial, especialmente durante este siglo (Tovar, 1941). Pero fue Venezuela el país productor más importante en dicho siglo y por consecuencia el que más comercializaba el grano, actividad controlada por holandeses

⁶ Club de caballeros en el centro de Londres fundado en 1831.

(Centro de Comercio Internacional, 2001), incluso también llegó a exportar cacao a México, debido a que la producción nacional era insuficiente para satisfacer la demanda que existía (Azpeitia y López, 2008).

Además de Venezuela, durante este siglo otros territorios importantes en el comercio internacional del cacao fueron Papúa Nueva Guinea, Las Antillas del Caribe, Sri Lanka, Timor Oriental y Java, quienes producían el cacao de tipo criollo originario de Centro y Sudamérica, no obstante, debido a su alta susceptibilidad a enfermedades y su baja productividad provocó la disminución drástica de su cultivo (Arvelo et. al, 2017).

Fue precisamente en este siglo cuando el naturalista Carlos Linneo nombró a la planta del cacao con el nombre científico de *Theobroma cacao*, que significa en latín “alimento de los dioses”, quien retomó las creencias y mitos de las culturas Maya y Mexica, las cuales consideraban que “Este árbol es símbolo de abundancia, gobernabilidad y ascendencia (raza, casta) y sirve como un conducto metafórico por el cual las almas de los humanos y los dioses viajan a través de la tierra, el cielo y el infierno” (Girón, 2012, p.1).

A mediados de este siglo, en el año de 1727, un Huracán en la isla de Trinidad, arrasó con una cantidad considerable de las plantaciones de cacao tipo Criollo que se cultivaban en ese lugar y también del tipo Forastero que existía en Venezuela, pero años más tarde, consecuencia de la hibridación, nació una nueva variedad con características de ambos tipos de cacao, llamado actualmente en honor a esa isla, cacao Trinitario (Azpeitia y López, 2008).

De acuerdo con García (1936) en el territorio mexicano a finales del siglo XVIII, en el año de 1796, el cultivo del cacao llegaba hasta el actual territorio de Estados Unidos de Norteamérica, en los estados de Florida y la parte Sur de Luisiana. Lo anterior de acuerdo con los escritos del viajero Historicus, quién describe las plantas de cacao "...que cubren con una preciosa sombra las márgenes del Río Mississippi y del Alatamaha en Florida" (p.7).

Los primeros años del siglo XIX fueron fundamentales en la innovación de la manufactura de chocolate y otros productos derivados del cacao, como resultado de los adelantos tecnológicos generados por la Revolución Industrial a mediados del siglo XVIII. Este fue el contexto para que se desarrollara la industria de chocolate, con pequeñas empresas o talleres caseros en un inicio, que poco a poco fueron creciendo, hasta convertirse en grandes

industrias chocolateras a escala mundial, transformaron el cacao en insumo para bebidas, golosinas y repostería.

Una de las principales razones de la rápida y aún creciente expansión del cultivo del *Theobroma cacao* L., fue debido a su industrialización en países de Europa, donde fue refinado para su consumo y posteriormente llevado a otras partes del mundo, lo cual provocó una demanda global (Chapa, 2003) generada porque los Europeos incluyeron el uso del cacao en su dieta diaria, investigaron sobre las propiedades y los beneficios del cacao en el consumo humano, llegando a perfeccionar varios productos (principalmente chocolates) hasta el punto de llegar a ser como los conocemos hoy en día.

Un ejemplo de la innovación en la fabricación de productos derivados del cacao en este siglo y que generó un adelanto importante en la industria y casas chocolateras en Europa, fue la invención de la prensa de cacao en el año de 1928, con la cual se logró extraer la manteca de cacao, la cual constituyó un alimento básico en la fabricación de chocolates, repostería y otros productos (Rimache, 2008).

Aunado a lo anterior, los suizos, considerados actualmente los mejores fabricantes de chocolates en el mundo, agregaron otra innovación a la industria al agregar leche en la elaboración del chocolate, logrando un sabor exclusivo y más agradable, además de producir las primeras barras de chocolate sólido (Ocampo et. al, 2012).

Finalmente, a partir de la década de los setenta del siglo XIX se introdujo el cultivo del cacao al continente africano, proveniente de la isla de Fernando Po en el actual territorio de Guinea Ecuatorial. El primer país continental al que llegó el cacao fue a Ghana entre 1870 y 1880 por los ingleses, al ser una de sus colonias en dicha época (Hardy, 1960).

Posteriormente el cultivo comenzó a expandirse a los países vecinos de la región del golfo de Guinea, los cuales, actualmente se encuentran entre los mayores países productores de cacao en el mundo, ubicándolos en primer lugar Costa de Marfil, y destacando también otros países de la región como Nigeria, Camerún, Guinea y Sierra Leona en dicha región, además de Uganda y Tanzania en la región de África Oriental, todo ello por la rápida y óptima adaptación del árbol de cacao a las condiciones geográficas de dichos territorios.

En el siglo XX, con la invención de la prensa de cacao, la industria creció de manera muy rápida principalmente en Europa, pero también en México y Estados Unidos de

Norteamérica, generando con ello cada vez más demanda de la producción de cacao como materia prima, cuyo cultivo ya se encontraba expandido en África. La principal ventaja para la producción de cacao en dicho continente fue la rápida adaptación del cultivo a las condiciones geográficas de dichas regiones, a mayor rendimiento que el árbol presentó y la reducción en los costos de producción por la mano de obra barata y en muchos casos esclavizada de la población local bajo dominio de los países europeos, la baja tecnificación utilizada y la reducción de costos de transporte al encontrarse mucho más próximo de Europa.

A partir de esta época la producción de cacao comenzó a ser altamente comercial y a gran escala, desvinculada por completo la producción con el objetivo cultural y la forma artesanal. Las nuevas invenciones tecnológicas permitieron que el proceso de transformación del cacao que se explica en el capítulo 4, tuviera innovaciones para ser más efectivo con las grandes cantidades de cacao que ya se producían en todo el mundo (D. Coe, 1996).

A finales de siglo XIX y principios del XX, la producción de cacao que ya era internacional, estaba casi en su totalidad dirigida al sector industrial y se procesaban para obtener chocolates, golosinas, manteca de cacao y como insumo de la industria farmacéutica. Fue en esta época en Estados Unidos en el año de 1900, cuando el filántropo y confitero Milton Hershey, lanzó las primeras barritas de chocolate con leche fabricadas en su pequeño taller, que con el paso del tiempo y debido a la gran aceptación de los consumidores, fundaría una de las empresas que actualmente se encuentra entre las más exitosas del mundo en el ramo y que genera millonarias ganancias cada año, The Hershey Chocolate Company (D. Coe, 1996).

Simultáneamente en México, en varios estados de la república, la producción de cacao alcanzaba grandes cantidades. Por ejemplo, en el año de 1901 la producción total en el país fue de 3,429 toneladas, de las cuales Tabasco produjo 1,897 toneladas (54.7%), mientras que Chiapas, Michoacán, Guerrero y Oaxaca produjeron el resto (45.3%) (Azpeitia y López, 2008). Una de las principales razones por la que Tabasco se posicionó entre los mayores productores de cacao a escala nacional, fue debido a que la producción de cacao fue la base de su economía y de su cultura desde épocas prehispánicas, desde entonces los saberes del cultivo y transformación se transmiten con la práctica (Ramírez, 2007).

En el año de 1950 a un tipo de cacao forastero se le denominó “amelonado” y desde entonces predominó en la producción mundial, eliminando al tipo criollo, por su menor rendimiento en comparación con el forastero y el Trinitario, que recién se empezaba a distribuir en el mundo ya que se producía de manera local en las Antillas del Caribe (Arvelo et. al, 2017).

5. Organizaciones cacaoteras en México y el mundo (1962-1994)

Comienza una nueva etapa en la organización de la producción del cacao, principalmente debido a la gran demanda que ya existía en todo el mundo de este producto. En México, Tabasco y Chiapas se posicionaron como los estados con mayor producción de cacao, pero en mayor medida el primero de ellos. A partir de 1950 la producción en el estado de Tabasco se convirtió en una actividad económica muy importante particularmente para la región Grijalva, además del importante significado que representaba en lo cultural para la población local (Pérez, 2014).

En el año de 1962, en el estado de Tabasco como parte del modelo de desarrollo modernizador (industrial y revolución verde) se inició el uso intensivo de agroquímicos, homogenización de los árboles de sombra, introducción de injertos mejorados y eliminación de criollos. Los grandes productores y una gran cantidad de pequeños y medianos productores fueron organizados por el gobierno en turno, a través de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) para conformar la organización cacaotera más grande del país. Se conformó así la Unión Nacional de Productores de Cacao (UNPC) con sede en la capital del estado, Villahermosa, la cual posteriormente se trasladaría a la ciudad de Cárdenas, donde también se instauró la agroindustria propia de la UNPC.

Dicha organización se encargó de centralizar la comercialización y transformación de la totalidad del cacao producido en Tabasco, en las subregiones Chontalpa, Centro y Sierra. Además de la sede, se instauraron 26 Asociaciones Agrícolas Locales distribuidas en 3 regiones cacaoteras (Comalcalco, Chontalpa y Centro Sierra), con el objetivo de acopiar el cacao en grano fresco (baba) de todas las localidades productoras de cacao, incluso las más alejadas de los centros de comercio o las cabeceras municipales. La producción de grano fresco de cacao proveniente de las diversas regiones se beneficiaba y transformaba utilizando tecnología industrial, diferente a las formas a los tradicionales para obtener grano seco,

manteca de cacao y/o productos derivados finales, para comercializarlo entre las diversas agroindustrias locales y nacionales (IMPI, 2012).

Durante 30 años, la UNPC funcionó de manera óptima y casi perfecta, otorgando grandes beneficios a todos los agremiados del sector cacaotero, ganancias económicas aceptables, apoyos económicos y subsidios por parte de los diversos gobiernos, se logró que la actividad persistiera no obstante la creciente minería petrolera en el estado, la cual cambió la dinámica social, económica y cultural del estado y la población aunque en muchos casos los campesinos optaron por cambiar el cultivo del cacao por dicha actividad, por la ganadería o el cultivo de la caña de azúcar. Fue hasta finales de la década de los ochenta, una vez puesta en marcha la política neoliberal que eliminó los apoyos gubernamentales en México y en 1994 con el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) que el declive de la UNPC comenzó, principalmente por la libre competencia y la instauración de acopiadoras internacionales y nacionales, que comenzaron a adquirir el cacao otorgando pagos inmediatos a los productores, situación que en la organización no siempre sucedía, y más bien se daban créditos para seguir invirtiendo en el cultivo (Ramírez, 2007).

Posteriormente a la entrada del TLCAN, la producción del cacao comenzó a disminuir de manera significativa, aunado a diversas problemáticas que se presentaban en la región, como enfermedades en el cultivo que redujo significativamente el rendimiento por hectárea de los plantíos, situación que desmotivó a muchos productores y familias a continuar en la actividad y decidieron insertarse en otra diferente o migrar hacia las ciudades o polos industriales y turísticos del país. A escala internacional, mientras México enfocó su economía en la producción petrolera, otras regiones, principalmente en África y algunos países de Asia, continuaron con la producción intensiva de cacao (menos diversificada, con alto uso de agroquímicos y mano de obra barata) posicionándose cada vez más en el mercado internacional, mientras que México ya no figuraba entre los países de mayor producción.

A escala internacional y simultáneamente a la UNPC, en el año de 1962 también se conformó La Alianza de Países Productores de Cacao con sede en Abidjan, Costa de Marfil, promovida por cinco países productores de cacao: Costa de Marfil, Ghana, Nigeria, Brasil y Camerún. Esta alianza se rige por la carta de Abidjan y tiene su sede en Lagos, Nigeria, y hasta el año de 2010 contaba con 10 países miembros (Batista, 2011).

En el año de 1973 se forma The International Cocoa Organization (ICCO por sus siglas en inglés), considerada la organización mundial más importante del cacao, donde participan, productores, gobiernos de los países miembros y grandes industrias, con el objetivo de regular los precios del cacao, promover alianzas entre diversos miembros y continuar con innovaciones en la manufactura y productos derivados del cacao. Actualmente esta organización cuenta con 52 países miembros de los cuales 22 países son exportadores y 30 importadores de cacao (IICO, 2021), sin embargo, México no forma parte de esta organización.

6. Reestructuración productiva del cacao en México a partir del TLCAN (1995- actualidad)

En 1999 Costa de Marfil tuvo el aumento más significativo en su producción, como resultado de una política gubernamental iniciada en la década de los setenta para favorecer al sector agrícola, específicamente al cultivo de cacao, el cual comenzaba a ser representativo en su Producto Interno Bruto. La creciente producción cacaotera marfileña tuvo fuerte influencia de países europeos con predominio en el mercado global, los cuales proveían clones mejorados y asesoría para el manejo de paquetes modernizadores de cultivo y cosecha del cacao a cambio de la comercialización del producto para sus mercados (CCI, 2001).

Las transformaciones en el mercado y la producción global del cacao aunadas a las nuevas dinámicas de comercialización en México provocadas primero por el neoliberalismo y posteriormente por el TLCAN, para la producción mexicana tuvieron grandes repercusiones negativas. Durante la época en que la UNPC tuvo buenos resultados, se producían en promedio 33 mil toneladas de cacao en anuales, pero a partir de 1995 se comienza a disminuir la producción en promedio de 25% por año, hasta llegar en 2009 a producir solamente poco más de 17 mil toneladas, cerca de la mitad de lo que se producía en las mejores épocas, una cifra alarmante para el sector cacaotero mexicano, provocada por diversos factores, como reconversión productiva y la enfermedad de la moniliasis que en el 2005 afectó en gran medida la producción (SIAP, 2021).

A partir del año 2001 empresas transnacionales beneficiadas por la apertura comercial del TLCAN ya se encontraban instaurados casi permanentemente en los municipios de la región Grijalva de Tabasco, dando como resultado que entre los ciclos 2001 y 2002, los principales

acopiadores del grano de cacao fueron: la UNPC con 32.9% del volumen producido, AMSA (Agroindustrias Unidas de México S.A. de C.V.) con 15.7%, AGROMERC con el 11% y ED & MAN con el 9.4%, con un total de 22,028 toneladas; lo cual quiere decir que dichas empresas transnacionales acopiaron el 69% de granos frescos en la producción regional de la Chontalpa, el 65% del estado de Tabasco y el 47% de la producción nacional (Ocampo et. al, 2012).

Es en ese mismo año, en el marco del TLCAN, los productos elaborados sucedáneos de cacao (chocolate golosina) entran al país sin aranceles; sin embargo, se mantiene el arancel de importación del 5% para grano y del 20% para cocoa en polvo. Lo que representa una total desventaja para el cacao mexicano, ya que, por el contrario, Estados Unidos no paga aranceles de exportación ni de importación, teniendo así libertad de enviar sus productos finales a México sin ningún impuesto, obteniendo ganancias superiores. A esta situación se le ha denominado la incongruencia arancelaria. Aunado a lo anterior, de acuerdo con los precios internacionales del cacao seco por tonelada, regulados por la ICCO, el cacao mexicano era vendido en aproximadamente el 76% del valor impuesto por dicha organización (cuando el precio era de dos mil dólares por tonelada) y a los países africanos y asiáticos solamente entre el 40 y el 70% de dicho precio (Ocampo et. al, 2012).

En la primera década del siglo XXI la producción de cacao en México disminuyó a partir del año 2003, último con alrededor de veinticinco mil toneladas producidas, principalmente por la llegada de un hongo llamado *Moniliophthora roreri* comúnmente llamado Moniliasis, una enfermedad que afectó la producción en a la región Grijalva, fueron muchos años de crisis en los que se experimentó para poder controlarla, hasta que por ahí del 2010 se logró contrarrestar dicha enfermedad, aunque no ha podido ser eliminada por completo, y aunque la producción ya no ha sido la misma, se logró recuperar un gran número de plantíos (Ramírez, 2012).

Posteriormente a ello, en el año 2012 inició el proyecto para la solicitud de la protección de la denominación de origen “Cacao Grijalva”, para lograr el reconocimiento del cacao en fresco o tostado/molido de la especie *Theobroma* en sus tipos de criollo, trinitario y forastero. La solicitud oficial fue presentada el 26 de agosto del año 2013 por parte de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Forestal y Pesquero del Estado de Tabasco y tres años después, el

IMPI otorgó la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen “Cacao Grijalva” el día 29 de agosto del año 2016 (IMPI, 2012, p.25).

La Denominación de Origen del Cacao Grijalva incluye a 11 municipios de Tabasco, los que conforman la región Grijalva del estado, en los que se produce el cacao de los tipos criollo, trinitario y forastero. De acuerdo con Parizot (2007) existe un consejo regulador del Cacao Grijalva que está compuesto por pequeños productores, productores grandes, investigadores, chocolateros, comerciantes, chefs y las secretarías de gobierno estatal y federal relacionadas con el ramo agrícola. Uno de los objetivos que tiene el Consejo regulador es el de estudiar todos los tipos de cacao que se producen en la región para preservar y dispersar todos los tipos de cacao que se consideran de gran valor. También se pretende valorizar y darle el lugar que se merece a la mano de obra de las y los productores para que obtengan mejores beneficios. También indica que cada mes se llevan a cabo reuniones con todos los integrantes del consejo regulador para lograr acuerdos y desarrollar los protocolos para definir las normas oficiales que debieran regir la producción bajo la DO Grijalva, en este año o en los próximos para así reactivar lo más pronto posible la producción y mejorarla en la medida de lo posible.

A seis años de la obtención del nombramiento de la DO hay poco conocimiento de sus bases, normativa y beneficios entre los diferentes actores del sector en dicha región. Es importante diagnosticar el impacto que esta ha tenido en los diversos actores que conforman el ámbito cacaotero de Tabasco, así como la relevancia que tienen los programas gubernamentales implementados en la región.

Capítulo 3 Dinámicas productivas y comerciales del cacao a escala internacional, nacional y regional

Como se ha podido observar, el cacao a partir del siglo XV con la dominación de América por parte de países europeos comenzó a distribuirse por una gran cantidad de territorios fuera del continente americano como materia prima y como cultivo debido al éxito y a los diversos usos a los que comenzó a ser sometido por los europeos a partir de la conquista en América, principalmente en sus países. Debido a que en Europa dicho cultivo presentaba limitantes en su adaptación climática, la introducción del cultivo fue en países ubicados en la región tropical colonizados por Europa a partir del siglo XVIII y XIX en los continentes de África, Asia, Oceanía y diferentes territorios de América.

El principal motivo de dicha expansión fue la alta demanda de las industrias chocolateras y de confitería por ello, la producción de cacao en los territorios colonizados fue a gran escala, con reducción de costos en transporte desde el continente americano y utilización de mano esclava para su producción (Ramírez, 2007).

Con la dominación europea del continente americano –etapa moderna de la historia- la producción de cacao se reconfiguró, postergando su carácter cultural y dirigiéndola a la producción industrial de gran escala para su comercialización capitalista en mercados internacionales. En el presente apartado se presentan datos de la producción y comercialización de cacao a nivel mundial, en México y en la región de estudio.

3.1 Países productores de cacao en el mundo

La producción de cacao ha tomado nuevos rumbos en cuanto a su utilización en los mercados internacionales, ello debido a que actualmente no se encuentra dirigido exclusivamente a la industria alimenticia como en otros tiempos, también es utilizado en la industria farmacéutica en los sectores cosmético y naturista, incrementando su demanda y que muchos países se interesen en producirlo, buscando que sea una actividad económica rentable.

De acuerdo con los datos de la Food and Agriculture Organization⁷ (FAO) de los diversos

⁷ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, por sus siglas en inglés.

países miembros que poseen plantíos y producen granos de cacao en el mundo, son 57 naciones de cuatro continentes, quienes produjeron 5 596 397 toneladas en el año agrícola de 2019⁸. La región del Golfo de Guinea y algunos países de África Occidental es donde se produce la mayor cantidad de granos de cacao en todo el mundo, sobresaliendo países como Costa de Marfil, Ghana, Nigeria y Camerún; Indonesia es el tercer país más importante y pertenece a la región del sudeste asiático. En el continente americano Ecuador se encuentra en primer lugar seguido por Brasil, Perú, Colombia y República Dominicana para conformar las 10 naciones con mayor producción a escala mundial. En Oceanía sobresale Papúa Nueva Guinea ubicándose el 11° lugar seguido de Uganda, México, India y Venezuela en los lugares 12°,13°, 14° y 15°, respectivamente (FAOSTAT, 2021).

Como se muestra en la Tabla 3.1, entre los primeros 15 países productores hay cinco naciones de África, siete de América, dos de Asia y solo una de Oceanía. El continente en donde se produce más cacao es África, donde tres países se encuentran entre los cinco con mayor producción mundial, pero sobresale en mayor medida por encima de todos es Costa de Marfil con 2 180 000 toneladas en 2019, lo que representó el 39% del total mundial. Le siguen Ghana con el 14.5%, Indonesia con 14%, Nigeria con 6.3% y Ecuador con 5.1%, que en su conjunto produjeron 4 409 504 toneladas, representando el 78.7% del total mundial entre estos cinco países (FAOSTAT, 2021).

Si se consideran los primeros 10 países, la producción consta de 5 187 011 toneladas lo que representa el 92.6% del total mundial y como se muestra en la Tabla 2.1 los primeros 15 países -en donde se incluye a México- produjeron 5 432 939 toneladas, lo que representa el 97.1% de la producción total, lo cual deja ver que en el resto de las 42 naciones la producción es poco significativa y se concentra en los primeros 10 países.

La participación de México a una escala mundial parece no ser muy significativa a pesar de que se considera el territorio en donde se domesticó el *Theobroma Cacao L.*, donde se cultivó por primera vez y dónde alguna vez se produjo más cacao que en cualquier otra parte del mundo. La producción de México fue de apenas 28 452 toneladas, representando apenas el

⁸ Año con los datos más actualizados y que no presentó grandes variaciones provocadas por la pandemia mundial que se presentó a inicios del año 2020 debido al COVID-19.

0.51% del total mundial ubicándose en el lugar número trece.

Tabla 3.1

Principales países productores de granos de cacao, 2019

Ranking	País	Producción (Ton)	Porcentaje de Producción (%)
1	Costa de Marfil	2,180,000	39.0
2	Ghana	811,700	14.5
3	Indonesia	783,978	14.0
4	Nigeria	350,146	6.3
5	Ecuador	283,680	5.1
6	Camerún	280,000	5.0
7	Brasil	259,425	4.6
8	Perú	135,928	2.4
9	Colombia	102,154	1.8
10	República Dominicana	88,961	1.6
11	Papúa Nueva Guinea	45,668	0.82
12	Uganda	35,000	0.63
13	México	28,452	0.51
14	India	24,000	0.43
15	Venezuela	23,847	0.43
	Total	5,432,939	97.1
	Total mundial	5,596,397	100

Fuente: elaboración con datos de FAOSTAT, 2021

Como se ha mencionado, en el continente africano se presenta la mayor producción en el mundo (ver Tabla 3.1 y Figura 3.1), la cual es realizada por 19 países, entre los que destacan Costa de Marfil, Ghana, Nigeria y Camerún, que en conjunto produjeron el 64.7% a escala mundial y el 96.5% dentro del continente. En total el continente produjo 3 752 740 toneladas lo que representa el 67.1% de la producción total de cacao en el mundo, como se muestra en la Tabla 3.2.

Tabla 3.2*Producción agrícola de granos de cacao en África, 2019*

Ranking	País	Producción (Ton)	Porcentaje de	Porcentaje de
			Producción (%)	Producción (%)
			Continental	Mundial
1	Costa de Marfil	2,180,000	58.1	39
2	Ghana	811,700	21.6	14.5
3	Nigeria	350,146	9.3	6.3
4	Camerún	280,000	7.5	5
5	Uganda	35,000	0.93	0.63
6	Guinea	17,342	0.46	0.31
7	Sierra Leona	14,648	0.39	0.26
8	Tanzania	13,000	0.35	0.23
9	Liberia	12,000	0.32	0.21
10	Madagascar	10,175	0.27	0.18
11	República Democrática del Congo	10,000	0.27	0.18
12	Togo	10,000	0.27	0.18
13	Congo	4,000	0.11	0.07
14	Santo Tomé y Príncipe	2,834	0.08	0.05
15	Guinea Ecuatorial	1,000	0.03	0.02
16	Angola	492	0.01	0.009
17	Gabón	200	0.005	0.004
18	República Centroafricana	152	0.004	0.003
19	Comoras	51	0.001	0.0009
Total África		3,752,740	100	67.1
Total Mundial		5,596,397		100

Fuente: elaboración con datos de FAOSTAT, 2021

La producción de cacao en el continente americano es realizada por 25 países, es el continente en el que más naciones producen cacao y el segundo en producción de granos, muy por debajo de África con menos de la cuarta parte de la producción de aquel continente, como se aprecia en la Tabla 3.3.

El mayor productor de América es Ecuador con 283 680 toneladas, lo que representa el 5.1% a escala mundial y el 29.2% en el continente; le siguen Brasil, Perú, Colombia y República Dominicana, que conforman los cinco países con mayor producción en el continente y que producen más de uno por ciento a escala mundial con 4.6%, 2.4%, 1.8% y 1.6% respectivamente; en su conjunto los cinco producen 870 148 toneladas, lo que representa el 15.5% en el mundo y 89.5% en el continente (ver Tabla 3.3).

En total los 25 países del continente produjeron 971 994 toneladas, representando el 17.4% de la producción mundial. México por su parte, a escala continental se posiciona en sexto lugar con el 2.9% de la producción de cacao en América.

Tabla 3.3*Producción agrícola de granos de cacao en América, 2019*

Ranking	País	Producción (Ton)	Porcentaje de	Porcentaje de
			Producción (%)	Producción (%)
			Continental	Mundial
1	Ecuador	283,680	29.2	5.1
2	Brasil	259,425	26.7	4.6
3	Perú	135,928	14	2.4
4	Colombia	102,154	10.5	1.8
5	República Dominicana	88,961	9.2	1.6
6	México	28,452	2.9	0.51
7	Venezuela	23,847	2.5	0.43
8	Haití	16,876	1.7	0.30
9	Guatemala	12,473	1.3	0.22
10	Nicaragua	7,000	0.72	0.13
11	Bolivia	5,835	0.60	0.10
12	Cuba	1,000	0.10	0.02
13	Dominica	1,000	0.10	0.02
14	Granada	1,000	0.10	0.02
15	Honduras	1,000	0.10	0.02
16	Panamá	1,000	0.10	0.02
17	Guyana	580	0.06	0.01
18	Costa Rica	500	0.05	0.009
19	El Salvador	368	0.04	0.007
20	Jamaica	326	0.03	0.006
21	Trinidad y Tabago	228	0.02	0.004
22	San Vicente y las Granadinas	226	0.02	0.004
23	Belize	110	0.01	0.002
24	Santa Lucía	20	0.002	0.0004
25	Suriname	5	0.001	0.0001
Total América		971,994	100	17.4
Total Mundial		5,596,397		100

Fuente: elaboración con datos de FAOSTAT, 2021

Por su parte Asia es el continente que menos países productores de cacao tiene, con apenas seis. En total contribuyeron con el 14.6% del total mundial. Como se puede apreciar en la Tabla 3.4 Indonesia es el país con más producción de cacao y el tercero a escala mundial, con 783 978 toneladas, representando 95.7% a escala continental y 14% en el mundo. El resto de los países asiáticos en su conjunto produjeron solo 35 106 toneladas, representando 4.3% a escala continental y solo el 0.62% de la producción mundial.

En Oceanía son siete las naciones productoras de cacao; Papúa Nueva Guinea el país más representativo en este rubro, posicionado a escala mundial en el lugar número once con 45 668 toneladas en el año 2019, representando 86.9% de la producción en el continente y 0.82% del mundo, como se muestra en la Tabla 3.5. En total los siete países productores de cacao en el continente produjeron 52 679 toneladas, lo que representa únicamente el 0.94% a escala mundial.

Tabla 3.4

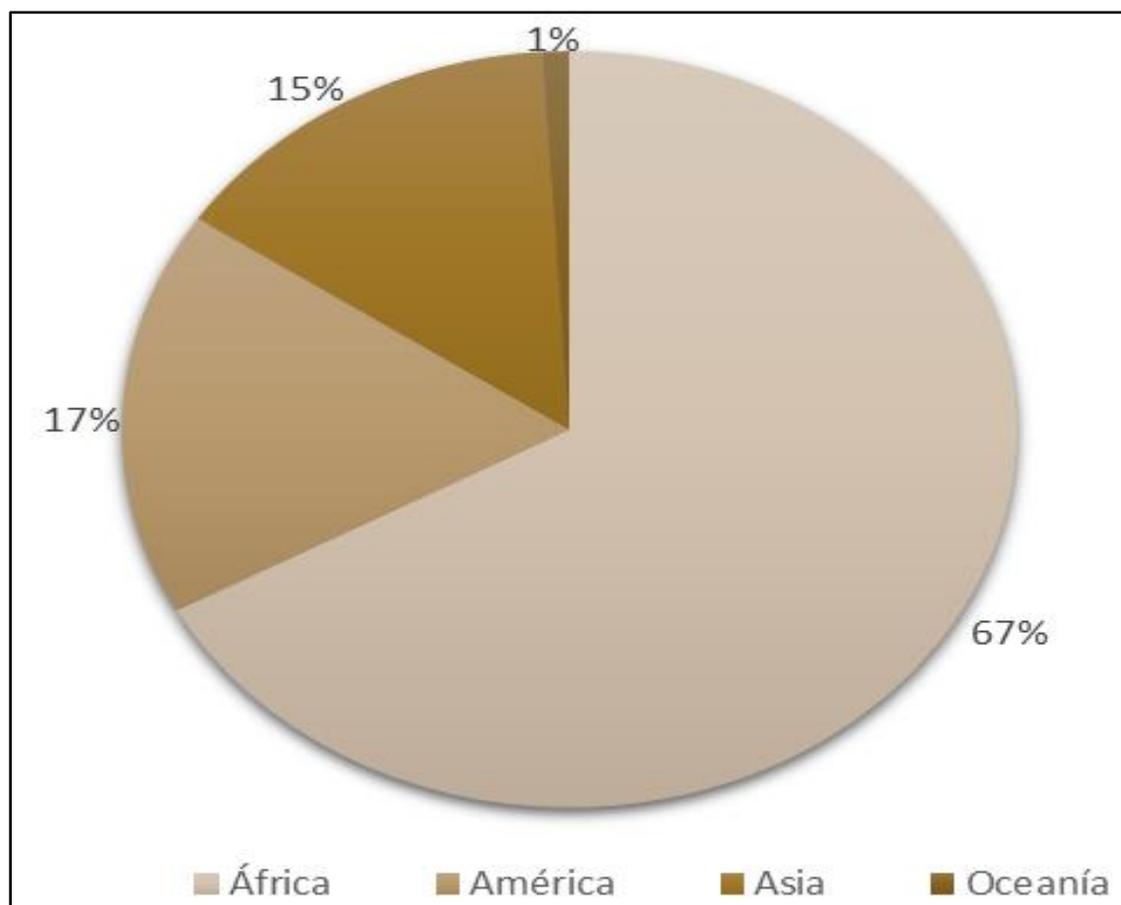
Producción agrícola de granos de cacao en Asia, 2019

Ranking	País	Producción (Ton)	Porcentaje de Producción (%) Continental	Porcentaje de Producción (%) Mundial
1	Indonesia	783,978	95.7	14
2	India	24,000	2.9	0.43
3	Filipinas	8,489	1	0.15
4	Sri Lanka	1,499	0.18	0.03
5	Malasia	1,005	0.12	0.02
6	Tailandia	113	0.01	0.002
Total Asia		819,084	100	14.6
Total Mundial		5,596,397		100

Fuente: elaboración con datos de FAOSTAT, 2021

Figura 3.1

Porcentaje de producción de granos de cacao por continente, 2019



Fuente: elaboración con datos de FAOSTAT, 2021

Tabla 3.5

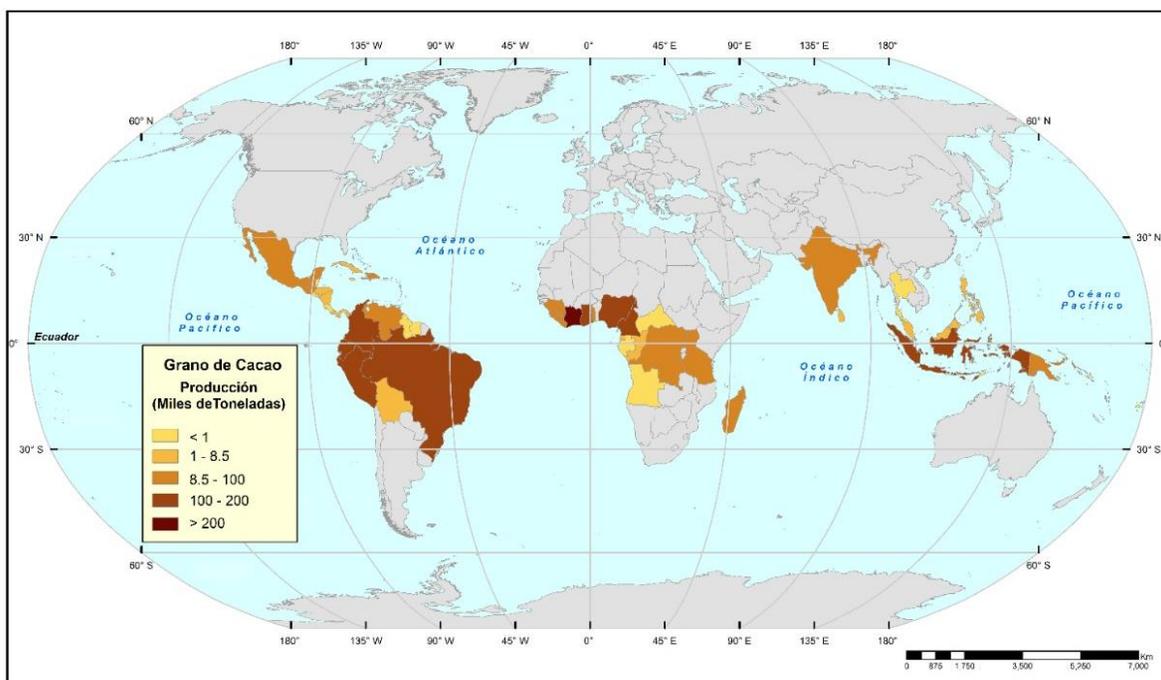
Producción agrícola de granos de cacao en Oceanía, 2019

Ranking	País	Producción (Ton)	Porcentaje de	Porcentaje de
			Producción (%)	Producción (%)
			Continental	Mundial
1	Papúa Nueva Guinea	45,668	86.9	0.82
2	Islas Salomón	4,200	8	0.08
3	Vanuatu	2,000	3.8	0.04
4	Samoa	476	0.91	0.009
5	Timor Oriental	186	0.35	0.003
6	Micronesia	32	0.06	0.0006
7	Fiji	17	0.03	0.0003
Total Oceanía		52,579	100	0.94
Total Mundial		5,596,397		100

Fuente: elaboración con datos de FAOSTAT, 2021

Figura 3.2

Producción mundial de granos de cacao, 2019



Fuente: elaboración con datos de FAOSTAT, 2021

En el presente análisis es evidente que ningún país de Europa aparece en el ámbito de la producción cacaotera, debido a que el *Theobroma Cacao* L. se desarrolla de manera natural específicamente en la zona tórrida del planeta, en latitudes menores a los 20° en ambos polos,

de los cuales el continente europeo se encuentra fuera como se aprecia en la Figura 3.2. Sin embargo, resulta curioso que varios de los países europeos han sido los que le han dado el mayor uso y difusión al cacao con el desarrollo de la industria chocolatera y la inmersión del cultivo a sus territorios colonizados.

3.1.1 Precio mundial del cacao

Debido a que el cacao es un producto con alta demanda y generador de riqueza en los países desarrollados en todo el mundo, cultivado en cuatro continentes y utilizado principalmente como materia prima en Europa, se han creado organizaciones para controlar distintos aspectos sobre este, como la producción, las normas de exportación e importación y el precio al que se debe comercializar. Por ello, en el año de 1973 se conformó en la ciudad de Abidjan, Costa de Marfil de manera intergubernamental The International Cocoa Organization (ICCO)⁹ para controlar las actividades referentes al cacao entre los continentes de África y Europa, entre ellas la de establecer y regular el precio internacional del cacao.

Dicho precio es determinado con el promedio de las cotizaciones de los tres meses de negociación de futuros activos más cercanos entre la Intercontinental Exchange (ICE) Futures Europe que tiene su sede en la ciudad de Londres y el ICE Futures Unaites States (US) con sede en Nueva York en el momento del cierre de Londres (ICCO, 2021). Los precios de Londres se convierten a dólares de los Estados Unidos por tonelada, utilizando el tipo de cambio a plazo actual de seis meses en Londres al cierre del proceso.

En 2015 el precio promedio por tonelada de granos de cacao fue de 3276.1 dólares, considerando que el promedio de cambio de divisas de ese año un dólar se valuaba en 15.97 pesos, la tonelada de granos de cacao tenía un precio de 52 328.13 pesos.

Como se puede observar en la Tabla 3.6, en el mes de enero el precio del cacao tuvo el valor más bajo con 2921.1 dólares (43 769.06 pesos), que correspondió a su vez con el valor promedio más bajo en el cambio de divisas al igual que en febrero, en 14.9 pesos. Por el contrario, en el mes de noviembre el grano de cacao tuvo la cotización más alta del precio por tonelada, valuada en 58 478.88 pesos/ton equivalentes a 3528.9 dólares conforme al tipo

⁹ La organización Mundial del Cacao, por sus siglas en inglés.

de cambio de 16.57 pesos/dólar; diciembre por su parte, fue el mes en que el cambio de divisas favoreció al peso, con 17.17 pesos por dólar.

Tabla 3.6

Precio promedio mensual por tonelada de granos de cacao en dólares y peso mexicano, 2015

Mes	Precio en dólares (E.U.)	Promedio cambio de divisas	Precio en pesos (Mex)
Enero	2,921.1	14.98	43,769.06
Febrero	3,101.9	14.97	46,423.35
Marzo	3,019.5	15.26	46,073.66
Abril	3,011.7	15.34	46,209.24
Mayo	3,258.9	15.37	50,103.02
Junio	3,393.3	15.74	53,401.10
Julio	3,477.1	16.11	56,008.74
Agosto	3,310.7	16.75	55,454.92
Septiembre	3,434.6	16.92	58,103.68
Octubre	3,350.6	16.49	55,258.13
Noviembre	3,528.9	16.57	58,478.88
Diciembre	3,505.0	17.17	60,180.29
Promedio anual	3,276.1	15.97	52,328.13

Fuente: elaboración con datos de ICCO y SEGOB, 2021

Para el año 2020 el contexto del precio del cacao se presentó de manera distinta comparadas con el año 2015, debido a que los dos aspectos han cambiado: 1) el precio promedio mensual y anual por tonelada en dólares fue menor y 2) el tipo de cambio de dólares a pesos mexicanos hace que ese mismo precio sea mayor al de 2015; pero es debido al alto precio en el cambio de divisas que supera por mucho el del 2020 al de 2015. En 2020 el precio promedio por tonelada en dólares fue de 2454.9, 25% por debajo del precio de 2015 (3276.1 dólares). El promedio de cambio de divisas se elevó de 15.97 a 21.58 pesos (6.61 pesos más), un incremento de 26%, lo que dio como resultado que el precio promedio por tonelada fuese de 52 968.65 pesos, solo 640.52 pesos más que un lustro antes, es decir, tuvo un aumento de 1.3% en cinco años.

Como se observa en la Tabla 3.7, el precio del cacao en pesos mexicanos depende del precio en dólares establecido en el mercado internacional y el valor del tipo de cambio entre el dólar y el peso mexicano. En julio el precio en dólares por tonelada de cacao fue el más bajo, sin embargo, debido al tipo de cambio, el menor precio en pesos mexicanos fue en octubre. El mes con el precio más alto de cacao en dólares fue febrero con 2716.2, su cambio de divisas

se presentó en 19.61 pesos, lo que da como resultado que el precio por tonelada estuviera valuado en 53 267.6 pesos. Sin embargo, por el cambio de divisas el mes en el que la tonelada del cacao estuviera mejor valuada en pesos fue marzo con 58 095.21 pesos ya que fue el segundo lugar en cambio de divisas con 23.71 pesos, el primero en ese rubro fue abril con 24.15 pesos.

Tabla 3.7

Precio promedio mensual por tonelada de granos de cacao en dólares y peso mexicano, 2020

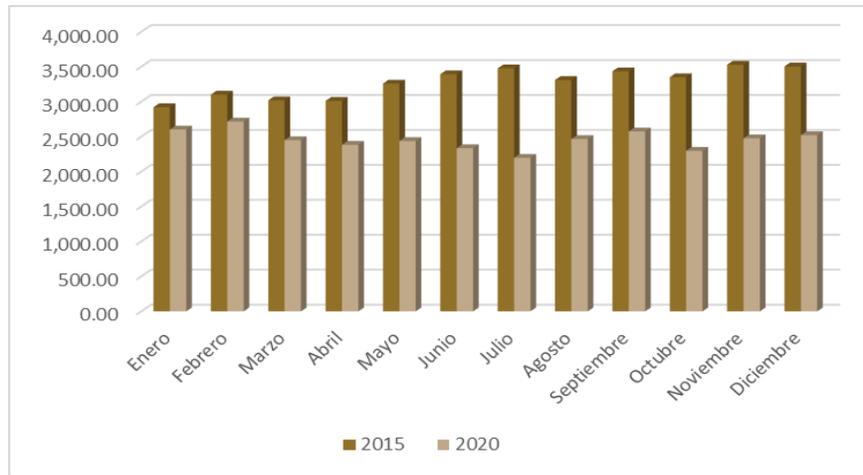
Mes	Precio en dólares (E.U.)	Promedio cambio de divisas	Precio en pesos (Mex)
Enero	2,603.1	18.84	49,029.66
Febrero	2,716.2	19.61	53,267.60
Marzo	2,449.8	23.71	58,095.21
Abril	2,383.8	24.15	57,570.03
Mayo	2,437.9	22.17	54,041.75
Junio	2,334.5	22.99	53,666.88
Julio	2,197.3	22.27	48,936.42
Agosto	2,466.1	21.88	53,954.78
Septiembre	2,574.9	22.10	56,903.57
Octubre	2,296.9	21.17	48,626.88
Noviembre	2,476.1	20.17	49,932.92
Diciembre	2,521.8	19.87	50,111.28
Promedio anual	2,454.9	21.58	52,968.65

Fuente: elaboración con datos de ICCO y SEGOB, 2021

La Figura 3.3 muestra como el precio promedio mensual en dólar por tonelada de cacao en 2015 es superior al de 2020, ello debido a que el dólar ha ido ganando terreno frente a las monedas de otros países. El dólar se encuentra mejor valuado en el 2020 comparado con el 2015 pero los productos cotizados en mercados internacionales con el dólar, al hacer el cambio a monedas nacionales, en este caso a pesos mexicanos, aunque en dólares disminuyó su valor por tonelada, en pesos mexicanos aumentó 1.3% como ya se mencionó.

Figura 3.3

Precio promedio mensual por tonelada de granos de cacao en dólares, 2015 y 2020

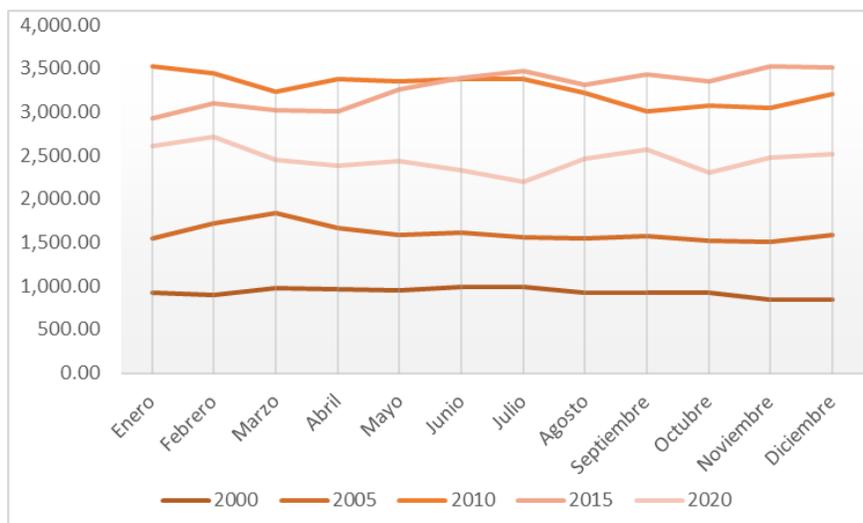


Fuente: elaboración con datos de ICCO, 2021

En la Figura 3.4 se presenta el precio promedio mensual por tonelada en los años de 2000, 2005, 2010, 2015 y 2020, siendo el 2010 el año que alcanzó mayores precios desde entonces, desde entonces los valores del precio de cacao únicamente han ido a la baja hasta llegar a las cotizaciones actuales.

Figura 3.4

Precio promedio mensual por tonelada de granos de cacao en dólares, 2000-2020



Fuente: elaboración con datos de ICCO, 2021

Si bien es cierto que en el discurso de la ICCO lo que trata es proteger y beneficiar en la mayor medida posible a los países productores de cacao, lo que realmente establece es una forma de control, ya que establece toques de precios bajos y estos no se encuentran sustentados con respecto a los costos de producción, además de que protege a los 22 países productores y a los 29 países consumidores que también forman parte de esa organización al establecer los precios en divisas que por su tipo de cambio se encuentran ampliamente superiores a las de los países productores.

El precio establecido no es conforme al costo de producción, sino de la especulación (bolsa de valores), este no depende del trabajo real invertido por parte de los productores, sino de los movimientos de inversionistas que nada tiene que ver con la producción y por consecuencia los beneficios para la cadena productiva son cada vez menores, como se pudo observar, en vez de que año con año el valor del cacao se eleve, a partir de 2010 está sucediendo lo contrario.

Es importante destacar que la calidad de los diversos tipos de cacao no es considerada en el precio, por lo cual, aunque existen cacaos considerados de mejor calidad que otros por sus formas de producción, ello no se ve remunerado en las ganancias obtenidas por su venta.

3.1.2 Rendimiento productivo del cacao en diferentes países

El rendimiento agrícola es un indicador importante en un determinado cultivo para evaluar la mejora en optimización. El rendimiento de un cultivo agrícola se define como el total de producción cosechada en relación con la superficie sembrada de un terreno; habitualmente las unidades de medida que se utilizan son toneladas para la cantidad de producción y hectáreas (ha) para el tamaño del terreno, sin embargo, estas medidas pueden ser variadas de acuerdo con la organización que realiza el estudio y los fines para los que lo requiera.

Por ejemplo, la FAO presenta este dato en la unidad de medida de hectogramos¹⁰ por ha, para términos prácticos en este trabajo se convierten a kilogramos (kg) por ha como se aprecia en la Tabla 3.8. Esta institución ha calculado el rendimiento basado en los datos que recibe por parte de los países productores, sin embargo, en el caso de los cultivos perenes (permanentes)

¹⁰ El hectogramo es una unidad de masa del Sistema Internacional de Unidades que equivale a la décima parte de un kilogramo o bien a cien gramos. Es el segundo múltiplo del gramo y el primer submúltiplo del kilogramo, su abreviatura es hg.

los datos no son tan confiables como los de los cultivos temporales, debido a que la mayoría de los datos se refieren a la superficie plantada que es más estable para cultivos perennes, pero los datos se pueden alterar con la edad de la plantación que no es tomada en cuenta, por que abarca una superficie pero posiblemente no ha alcanzado su máxima producción, además de que los países no siempre notifican las cifras reales o estas no son tan certeras, como sucede con los cultivos del cacao y café (FAO, 2022).

Tabla 3.8

Rendimiento de producción de cacao a escala mundial, 2019

Ranking	País	Hectogramos/ Hectárea (hg/ha)	Kilogramos/ Hectárea (kg/ha)
1	Tailandia	31,389	3,138.9
2	Guatemala	26,876	2,687.6
3	Fiji	18,889	1,888.9
4	Santa Lucía	18,182	1,818.2
5	Perú	10,426	1,042.6
6	Togo	10,024	1,002.4
7	Madagascar	8,788	878.8
8	Colombia	8,670	867.0
9	Sri Lanka	7,499	749.9
10	Granada	7,262	726.2

Fuente: elaboración con datos de FAOSTAT, 2021

En la lista completa de rendimiento que presenta la FAO se encuentran 57 países (los mismos que producen cacao) y el que mejor rendimiento tiene es Tailandia ya que cosecha 3138.9 kg/ha de granos de cacao, seguido de Guatemala con 2687.6 kg/ha, ambos muy por encima del resto de los países, Tailandia se encuentra entre los países con menor producción de cacao, se posiciona en el 53° lugar con 113 toneladas de producción, mientras que Guatemala produce 12 473 toneladas y se encuentra en el 20°, aunque muy probablemente sus rendimientos se deban a un manejo intensivo de producción: clones mejorados, distancia mínima entre plantas, uso intensivo de agroquímicos y riego (uso intensivo de agua). Le siguen en rendimiento Fiji, Santa Lucía y Perú, los tres superando los 1000 kg/ha; de estos primeros cinco solo Perú se encuentra posicionado entre los países con mayor producción, ubicándose en el 9° lugar, con más de 135 000 toneladas producidas en el 2019 mientras que Santa Lucía y Fiji se encuentran en la antepenúltima y penúltima posición de producción con solo 20 y 17 toneladas respectivamente.

A partir del sexto hasta el 18° lugar, su rendimiento se encuentra entre 500 y 1000 kg/ha. En este intervalo se ubican 13 naciones: seis de América, cinco de África, una de Asia y una de Oceanía; Ghana, Colombia y República Dominicana destacan entre los 10 países con mayor producción (segundo, noveno y 10° puesto, respectivamente).

El resto de las naciones productoras de cacao presentaron en 2019 un rendimiento menor a media tonelada. México promedió un rendimiento de 486 kg/ha, de acuerdo con datos de años anteriores aumentó su rendimiento, aunque no significativamente. Muy cercana a esta cifra se encuentran países como Indonesia, Brasil y Costa de Marfil, que son los mayores productores de sus respectivos continentes y este último del mundo.

Aunque el rendimiento es un indicador importante para conocer la capacidad productiva de los terrenos sembrados, varía dependiendo el tipo de suelos, la variedad de la planta, la intensidad del manejo, las variaciones climáticas, la edad de la plantación, para el cacao no parece ser un indicador muy relevante en este sentido, ya que no existe tanta coincidencia entre los países que poseen una mayor producción y un mayor rendimiento. La prueba en ello está en que, por ejemplo, México (486 kg/ha) supera a Costa de Marfil (456 kg/ha) por casi treinta toneladas en rendimiento, pero la diferencia en producción es abismal, aunque se debe tomar en cuenta también la superficie sembrada del cultivo en cada país.

3.2 Organizaciones e industrias transnacionales cacaoteras

El cacao es requerido y demandado como insumo en gran parte del planeta, aunque en la mayoría de los casos, en países donde no es cultivado, principalmente en Norteamérica, Europa, Asia del norte y Australia. Debido a la alta demanda del cacao en las regiones mencionadas, han surgido diversas organizaciones que manejan y regulan la producción y comercialización de este producto para que pueda ser utilizado en la industria, principalmente la chocolatera, pero también en la farmacéutica. Algunas son de alcance mundial, otras a nivel nacional, se han desarrollado tanto en países productores como en países importadores de cacao, pero básicamente los mismos objetivos: promover y apoyar la producción de cacao, regular su comercialización y crear vínculos entre organizaciones, gobiernos e industrias que transforman cacao.

La más importante es la Organización Internacional del Cacao (ICCO) con sede en Abjdjan, Costa de Marfil, país con mayor producción cacaotera en el mundo. Dicha organización que surgió en el año de 1973 con el objetivo de poner en marcha el primer Acuerdo Internacional del Cacao que se negoció en una Conferencia Internacional del Cacao de las Naciones Unidas realizada en Ginebra Suiza. La ICCO ha ido actualizando y aplicando los acuerdos que se han generado posterior a las conferencias del cacao en los años de 1973, 1975, 1986, 1993, 2001 y 2010 (ICCO, 2021).

Actualmente mantiene una estrecha relación con otras organizaciones mundiales del cacao: la Federación de comercio de cacao (FFC) con sede en Londres; la Asociación de Comerciantes de Cacao en América (CMAA) con sede en Nueva York; La Asociación Europea del Cacao (ECA) con sede en Bruselas; la Asociación Nacional de Pasteleros (NCA) con sede en Washington; y la Asociación del Cacao de Asia con sede en Singapur, las cuales, además de regular el comercio, proyectos de desarrollo y financiamientos, establecen el precio diario por tonelada de granos de cacao en el mundo.

Desde el año 2012 y hasta la actualidad se encuentran como miembros a la ICCO 51 países que comercializan el cacao proveniente de 11 países productores en África, ocho de América, dos de Asia y uno de Oceanía, con un total de 22 naciones exportadoras de cacao, entre las cuales se encuentran las 10 de mayor producción en el mundo (Tabla 3.1). En cuanto a los países importadores, son 29 y cabe resaltar que todos son del continente europeo, hacia donde se dirige la mayor parte de la producción cacaotera en el mundo. México no se encuentra afiliado a dicha organización.

Como se puede apreciar en la Tabla 3.9 y la Figura 3.5, existen otras organizaciones de cacao ubicadas en otros continentes, principalmente en países donde la producción es a gran escala como Ghana, Brasil, Ecuador, Venezuela y Malasia.

Por otra parte, existen las industrias a escala mundial que utilizan cacao como insumo para confeccionar productos finales como chocolates, bocadillos, pasteles, galletas, cosméticos y productos naturistas. Son agroindustrias, compañías y/o empresas transformadoras de cacao con un gran número de productos finales y algunas sobresalen por su poderío económico, por su localización o por el tiempo que llevan desarrollando la actividad.

Tabla 3.9*Organizaciones mundiales del cacao*

Organización	Siglas	Localización
Organización Internacional del Cacao	ICCO	Abidjan, Costa de Marfil
Federación de Comercio del Cacao	FCC	Londres, Reino Unido
Asociación de Comerciantes de Cacao de América	CMAA	Nueva York, EUA
La Asociación Europea del Cacao	ECA	Brucelas, Bélgica
Asociación Nacional de Pasteleros	NCA	Washington DC, EUA
Asociación del Cacao de Asia	CAA	Singapur, Singapur
Unión Nacional de Productores de Cacao	UNPC	Tabasco, México
Iniciativa Lationamericana del Cacao	ILAC	Caracas, Venezuela
Junta de cacao de Ghana	COCOABOD	Accra, Ghana
Comité Ejecutivo del Plan de Cultivo de Cacao	CEPLAC	Brasilia, Brasil
Asociación Nacional de Exportadores de Cacao e Industrializados del Ecuador	ANECACAO	Guayaquil, Ecuador
Junta Malasia de Cacao	MCB	Sabah, Malasia

Fuente: elaboración con datos de ICCO, 2021

La revista norteamericana Candy Industry dedicada a la investigación sobre industrias que producen y confeccionan dulces y caramelos, presenta en sus ediciones anuales a las empresas que poseen las más altas ganancias económicas en estos rubros a escala mundial. Cada año presenta las primeras 100 industrias dedicadas a la fabricación de dulces y confitería en el mundo, en las cuales se encuentran incluidos productos derivados de cacao como chocolates, pastelillos, galletas, panecillos, pastas, bebidas, barras, etcétera, en una gran cantidad de tamaños y presentaciones.

Para el año 2020, la empresa estadounidense Mars Wrigley Confectionery, div. Of Mars Inc presentó las mayores ganancias en el mundo, con \$20 mil millones de dólares, seguida por la industria italiana Ferrero Group con \$13 566 millones de dólares y por la también norteamericana Mondelez International con \$11 467 millones de dólares. Cabe mencionar que las empresas que se presentan en dicha revista son de dulces y confitería y no exclusivamente de productos derivados de cacao, sin embargo, en la mayoría de ellas se confeccionan productos finales utilizando granos, manteca, pasta, torta y polvo de cacao (Candy Industry, 2021).

En la Tabla 3.10, se presentan las 10 empresas con mayores ganancias en este sector productivo para el año 2020, todas ellas de origen y con su matriz principal en países ricos como Europa, Estados Unidos y Japón, con sus plantas de producción en países en desarrollo, con recursos naturales abundantes, las materias primas más cercanas a las industrias

transformadoras y mano de obra barata, cuyas poblaciones se constituyen en mercados de consumo de sus productos. Entre las 10 empresas más importantes son tres de Estados Unidos, dos de Japón, dos de Suiza, una de Italia, una de Reino Unido y una de Alemania.

Tabla 3.10

Agroindustrias productoras de dulces y confitería en el mundo, top 10, 2020

Compañía	Localización	Ventas netas	Plantas
Mars Wrigley Confectionery, div. of Mars Inc	Chicago, EUA	20,000,000	53
Ferrero Group	Luxembourg, Italia	13,566,000	31
Mondelēz International	Deerfield, EUA	11,467,000	150
Meiji Co. Ltd.	Tokyo, Japón	10,075,000	7
Hershey Co.	Hershey, EUA	8,066,000	14
Nestlé SA	Vevey, Suiza	7,636,000	403
Pladis	Londres, Reino Unido	4,655,000	25
Chocoladenfabriken Lindt & Sprüngli AG	Kilchberg, Suiza	4,331,000	11
Ezaki Glico Co. Limitado.	Osaka, Japón	3,311,000	24
Haribo GmbH & Co. KG	Bonn, Alemania	3,300,000	16
Total		86,407,000	

Nota: el valor de ventas netas está valuado en millones de dólares.

Fuente: elaboración con datos de Candy Industry, 2021

El total de ganancias económicas de estas diez industrias más importantes asciende a \$86 407 mil millones de dólares y entre todas ellas poseen 734 plantas industriales distribuidas en el mundo, pero es la empresa Nestlé S.A. la que posee la mayor cantidad, con 403, de las cuales 17 se encuentran en México (Candy Industry, 2021). Un ejemplo de la variedad de productos que estas industrias producen es por ejemplo, la marca Mars, que produce 21 marcas incluidas las de chocolates Snikers, M&Ms, Turín, Milky Way, Twix y Dove, otros productos son Iams y Whiskas de alimento para mascotas y Juicy Fruit y Hubba Bubba de chicles, entre otros. Cada industria posee diferentes marcas de diferentes productos, aunque todas dentro del sector alimenticio.

Son las compañías Nestlé S.A de Suiza y Hershey Co. de Estados Unidos las más diversificadas. La primera posee 80 marcas, de las cuales al menos en 10 de ellas se utiliza cacao y alrededor de 1600 productos distintos (Nestlé, 2021). Hershey Co. por su parte, produce más de 100 productos diferentes, entre los que se incluyen chocolates, galletas, helados, polvos, leches y barras, casi todos con cacao como insumo (Hershey, 2021). La única industria que elabora únicamente productos de cacao es Ferrero Group con productos

como Nutella, Kinder, Ferrero Rocher y Rondnoi (Ferrero, 2021), la única industria de los 10 mencionados que no utiliza cacao para sus productos es Haribo GmbH & Co. KG de Alemania, ya que se especializa en la producción de gomitas de caramelo (Haribo, 2021).

Después de las 10 empresas con mayores ganancias, entre las 100 se encuentran 15 originarias de países en desarrollado, 10 que se localizan en América Latina, cuatro en Asia y solo una en África (ver Figura 3.5). La mejor posicionada en este grupo es la compañía Crown-Haitai de Corea del Sur que ocupa la posición 22, la industria Show de Cacao de Brasil, primera de América Latina posicionada en el lugar número 24, Arcor de Argentina en el puesto 26, Compañía Nacional de Chocolates, subsidiary of Grupo Nutresa S.A. de Colombia en la posición 39, Universal Robina Corp. de Filipinas en el puesto 42, Empresas Carozzi SA de Chile en el lugar 43, Delfi Limited de Singapur en la posición 49 y PT. Mayora Indah, Tbk de Indonesia en el lugar 52.

Existen tres empresas mexicanas, la primera de ellas en la posición 47 llamada Canel's SA de CV, localizada en San Luis Potosí con tres plantas, en la posición 53 Productos Ricolino, S.A.P.I. de C.V., div. of Grupo Bimbo de la Ciudad de México con cinco plantas y Dulces De la Rosa de Guadalajara en la posición 56 con tres plantas.

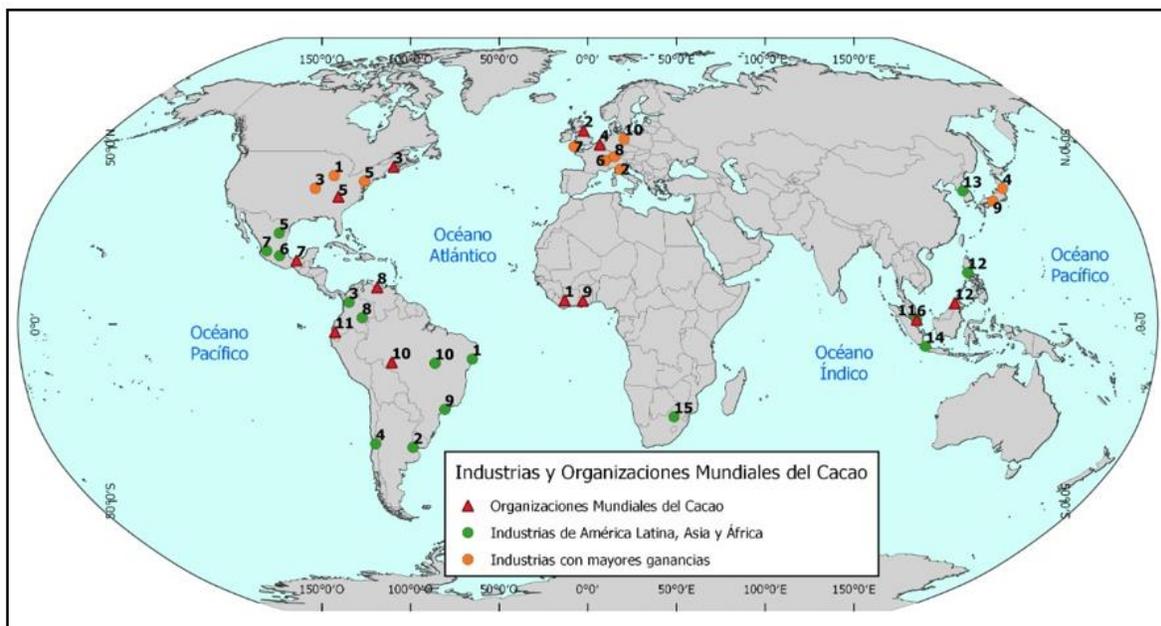
Finalmente, de América Latina en las posiciones 59 se encuentra Colombia SA, de Colombia; en los lugares 65 y 80, Embare Beautiful y Dori Alimentos de Brasil; y en la posición 93 la compañía Tiger Brands Ltd de Sudáfrica. Cabe resaltar que, en el continente africano, a pesar de que se produce el 67% del cacao en el mundo, en la industria de confitería y dulces, donde se encuentran los derivados del cacao, no figura en lo absoluto, ya que, si bien es cierto que una industria se posiciona dentro del top 100, no existe alguna que sea originaria de algún país productor, pues Sudáfrica no produce cacao. Esto se debe a la dominación económica que continua de los países ricos sobre los pobres, que aprovisionan las materias primas baratas para que la riqueza de transformación siga quedando en los países económicamente poderosos

En México también existen una gran cantidad de pequeñas industrias dedicadas a la transformación de cacao que utilizan el cacao como insumo o materia prima. Estas se ubican en estados como Tabasco, Chiapas, Oaxaca y Guerrero, pero también en el centro de la

república existen actualmente pequeñas empresas y negocios dedicados a la transformación de cacao, la mayoría de ellos producen chocolates de diversa manufactura. Estas no figuran en un plano internacional y son de escala regional o local, ya que pocas empresas han logrado sobresalir y exportar sus productos a otros países como Estados Unidos o Europa.

Figura 3.5

Organizaciones e Industrias mundiales del cacao, 2020



▲	●	●
1. Organización Internacional del Cacao	1. Show de cacao	1. Mars Wrigley Confectionery, div. of Mars Inc
2. Federación de Comercio del Cacao	2. Arcor	2. Ferrero Group
3. Asociación de Comerciantes de Cacao de América	3. Compañía Nacional de Chocolates, subsidiary of Grupo Nutresa S.A.	3. Mondelēz International
4. La Asociación Europea del Cacao	4. Empresas Carozzi SA	4. Meiji Co. Ltd.
5. Asociación Nacional de Pasteleros	5. Canel's SA de CV	5. Hershey Co.
6. Asociación del Cacao de Asia	6. Productos Ricolino, S.A.P.I. de C.V., div. of Grupo Bimbo	6. Nestlé SA
7. Unión Nacional de Productores de Cacao	7. Dulces De la Rosa, México, 3 plantas	7. Pladis
8. Iniciativa Lationamericana del Cacao	8. Colombina SA, Colombia	8. Chocoladenfabriken Lindt & Sprüngli AG
9. Junta de cacao de Ghana	9. Embare Beautiful, Brasil	9. Ezaki Glico Co. Limitado.
10. Comité Ejecutivo del Plan de Cultivo de Cacao	10. Dori Alimentos, Brasil	10. Haribo GmbH & Co. KG
11. Asociación Nacional de Exportadores de Cacao e Industrializados del Ecuador	11. Delfi Limited	
12. Junta Malasia de Cacao	12. Universal Robina Corp.	
	13. Crown-Haitai, un grupo de confitería	
	14. PT. Mayora Indah, Tbk	
	15. Tiger Brands Ltd., Sudáfrica	

Fuente: elaboración con datos de ICCO, 2021 y Candy Industry, 2021.

Además de las pequeñas agroindustrias transformadoras de cacao que han surgido en México, por la tradición productiva cacaotera en el territorio, también se han asentado compañías internacionales que compran el cacao mexicano como insumo para sus productos. Prueba de

ello son las plantas que se encuentran dentro del territorio mexicano que pertenecen a las industrias de mayores ganancias en el mundo que se muestran en la Figura 3.6.

Es posible apreciar que en México hasta el año 2020 hay instaladas 29 plantas dedicadas a la fabricación de dulces y confitería del mundo pertenecientes a las 10 marcas principales en estos rubros, en dichas plantas se fabrica una diversificada gama de productos, algunos de ellos derivados del cacao. Es importante mencionar que, de estas 10 empresas, solo cinco tienen plantas en México: Mars Wrigley Confectionery, div. of Mars Inc (cinco plantas); Ferrero Group (una planta); Mondelez International (cuatro plantas); Hershey Co. (dos plantas); y Nestlé SA (17 plantas) (Figura 3.6).

Figura 3.6

Plantas en México de las Industrias top diez, 2020



Fuente: elaboración con datos de Mars, Nestlé, Mondelez, Hershey y Ferrero, 2021.

Nestlé S.A., es la empresa posicionada en el sexto lugar con mayores ganancias en el mundo, con mayor número de plantas de producción a nivel mundial. En México sus plantas se encuentran localizadas en Ocotlán (la primera establecida el país) y Lagos de Moreno Jalisco,

cuatro en Toluca y una en Cuautitlán Estado de México, cuatro en el estado de Querétaro, una en Silao Guanajuato, una en Coatepec Veracruz, una en Puebla y una en Chiapas. La mayoría se especializan en algún producto o marca como Carnation, Gerber, Purina o en algún ramo como cafés, culinario, lácteo y agua. Los chocolates y otros productos que utilizan cacao como insumo se producen en una de las plantas de Toluca y en Coatepec Veracruz.

Las cinco plantas de Mars Wrigley Confectionery, div. of Mars Inc. se localizan en Guadalajara Jalisco, Toluca Estado de México, Montemorelos y Santa Catarina Nuevo León y dos en El Marqués Querétaro; las cuatro plantas de Mondelēz International están asentadas en Monterrey y Salinas Nuevo León, la ciudad de Puebla y Ecatepec Estado de México; las dos plantas de Hershey Co. están en El Salto Jalisco y Monterrey Nuevo León. Por último, la única planta de Ferrero Group se localiza en San José de Iturbide Guanajuato, única empresa dedicada a producir derivados de cacao, su producción es exclusiva de chocolates.

Lo que se puede apreciar, es que las grandes empresas de dulces y confitería establecen sus plantas en grandes polos industriales, donde es fácil acceder a los recursos, a las materias primas y a la mano de obra baratos, donde existe la accesibilidad geográfica y con flexibilidad en las leyes gubernamentales les permitan abastecerse de los recursos que el país les provee, y con ello aumenten ganancias millonarias.

3.3 Comercio internacional del cacao

Como se ha expuesto, el cacao es un producto utilizado en todo el mundo con diversos fines, pero en mayor medida para fabricar productos industrializados, por esta razón las industrias y los gobiernos de los países de donde son originarias requieren acuerdos que beneficie el suministro del cacao desde los territorios en donde se produce.

El comercio de cacao se refiere a la acción de venta de cacao en sus diversas presentaciones entre los productores (que pueden ser individuales, grupos asociados de estos en determinadas organizaciones o incluso agroindustrias) y los transformadores a un producto final comestible, farmacéutico o cosmético (grandes y pequeñas agroindustrias, talleres chocolateros, restaurantes, industrias, gobiernos, etc.).

De acuerdo con la FAO (2021), el cacao es comercializado en cuatro formas: grano seco, pasta, manteca, polvo y torta.

El comercio se realiza mediante exportaciones e importaciones internacionales. Básicamente se considera una exportación a la acción de transportar o enviar un bien o servicio del país que lo crea o produce a otro país que lo compra y utiliza, a cambio de dinero. La importación es la acción que realiza un país que paga por un bien o servicio proveniente de otro país. La FAO publicó datos de exportación e importación en toneladas y su valor económico, que son retomados para el presente análisis, sin embargo, en las Figuras 3.7 y 3.8 únicamente se presentan las cantidades de toneladas.

3.3.1 Exportaciones mundiales de cacao

En la exportación de granos de cacao sobresalen los países de mayor producción en el mundo como se aprecia en la Tabla 3.11, donde Costa de Marfil exporta 1 621 749 toneladas con una ganancia de 3 575 751 dólares, seguido de Ghana, Camerún, Nigeria y Ecuador de acuerdo con la cantidad exportada. En la sexta y séptima se posicionan Países Bajos y Bélgica, países que no producen cacao, pero si cuentan con un historial chocolatero. Con respecto al valor económico por exportación siguen Ghana, Ecuador, Países Bajos y Nigeria. Bélgica por su parte se encuentra al igual que en la cantidad de toneladas en la séptima posición. Malasia, República Dominicana y Perú ocupan el octavo noveno y décimo sitio. En total son 89 países que exportaron grano seco de cacao y México aparece en el 56° lugar con 115 toneladas exportadas. Es importante destacar que en la exportación e importación en las formas de pasta, manteca y polvo en su mayoría son países no productores.

En la exportación de manteca de cacao los diez primeros lugares los ocupan los mismos países tanto en valor económico como en cantidad de toneladas, aunque algunos cambian solo en una posición entre un indicador y el otro. Destaca en primer lugar Países Bajos, superando el doble de toneladas exportadas y su valor económico con respecto al segundo lugar, en este caso Indonesia, que, es uno de los mayores productores de cacao y Malasia que se encuentra en el tercer lugar. Le siguen Alemania, Costa de Marfil, Francia, Ghana, Singapur, Estados Unidos y Brasil presentados en la Tabla 3.12.

Entre los diez países mencionados cinco son productores de cacao, aunque la producción de Malasia no es muy significativa y cuatro países son de Europa y uno de Norteamérica.

Tabla 3.11

Exportación de granos de cacao a escala mundial en toneladas y miles de dólares, 2019

Ranking	País	Cantidad de Toneladas	País	Valor en miles de dolares
1	Costa de Marfil	1,621,749	Costa de Marfil	3,575,751
2	Ghana	643,643	Ghana	1,851,960
3	Camerún	310,633	Ecuador	657,272
4	Nigeria	299,625	Países Bajos	639,481
5	Ecuador	270,943	Nigeria	602,608
6	Países Bajos	248,686	Camerún	589,514
7	Bélgica	199,459	Bélgica	521,773
8	Malasia	110,892	Malasia	259,624
9	República Dominicana	70,137	República Dominicana	179,787
10	Perú	59,857	Perú	154,001
	Total	3,835,624	Total	9,031,771
	Total Mundial	4,105,657	Total Mundial	9,667,731

Fuente: elaboración con datos de FAOSTAT, 2021

Tabla 3.12

Exportación de manteca de cacao a escala mundial en toneladas y miles de dólares, 2019

Ranking	País	Cantidad de Toneladas	País	Valor en miles de dolares
1	Países Bajos	273,782	Países Bajos	1,570,875
2	Indonesia	131,937	Indonesia	724,605
3	Malasia	124,589	Malasia	612,911
4	Alemania	89,999	Alemania	514,745
5	Costa de Marfil	83,526	Francia	423,805
6	Francia	73,112	Costa de Marfil	373,613
7	Ghana	69,303	Ghana	337,276
8	Singapur	26,614	Singapur	149,891
9	Estados Unidos de América	24,431	Brasil	119,965
10	Brasil	20,603	Estados Unidos de América	101,421
	Total	917,896	Total	4,929,107
	Total Mundial	1,057,685	Total Mundial	5,670,202

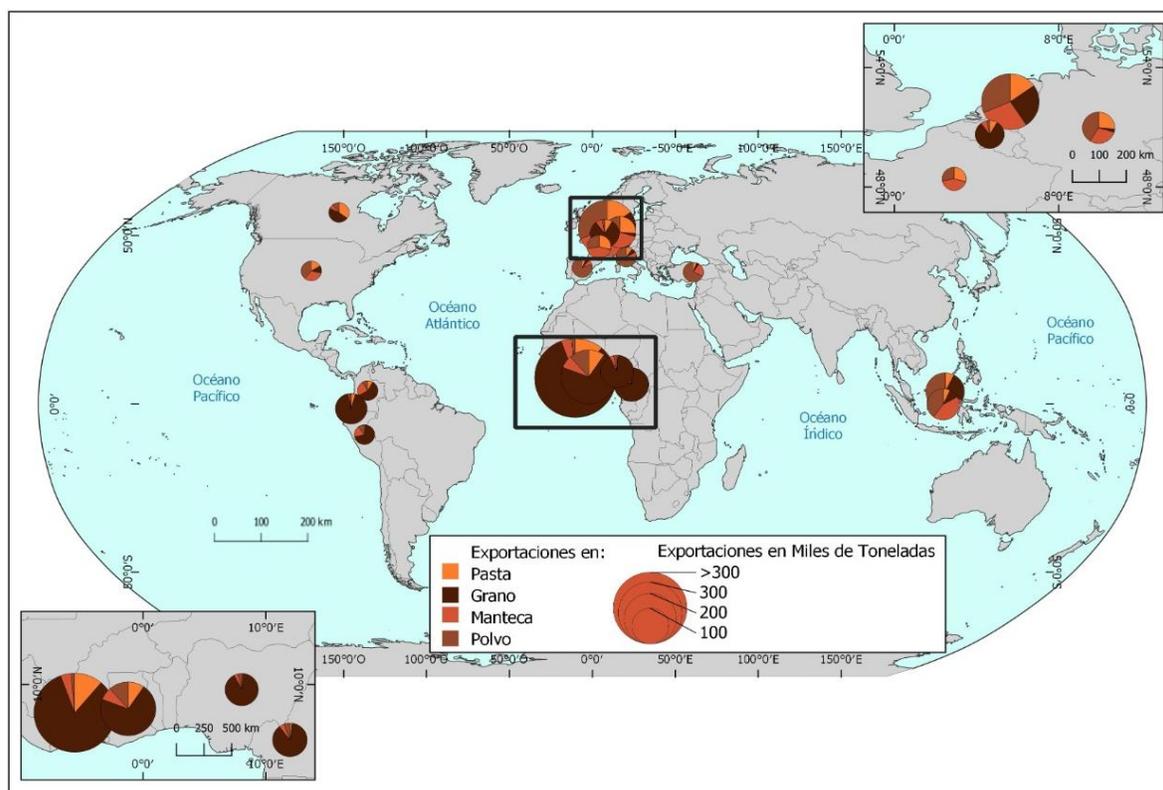
Fuente: elaboración con datos de FAOSTAT, 2021

Se puede apreciar con lo anterior que los países ricos han generado la tecnología y el capital para apropiarse del proceso industrial de transformación del cacao y la riqueza que ello conlleva, además de la apropiación del trabajo (plusvalía/ganancia) del grano seco, toda vez que no paga el precio real de producción, un ejemplo de ello es la reventa de cacao en pasta, manteca o polvo una vez que lo han procesado, quedándose así con la mayor ganancia de todo el proceso productivo. Entre los 67 los países exportadores de manteca de cacao, México se posiciona en el 30° lugar por la cantidad de toneladas y en el 29° lugar por el valor económico con 881 toneladas y 5221 dólares respectivamente.

En cuanto a la exportación de pasta y polvo de cacao, se mantiene la misma tendencia que con la manteca, de nueva cuenta destaca Costa de Marfil, Países Bajos, Ghana, Alemania y Francia, mientras que en la exportación en polvo de cacao ocupa el primer sitio Países Bajos, seguido de Malasia, Alemania, Indonesia y Ghana. La exportación en pasta es realizada por 65 países, mientras que en Polvo la realizan 107 naciones. México exportó únicamente 10 toneladas en pasta y 395 toneladas en polvo, posicionándose en los lugares 53° y 45° respectivamente.

Figura 3.7

Exportación de cacao a escala mundial en toneladas, 2019



Fuente: elaboración con datos de FAOSTAT, 2021

La Figura 3.7 muestra gráficamente las exportaciones a escala global, donde se muestra a los países que exportan más de quinientas toneladas de cacao en alguna de las cuatro presentaciones ya indicadas. Lo que se puede apreciar es que los granos de cacao seco son exportados en su mayoría por los países de las regiones productoras de cacao localizadas en la zona tórrida o central del planeta, mientras que en el norte, principalmente Europa occidental y Norteamérica existen grandes cantidades de exportación, pero en manteca, pasta

y polvo debió a que los países ricos compren el cacao de los países pobres productores (porque ellos tienen limitaciones de clima, pero tienen capital generado al comprar barato y vender caro) revenden la pasta de cacao a esos mismos países y a todo el mundo puesto que tienen la hegemonía de la tecnología, la industria y los saberes industriales chocolateros.

3.3.2 Importaciones mundiales de cacao

Las importaciones de cacao se presentan de una manera muy diferente a las exportaciones, la mayoría de los países que importan cacao en alguna de sus diferentes presentaciones no son productores y lo importan para transformarlo y comercializan como un producto industrial. A diferencia de la exportación de granos de cacao, entre los primeros 10 países por cantidad de toneladas importadas se encuentran dos que son productores, Malasia en el lugar cuatro e Indonesia posicionado en el lugar seis, quienes destacan como principales exportadores de manteca y este último también como productor de grano. En estos casos se podría hablar de industrias transnacionales asentadas en dichos países, las cuales demandan granos de cacao provenientes de otros países para confeccionar sus productos industriales.

Como se puede observar en la Tabla 3.13, de nueva cuenta Países Bajos destaca como el principal importador con más de un millón de toneladas, seguido de Alemania con cerca de medio millón y le continúa Estados Unidos. El resto de los países importa menos de 300 000 toneladas de cacao seco al año, entre los primeros 10 se encuentran Malasia, Bélgica, Indonesia, Francia, Turquía, España y Reino Unido en cuanto a cantidad de toneladas. Considerando el valor en dólares la importación, aparecen nueve países de los ya mencionados, solo España es sustituido por Italia al lograr una mayor ganancia.

El total de los países que importan grano seco de cacao son 99, incluyendo a México, que se encuentra en la posición 19 con 46 607 toneladas, un número altamente significativo puesto que la producción nacional es cercana a la mitad de esa cantidad; el valor de dicha importación es de 114 309 millones de dólares (FAOSTAT, 2021), lo que equivale a poco más de 2400 millones de pesos.

A diferencia de la exportación de granos de cacao, en la importación aparecen muchos países que no son productores, a excepción de Malasia, siendo productor de cacao pero con una producción poco significativa, sin embargo, lo que permite inferir que posiblemente dentro de su territorio se transforma cacao para dar valor agregado al cacao y lograr posicionarse

dentro de los primeros países exportadores de manteca de cacao, como se observa en la Tabla 3.12.

Tabla 3.13

Importación de granos de cacao a escala mundial en toneladas y miles de dólares, 2019

Ranking	País	Cantidad de Toneladas	País	Valor en miles de dolares
1	Países Bajos	1,080,267	Países Bajos	2,461,659
2	Alemania	469,488	Alemania	1,171,218
3	Estados Unidos de América	375,536	Estados Unidos de América	931,346
4	Malasia	351,493	Malasia	827,909
5	Bélgica	280,930	Bélgica	711,900
6	Indonesia	235,851	Indonesia	545,127
7	Francia	156,765	Francia	410,158
8	Turquía	107,483	Turquía	247,920
9	España	101,667	Reino Unido	245,871
10	Reino Unido	101,353	Italia	245,597
	Total	3,260,833	Total	7,798,705
	Total Mundial	4,055,864	Total Mundial	9,767,203

Fuente: elaboración con datos de FAOSTAT, 2021

Como se puede apreciar en la Tabla 3.14, los principales importadores de pasta de cacao son ocho naciones de Europa y dos de América del Norte, liderado este indicador de nueva cuenta por Países Bajos con 127 987 toneladas, con un valor de 396 039 dólares, superando en más del 50% a los países que le siguen: Bélgica, Francia, Alemania y Polonia. Estados Unidos por su parte se posiciona en el lugar seis, seguido de Rusia, Italia, Turquía y Canadá en las posiciones siete, ocho, nueve y 10 respectivamente.

Tabla 3.14

Importación de pasta de cacao a escala mundial en toneladas y miles de dólares, 2019

Ranking	País	Cantidad de Toneladas	País	Valor en miles de dolares
1	Países Bajos	127,987	Países Bajos	396,039
2	Bélgica	87,596	Bélgica	301,141
3	Francia	81,104	Francia	270,663
4	Alemania	63,966	Alemania	220,473
5	Polonia	49,076	Estados Unidos de América	171,447
6	Estados Unidos de América	46,559	Polonia	160,758
7	Rusia	43,228	Rusia	155,284
8	Italia	32,176	Italia	115,015
9	Turquía	23,450	Canadá	87,837
10	Canadá	22,887	Turquía	79,392
	Total	578,029	Total	1,958,049
	Total Mundial	846,783	Total Mundial	2,937,801

Fuente: elaboración con datos de FAOSTAT, 2021

En total son 113 las naciones que importan pasta de cacao, México se encuentra en el lugar número 21 con 9964 toneladas, mismas que tienen un valor de 39 592 miles de dólares, aproximadamente unos 830 millones de pesos.

El flujo de importación de manteca y torta de cacao en el mundo no es muy distinto a la importación de pasta, los principales países importadores de manteca son Alemania, Bélgica, Estados Unidos, Países Bajos y Francia, mientras que de polvo son diferentes las naciones que lo adquieren, Estados Unidos en primer lugar, seguido por España, Países Bajos, Alemania y Rusia.

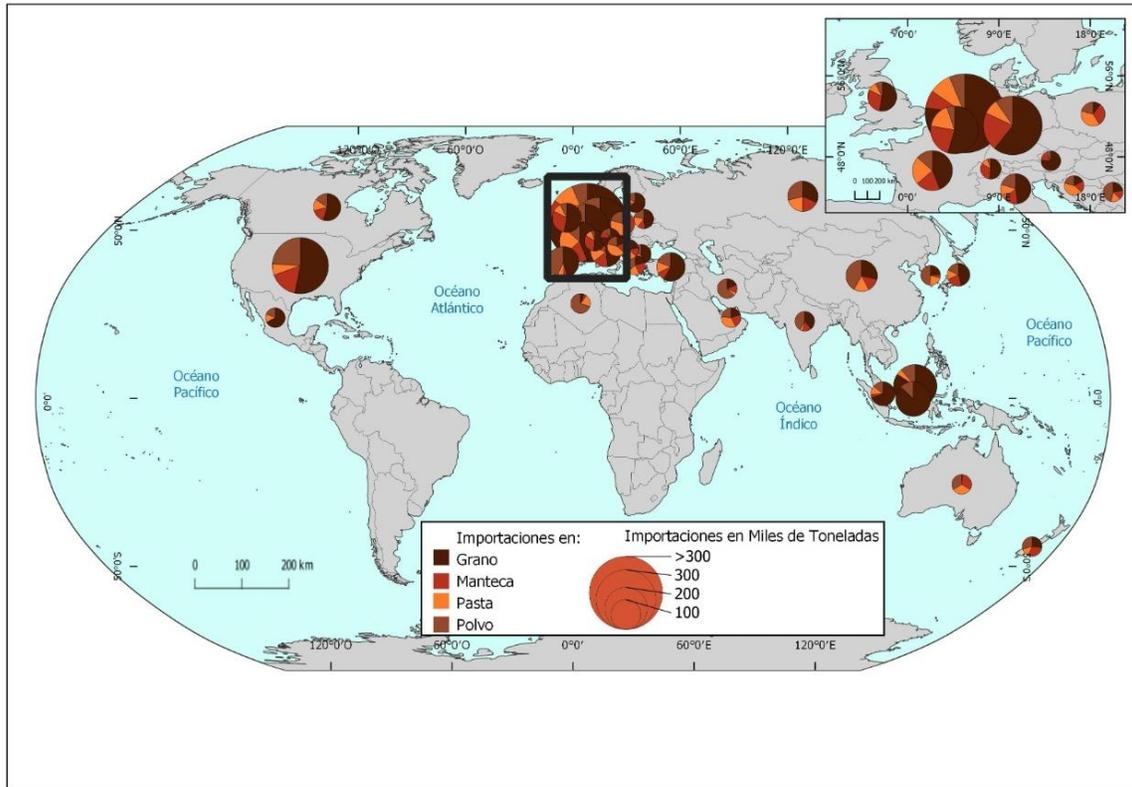
El total de los países que importan manteca son 140, México se encuentra en el 49° lugar con 898 toneladas y un valor de 5465 dólares. En la importación de polvo de cacao aparecen 185 países, México se posicionó en el 29° lugar con 13 136 toneladas y un valor de 33 792 dólares.

Las diversas presentaciones en que se importa el cacao se muestran en la Figura 3.8, aunque solo incluye los países que importan más de 500 toneladas, debido a que hay naciones que su importación es muy baja y, por tanto, poco significativa para el mercado global. Sin embargo, se puede apreciar gráficamente hacia donde se dirige la mayor cantidad de producción de cacao en el mundo, resaltando principalmente a las regiones de Europa y América del Norte, aunque también a países asiáticos que importan el cacao para su consumo y transformación, para el consumo nacional o para su exportación al mercado global como el caso de Indonesia.

Los datos estadísticos, a pesar de ser solo un indicador muestran los flujos predominantes del cacao desde su producción en países pobres, hasta el valor agregado (pasta, manteca, polvo, chocolatería y confitería) y consumo que se da mayormente en los países ricos, cómo el mercado global del cacao está casi en su totalidad dirigido hacia países de Europa y América del Norte, donde se encuentran las matrices de las principales industrias de confitería y dulces, algunos de los cuales son derivados del cacao. De igual manera se puede apreciar que México no es un país que sobresalga por la cantidad de producción comparado con otras regiones del mundo, ni de exportación de cacao en cualquiera de sus presentaciones, pero la cantidad de importación de México es muy grande.

Figura 3.8

Importación de cacao a escala mundial en toneladas, 2019



Fuente: elaboración con datos de FAOSTAT, 2021

Lo anterior se puede explicar desde dos condiciones: 1) la demanda en el país de cacao sobrepasa a la oferta, México no tiene autosuficiencia: pocos estados producen y por consecuencia poca producción, en contraparte alta demanda de cacao para chocolates de diversa manufactura y 2) porque en el territorio mexicano se encuentra varias industrias nacionales y transnacionales que demandan tanto cacao mexicano como extranjero sin altos estándares de calidad para la fabricación de productos industriales con bajo contenido de cacao que se han consumido masivamente y que han acaparado el mercado nacional, entre los que se puede mencionar como ejemplo los chocolates Carlos V y el chocolate Abuelita de la transnacional Nestlé.

3.4 Producción de cacao en México y la zona de estudio

Como se expresó en el capítulo 2, México es un país con gran tradición en la producción cacaotera en el mundo, esto debido a que las poblaciones asentadas en este territorio desde

épocas precolombinas fueron de las primeras en domesticar la planta y utilizar el fruto para consumirlo en forma de bebida.

A pesar de la ancestral relación histórica que el territorio mexicano tiene con el cultivo del cacao desde la cultura Olmeca, a escala global, México no destaca en el comercio global por la cantidad de producción, de exportación e importación, tampoco en la presencia de industrias transnacionales. Sin embargo, aún persiste el cultivo de cacao en una amplia región del territorio nacional, lo cual es muy valioso, pero lo que más se debe resaltar del cacao mexicano es la calidad de los granos criollos y trinitarios que se producen.

El tipo de acriollado (trinitarios con características predominantes tipo criollo), en todas sus variedades es considerado de gran calidad por su sabor y aroma, no obstante, es el que menos se produce en el mundo ya que se considera más susceptible a enfermedades y con menor rendimiento. Sin embargo, México es uno de los pocos países que lo sigue produciendo, por lo que el cacao mexicano se valora respecto a calidad y no por su cantidad.

3.4.1 Producción de cacao en México

La producción cacaotera nacional, en términos generales comenzó a decaer a partir del inicio del Tratado de Libre Comercio de América del Norte¹¹ en la década de los noventa del siglo pasado. Este tratado entre México, Estados Unidos y Canadá fue un factor determinante para

¹¹ El TLCAN es un acuerdo comercial celebrado entre los tres países de América del Norte: Canadá, Estados Unidos de América y México, fue firmado en noviembre de 1993 y entró en vigor el 1° de enero de 1994, tiene como propósito:

- Favorecer la apertura comercial de América del Norte a través de la eliminación sistemática de la mayoría de las barreras arancelarias y no arancelarias del comercio y la inversión entre Canadá, Estados Unidos y México.
- Promover condiciones de competencia leal en la zona de libre comercio.
- Proteger los derechos de propiedad intelectual en los tres países miembros.
- Establecer procedimientos eficaces para la aplicación y cumplimiento del Tratado y para la solución de controversias.
- Promover la cooperación trilateral, regional y multilateral encaminada a ampliar y mejorar los beneficios del Tratado.
- Eliminar obstáculos al comercio.
- Facilitar la circulación transfronteriza de bienes y servicios entre los territorios de los tres países firmantes.
- Aumentar las oportunidades de inversión en los tres países miembros.
- El TLCAN establece entre los territorios de los tres países una “zona de libre comercio”, porque las reglas disponen cómo y cuándo se eliminarán las barreras arancelarias para conseguir la libre circulación de los productos y servicios entre las tres naciones; esto es, cómo y cuándo se eliminarán los permisos, las cuotas y las licencias, y particularmente las tarifas y los aranceles (Cabrera, 2015).

la reducción en las plantaciones de cacao en México y otros productos agrícolas en general, debido a que el producto se devaluó con la entrada de cacao extranjero, provenientes principalmente de Estados Unidos a muy bajo precio, para cumplir con la demanda nacional, lo que provocó que el cacao mexicano no pudiera competir en precio dentro del mercado nacional ni en el global (por la producción africana).

Históricamente en México se producía un promedio de unas 50 000 toneladas de cacao al año durante la primera mitad del siglo XX, pero desde que el Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) del gobierno federal tiene registro de los datos de producción agroalimentaria (1980), esa cantidad no se ha alcanzado. Los estados de Tabasco, Chiapas y Guerrero son los que históricamente han producido cacao, pero también en Oaxaca, Michoacán y Colima en algún momento se ha producido cacao, probablemente para auto abasto; solo Oaxaca ha logrado registros en las estadísticas oficiales, como se muestra en la Tabla 3.15, debido a que dichas entidades cuentan con las características geográficas que el árbol requiere para su óptimo desarrollo.

Tabla 3.15

Producción agrícola de cacao en México, 1980

Ciclo: Cíclicos y Perennes 1980				Modalidad: Riego + Temporal		
Entidad	Sup. Sembrada (Ha)	Sup. Cosechada (Ha)	Producción (Ton)	Rendimiento (Ton/Ha)	PMR (\$/Ton)	Valor Producción (Miles de Pesos)
Tabasco	38,200	36,249	28,740	0.75	50	1,437
Chiapas	30,000	30,000	7,369	0.25	57	420.03
Oaxaca	68	62	71	1.15	70	4.97
Guerrero	202	181	69	0.38	45	3.11
Total	75,270	68,443	36,249	0.53	51.45	1,865.11

Fuente: elaboración con datos de SIAP, 2021

El primer registro oficial que se tiene de la producción cacaotera es de 1980, en el cual los estados de Tabasco, Chiapas, Oaxaca y Guerrero reportaron una producción total de 36 249 toneladas de cacao, de las cuales 28 740 las produjo Tabasco, representando el 79.2% de la producción nacional, seguido de Chiapas con 7 369 con el 20.3%, Oaxaca con 71 y Guerrero con solo 69, representando solo el 0.19%, respectivamente cada uno de estos estados.

Se tiene un registro de 75 270 hectáreas sembradas de cacao por 68 443 cosechadas, aportadas principalmente el estado de Tabasco con 38 200 y 36 249 hectáreas sembradas y cosechadas respectivamente. El rendimiento fue muy variado en todas las entidades, el más alto lo registró Oaxaca con 1.15 toneladas producidas por hectárea sembrada, mientras que el más bajo fue en Chiapas, con solamente 0.25 toneladas por hectárea. Tabasco por su parte tuvo un rendimiento de 0.75 toneladas por hectárea y 0.38 en Guerrero. El precio medio rural (PMR) por tonelada osciló entre los 45 y los 70 dólares, promediando 51.45 dólares por tonelada, el cual es superior al precio actual (ya que se eliminaron tres ceros al peso mexicano).

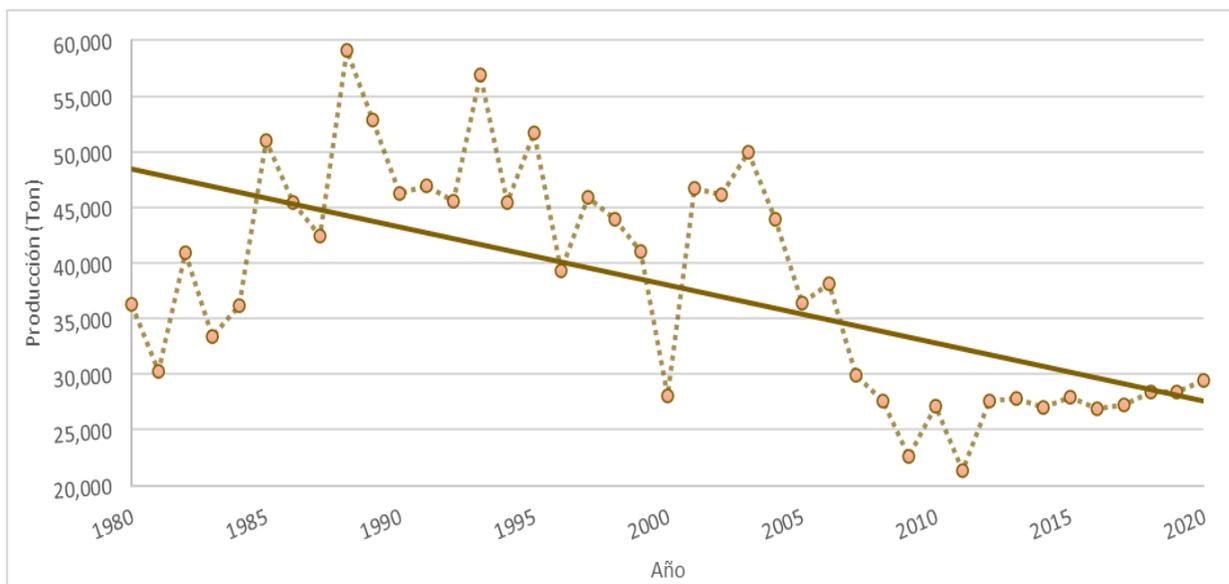
El año de 1980 fue muy productivo, sin embargo, no es el más alto del que se tenga registro en cuanto a producción, ya que el verdadero auge de la producción cacaotera se presentó entre los años 1985 y 1995, coincidiendo con una buena organización social nacional, sobre todo en Tabasco, con apoyos gubernamentales y en general con una época en transición del Populismo al Neoliberalismo con sus inicios en 1983.

Como se puede apreciar en la Figura 3.9, el año de mayor producción en México del que se tiene registro es 1988 con 59 128 toneladas, seguido de 1993 con 56 898 y 1989 con 52 846 toneladas de cacao. En el periodo 1985-1995 se produjeron una mínima de 42 487 en 1987 y una máxima de 59 128 toneladas de cacao, siendo el periodo continuo de mayor producción. A partir de 1996 la producción disminuyó significativamente, ese año se produjeron 39 347 toneladas, esto es, 33.4% (19 781 toneladas) menos que el año con mayor producción (1988) y 20.9% (12 400 toneladas) menos que el año anterior (1995).

Desde entonces solo en los años de 1997, 2001, 2002 y 2003 han superado las 45 000 toneladas de producción, a partir de este último la producción ha disminuido. Los años de menor producción cacaotera en México han sido el 2000 con 28 046 toneladas, el 2009 con 22 660 y el más bajo registro hasta hoy día fue en 2011 con solamente 21 387 toneladas, solo el 36% de la máxima producción registrada en 1988. Durante el periodo 2012-2020 la producción nacional se ha mantenido entre las 27 000 y 30 000 toneladas de producción.

Figura 3.9

Producción agrícola de cacao en México, 1980-2020



Fuente: elaboración con datos de SIAP, 2021

El último registro oficial fue en 2020 y como lo muestra la Tabla 3.16, se produjeron 29 428 toneladas de cacao en México, de las cuales el 64% fueron producidas por Tabasco, 34.9% por Chiapas y 0.9% por Guerrero. La cantidad de superficie sembrada en total fue de 59 655 hectáreas y 58 598 hectáreas de cosechada; Tabasco es el líder en ambos indicadores con 68.5% y 69.7% respectivamente. El rendimiento fue de 0.46 toneladas para Tabasco, 0.59 toneladas para Chiapas y 1.15 para Guerrero, se observa que, donde mayor cantidad de cacao se produce, se tiene un menor rendimiento. El PMR fue de 40 503 pesos por tonelada en México, aunque en Tabasco fue donde se pagó mejor con 43 787 pesos por tonelada.

La producción de cacao en México depende mayormente de Tabasco, ya que hasta finales del siglo XX contribuía casi con el 80% del cacao mexicano, en las últimas décadas Chiapas ha mejorado los indicadores de producción, puesto que las políticas públicas se han enfocado en promover la transformación del cacao, además de que desde la época precolombina era un estado productor.

Tabla 3.16*Producción agrícola de cacao en México, 2020*

Ciclo: Cíclicos y Perennes 2020					Modalidad: Riego + Temporal	
Entidad	Sup. Sembrada (Ha)	Sup. Cosechada (Ha)	Producción (Ton)	Rendimiento (Ton/Ha)	PMR (\$/Ton)	Valor Producción (Miles de Pesos)
Tabasco	40,923.26	40,865.26	18,857.63	0.46	43,787.63	825,730.86
Chiapas	18,475.90	17,482.40	10,282.37	0.59	35,345.91	363,439.77
Guerrero	256	250.5	288.77	1.15	9,648.86	2,786.30
Total	59,655.16	58,598.16	29,428.77	0.5	40,503.12	1,191,956.93

Fuente: elaboración con datos de SIAP, 2021

Al comparar los datos de 1980 a 2020, Tabasco en los últimos años ha aumentado la superficie de hectáreas sembradas, en contraste con Chiapas que ha reducido la superficie de cultivo en casi la mitad. Sin embargo, la producción de Tabasco se ha reducido en 18.9% comparada con 40 años antes, mientras que en Chiapas ha aumentado 38.8%, esta relación inversa entre superficie y cantidad de toneladas producidas sugiere que en Tabasco el rendimiento ha disminuido por diversas razones como enfermedades, aumento de violencia, reconversión productiva, abandono de terrenos, reducción de hectáreas sembradas de cacao, etcétera, y debe ponerse atención en este aspecto para volver a incrementar este indicador.

3.4.2 Producción de cacao en el estado de Tabasco

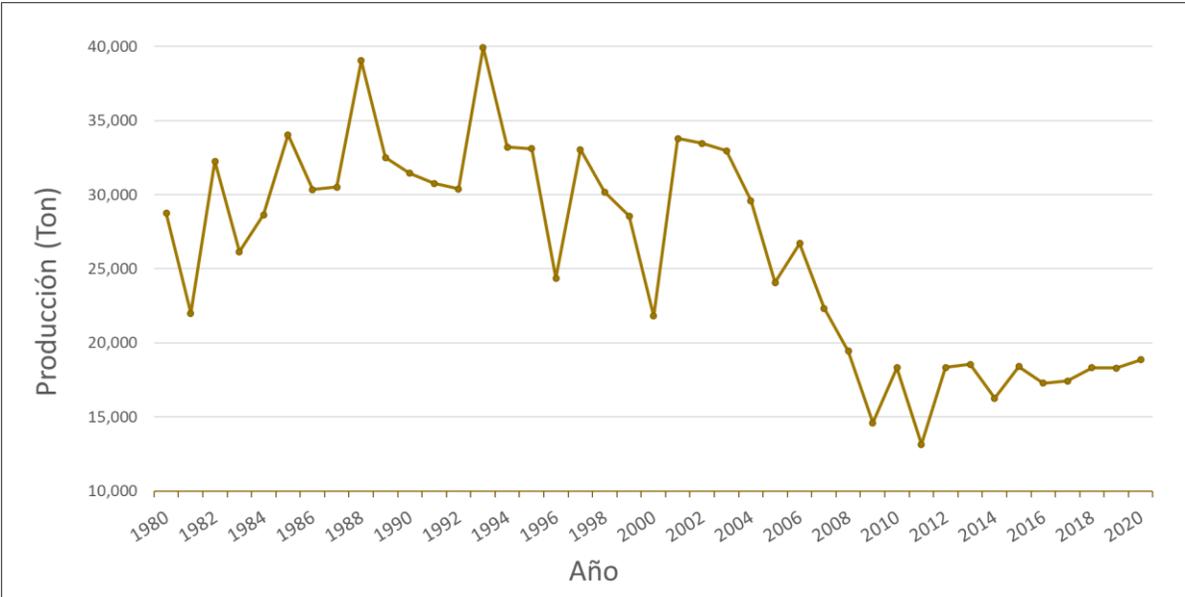
Como se verá en el capítulo 4, a lo largo de la historia de Tabasco se han desarrollado diversos procesos económicos, políticos y sociales que han modificado la estructura productiva, de transformación y comercial del ámbito cacaotero, el cual, ha sufrido afectaciones, provocando la disminución en la producción cacaotera del estado.

La Figura 3.10 muestra la evolución histórica de la producción de cacao en el estado de Tabasco desde el año 1980 que se tienen registros oficiales. Se observa una tendencia similar a los datos a escala nacional (Figura 3.9) ya que Tabasco es el mayor productor del país y solamente se complementa con las otras entidades.

De igual manera los años de mayor producción son prácticamente los mismos que a escala nacional: la mayor producción histórica fue en 1993 con 39 924 toneladas, le sigue 1988 y 1985 con, 39 031 y 34 043 toneladas respectivamente. Otros años importantes fueron 2000 con 33 791 y 2001 con 33 460 toneladas producidas. El periodo de 1985 a 1995 -al igual que a escala nacional- mantuvo constancia y fueron los años más productivos; los años de 1996 y 2000 sufrieron una baja considerable comparándola con el año anterior a estos (1995 y 1999), en el primer caso se produjeron 8760 toneladas menos entre 1995 y 1996 y en el segundo caso 6750 toneladas menos entre 1999 y 2000, lo que equivale a una reducción del 26.5% y del 23.7% de la producción respectivamente.

Figura 3.10

Producción histórica de cacao en Tabasco, 1980-2020



Fuente: elaboración con datos de SIAP, 2021

La mayor disminución en la producción se presentó entre los años de 2006 y 2009, con una tendencia constante hacia la baja, pasando de producir 26 704 toneladas en 2006 a 14 609 en 2009, hubo una reducción de 12 095 toneladas (45.3%) en estos tres años, situación muy alarmante para Tabasco. El registro más bajo en producción fue en 2011 con 13 155 toneladas, lo que representa una reducción del 67.1% en comparación con el año 1993, la diferencia de producción entre ambos años fue de 26 769 toneladas. A partir del año 2012 y

hasta 2020 la producción en la entidad se ha mantenido estable, entre 16 000 y casi 19 000 toneladas por año.

La producción en el estado de Tabasco para el 2020 fue de 18 857 toneladas entre 11 de los 17 municipios que conforman la entidad. Pero como se muestra en la Tabla 3.17 son Comalcalco, Cárdenas, Cunduacán, Huimanguillo y Jalpa de Méndez los que tienen una producción significativa, puesto que superan las 1000 toneladas, por su parte Paraíso, Tacotalpa, Centro, Nacajuca, Jalapa y Macuspana produjeron menos de 600 toneladas; este último municipio registró superficie sembrada, pero sin superficie cosechada ni producción. El rendimiento promedio fue de 0.46 para el estado, el municipio que presentó mejor rendimiento fue Teapa con 0.68 Ton/Ha y con menor fue Paraíso con 0.38 Ton/Ha. En cuanto al precio medio rural, el municipio de Centro, donde se encuentra la capital Villahermosa, presentó el mejor precio por tonelada, que fue de 45 603 pesos; mientras que el precio más bajo fue en Cárdenas (municipio con mayor producción), con 43 836 pesos por tonelada (SIAP, 2021).

Tabla 3.17

Producción agrícola de cacao en Tabasco por municipio, 2020

Ciclo: Cíclicos y Perennes 2020				Modalidad: Riego + Temporal		
Entidad	Sup. Sembrada (Ha)	Sup. Cosechada (Ha)	Producción (Ton)	Rendimiento (Ton/Ha)	PMR (\$/Ton)	Valor Producción (Miles de Pesos)
Cárdenas	10,342	10,338	5,495.2	0.53	43,836.5	240,891.1
Comalcalco	11,055	11,054	4,974.3	0.45	44,072.6	219,230.1
Cunduacán	8,511	8,510	3,666.5	0.43	44,078.9	161,615.4
Huimanguillo	5,671	5,667	2,380.1	0.42	44,003.3	104,734.1
Jalpa de Méndez	2,830	2,829	1,188.2	0.42	40,070.0	47,610.3
Paraíso	1,583	1,581	600.8	0.38	44,072.3	26,477.7
Tacotalpa	324.3	319.3	188.4	0.59	45,601.7	8,589.5
Centro	286	286	183.04	0.64	45,603.5	8,347.3
Teapa	239	239	162.52	0.68	45,593.6	7,409.9
Nacajuca	37	37	15.54	0.42	44,169.2	686.4
Jalapa	5	5	3.05	0.61	45,591.8	139.1
Macuspana	40	0	0	0	0	0
Total	40,923.26	40,865.26	18,857.63	0.46	43,787.63	825,730.86

Fuente: elaboración con datos de SIAP, 2021

Al igual que a escala nacional, donde la producción se concentra en el estado de Tabasco sucede lo mismo a nivel estatal, la producción se concentra en una región la cual sostiene la

producción del país, sin dejar a un lado la producción de otros de los municipios que, aunque poco significativa, siguen en la actividad cacaotera. A continuación, se muestra la regionalización del estado de Tabasco, así como el análisis de la región más importante que produce cacao en México.

3.4.3 Regionalización del estado de Tabasco y su producción cacaotera

La regionalización es la manera en que se agrupan o delimitan territorios para poder hacer comparaciones de rasgos particulares y diferencias que posee uno de otro, ya sean características físicas, políticas, económicas, culturales, etc. Así, el objetivo de construir una región tiene como fin analizar sus características, diferencias y compararlas con otras regiones o delimitaciones espaciales, resaltando los recursos físicos o sociales que estas poseen.

El estado de Tabasco se encuentra conformado por 17 municipios que se organizan desde criterios político-administrativos en dos categorías: región y subregión, como se puede ver en la Figura 3.11.

Tabasco se divide en dos regiones: la primera compuesta por los municipios de Balancán, Centla, Emiliano Zapata, Jonuta, Macuspana y Tenosique, los cuales colindan con los estados de Campeche al Noreste, Chiapas al Sureste, el país vecino de Guatemala al Este y salida al Golfo de México al Norte conforman la región Usumacinta; la segunda región está conformada por los municipios de Cárdenas, Comalcalco, Cunduacán, Centro, Huimanguillo, Jalpa de Méndez, Jalapa Nacajuca, Paraíso, Teapa y Tacotalpa que colindan al Oeste con Veracruz, al Suroeste con Chiapas y salida al Golfo de México al Norte, estos pertenecen a la región Grijalva; cabe señalar que los nombres de las regiones son debido a las cuencas de dos principales ríos y sus afluentes que atraviesan los municipios mencionados.

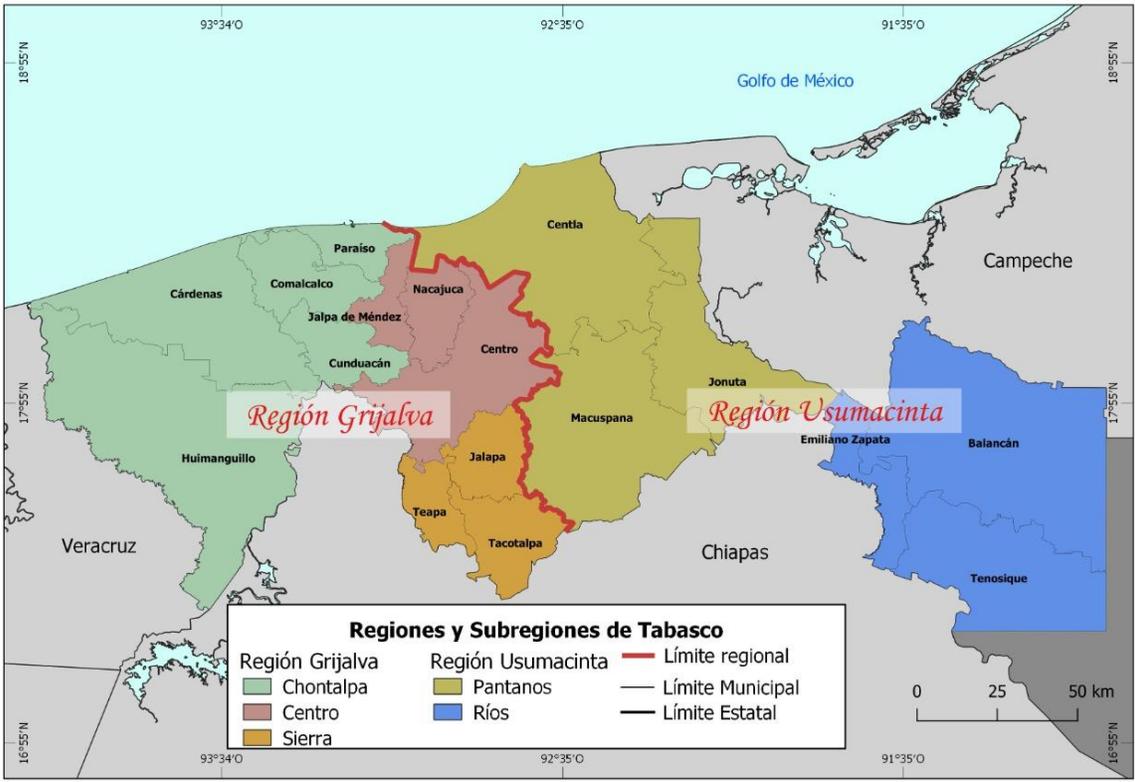
Cada región se divide en subregiones. La región Usumacinta está compuesta por dos: la subregión Pantanos, compuesta por los municipios de Centla, Jonuta y Macuspana, y la subregión Ríos conformada por los municipios de Balancán, Emiliano Zapata, y Tenosique. Por su parte la región Grijalva está compuesta por tres subregiones: la Chontalpa, (la única con cinco municipios) conformada por Cárdenas, Comalcalco, Cunduacán, Huimanguillo y Paraíso; la subregión Centro, compuesta por los municipios de Centro, Jalpa de Méndez y

Nacajuca; y la subregión Sierra, integrada por los municipios de Jalapa, Tacotalpa y Teapa, Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI, 2021).

Un el total de los 11 municipios ubicados en la región Grijalva producen cacao, algunos con mayor participación que otros. Los registros por municipio del SIAP muestra únicamente datos a partir del año 2003, sin embargo, se puede apreciar en la Figura 3.12 la concordancia que existe entre la producción nacional y la del estado de Tabasco (Figuras 3.9 y 3.10). Son los municipios de Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán los que tienen una mayor relevancia en la producción de manera histórica tanto en el estado como a escala nacional.

Figura 3.11

Regiones y subregiones de Tabasco



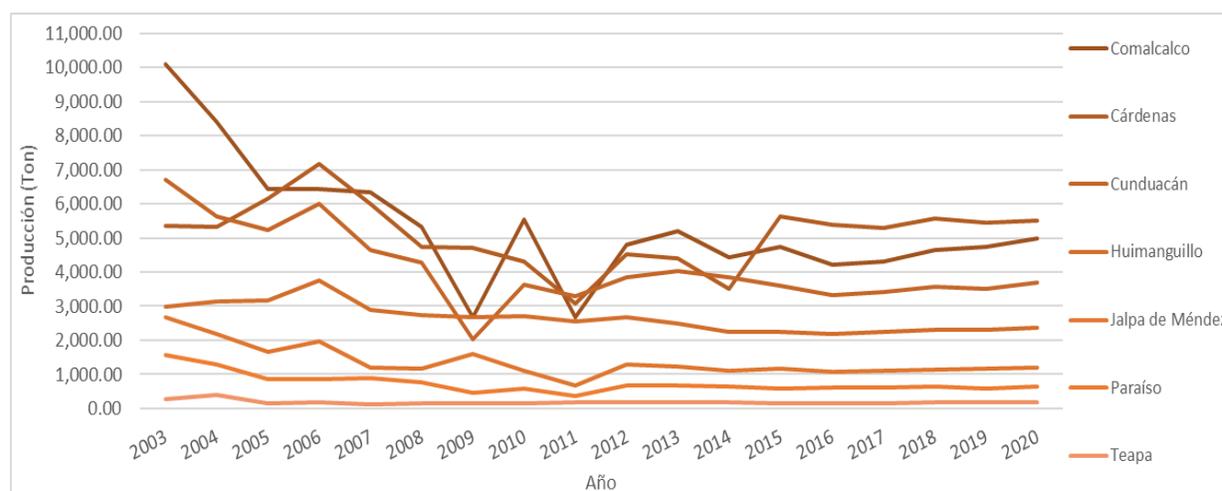
Fuente: elaboración con datos de INEGI, 2021

Comalcalco es el municipio con la mayor producción desde que se tiene registro, y fue precisamente en el año 2003 con 10 105 toneladas, Cárdenas registró su mayor cosecha en el año 2006 con 7 183 toneladas; Cunduacán por su parte tuvo su mejor cosecha en el año 2003 cuando produjo 6 697 toneladas. Los municipios de Huimanguillo y Jalpa de Méndez son los

que siguen en importancia de producción con cantidades menores, sin grandes variaciones, el primero con 3 761 toneladas en su mejor año (2006) y 2 183 toneladas en el más bajo (2016), una diferencia de 1 578 toneladas (41.6% menos), mientras que Jalpa de Méndez registró 2 674 en su mejor año (2003) y solo 680 toneladas, su registro más bajo en 2011, 74.5% menos (1 994 toneladas), una disminución significativa. El municipio de Paraíso en los años de 2003 y 2004 superó las 1 000 toneladas anuales, pero por muy poco, los municipios de Centro, Teapa, Tacotalpa y Jalapa se han mantenido por debajo de las 1 000 toneladas de producción anual.

Figura 3.12

Producción de Cacao en la región Grijalva, 2003-2020



Fuente: elaboración con datos de SIAP, 2021

Desde el año 2003 (que se tiene registro) y hasta el año 2020, la subregión Chontalpa es la mayor importancia en cuanto a la producción, con los cinco municipios que la conforman, aunque Paraíso haya producido menos de 1 000 toneladas en 2020.

Como se puede apreciar en la Tabla 3.18, la subregión Chontalpa se presenta como la de mayor producción con 17 116 toneladas producidas entre sus cinco municipios, lo que equivale al 90.8% de la producción de Tabasco y el 58.2% de la producción nacional, es decir, dichos municipios aportan más de la mitad del cacao mexicano.

Las otras dos subregiones (Centro y Sierra) de la Grijalva, aunque producen cacao lo hacen en menor medida que la Chontalpa. Los tres municipios de la subregión Centro produjeron 1 386 toneladas, lo que equivale al 7.4% del total del estado y el 4.7% del país, siendo su

municipio más sobresaliente Jalpa de Méndez, los tres municipios de la subregión Sierra produjeron apenas 353 toneladas, lo que representa el 1.8% del estado y el 1.2% de México, siendo Teapa su municipio más productor.

Tabla 3.18

Producción de cacao en la en la región Grijalva por subregión y municipio, 2020

Subregión	Municipio	Producción (Ton)	% de producción en Tabasco	% de producción en México
Chontalpa	Cárdenas	5,495.2	29.1	18.7
	Comalcalco	4,974.3	26.4	16.9
	Cunduacán	3,666.5	19.4	12.5
	Huimanguillo	2,380.1	12.6	8.09
	Paraíso	600.8	3.2	2.04
	Total	17,116.9	90.8	58.2
Centro	Jalpa de Méndez	1,188.2	6.3	4.04
	Centro	183.0	0.97	0.62
	Nacajuca	15.5	0.08	0.05
	Total	1,386.8	7.4	4.7
Sierra	Teapa	188.4	1.00	0.64
	Tacotalpa	162.5	0.86	0.55
	Jalapa	3.1	0.02	0.01
	Total	353.9	1.88	1.20

Fuente: elaboración con datos de SIAP, 2021

De acuerdo con los datos presentados, es posible identificar la región cacaotera más importante del país. Si bien, la subregión Chontalpa es la más importante, son tres de sus municipios los que sobresalen del resto en la entidad y todo México. Cárdenas con mayor producción de cacao en el año 2020, produjo 5 495 toneladas, equivalentes al 29.1% del estado y 18.7% de México; Comalcalco produjo 4 974 toneladas representando el 26.4% de la entidad y el 18.7% del país; y Cunduacán produjo 3 666 toneladas, equivalentes a 19.45% de Tabasco y 12.55% de México. Entre estos tres municipios se produjo el 74.9% del cacao tabasqueño y el 48.1% del mexicano.

En el siguiente capítulo se presentan las características de la cadena productiva, los actores presentes en la misma, el programa gubernamental Sembrando Vida que se desarrollan en la actualidad, las cosmovisiones que tienen entorno a la producción del cacao y las problemáticas que enfrentan para la producción, transformación y comercialización de cacao en los municipios de Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán.

I Características Físicas de Tabasco

El estado de Tabasco posee un territorio que históricamente se ha caracterizado ser fértil para diversos cultivos agrícolas, debido a la riqueza de sus suelos, al clima tropical por la latitud a la que se encuentra (ubicación geográfica) y por la planicie pluvial (tierras bajas y baja altitud) en dónde fluye gran cantidad de agua de los diferentes ríos y sus afluentes en toda la entidad.

Desde la época prehispánica, Tabasco suministró productos agrícolas a estados vecinos y a ciudades importantes como Mérida y Campeche, algunos de los principales productos que se cultivaban y hasta la actualidad perduran son el coco, el plátano (introducidos en la colonia, no nativos) y por supuesto el cacao, además de una gran cantidad de árboles frutales y árboles de los que se extrae madera preciosa, como la caoba.

Localización

El estado de Tabasco se localiza al sureste del país, abarcando grandes porciones territoriales de la planicie costera del Golfo de México y en menor medida las montañas del norte de Chiapas. Las coordenadas geográficas entre las que se encuentra son:

- 17°15'03.24" y 18°39'03.60" de latitud norte
- 94°07'48.00" y 90°59'15.00" 91°00' de longitud oeste

Colinda al Este y al Sur con el estado de Chiapas y la República de Guatemala; al Oeste con el estado de Veracruz; y al Norte con el estado de Campeche y con el litoral del Golfo de México. Los 17 municipios que conforman a la entidad abarcan una extensión territorial de 24 661 kilómetros cuadrados, lo que es equivalente al 1.3% de la superficie total de México (INEGI, 2020).

Clima

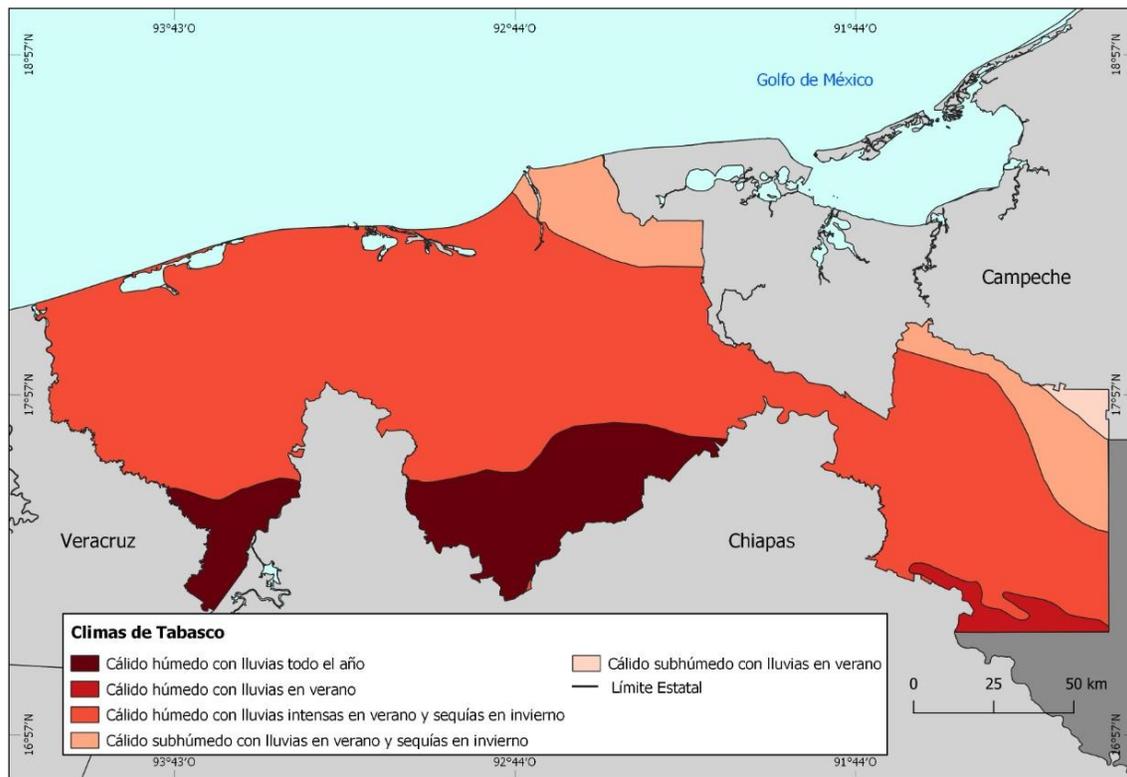
El estado de Tabasco no presenta climas muy diversos y uno es el que se presenta en la mayoría del territorio. En total son cinco los tipos de climas, pero dos abarcan muy pequeños espacios del estado. El clima predominante es cálido húmedo, por su localización a una

latitud dentro de la zona tórrida del planeta, por la baja altitud en la mayor parte del territorio con respecto al nivel medio del mar y por efecto de 200 kilómetros de costa con los que cuenta el estado del Golfo de México.

Las temperaturas son muy constantes en casi todo el año, los meses más fríos son diciembre y enero con temperaturas de hasta 15° C, la temperatura mínima promedio es de 18.5° C, y en los meses más calurosos son de mayo a julio, con temperatura máxima promedio de 36° C, pero se alcanzan hasta los 42°C; la temperatura promedio anual es de 27°C (INEGI, 2015). Los cinco tipos de clima que se presentan en Tabasco son los siguientes (ver Figura 3.14):

Figura 3.14

Tipos de climas en Tabasco



Fuente: elaboración con datos de INEGI, 2021

- Cálido húmedo con lluvias todo el año: abarca la parte sur de la entidad en colindancia con las selvas altas de Chiapas y Veracruz.
- Cálido húmedo con lluvias en verano: presente en una pequeña porción al sur del territorio en los límites con el vecino país de Guatemala.

- Cálido húmedo con lluvias intensas en verano y sequías en invierno: clima predominante en el estado, que abarca todas las subregiones Chontalpa y Centro, casi toda la Ríos y gran parte de la Pantanos, atravesando prácticamente todo el estado.
- Cálido subhúmedo con lluvias intensas en verano y sequías en invierno: dos franjas al noreste del estado en colindancia con el estado de Campeche y salida al Golfo de México.
- Cálido subhúmedo con lluvias en verano: el clima que menos aparece con una pequeña porción de territorio al extremo oriente de la entidad en colindancia con el estado de Campeche.

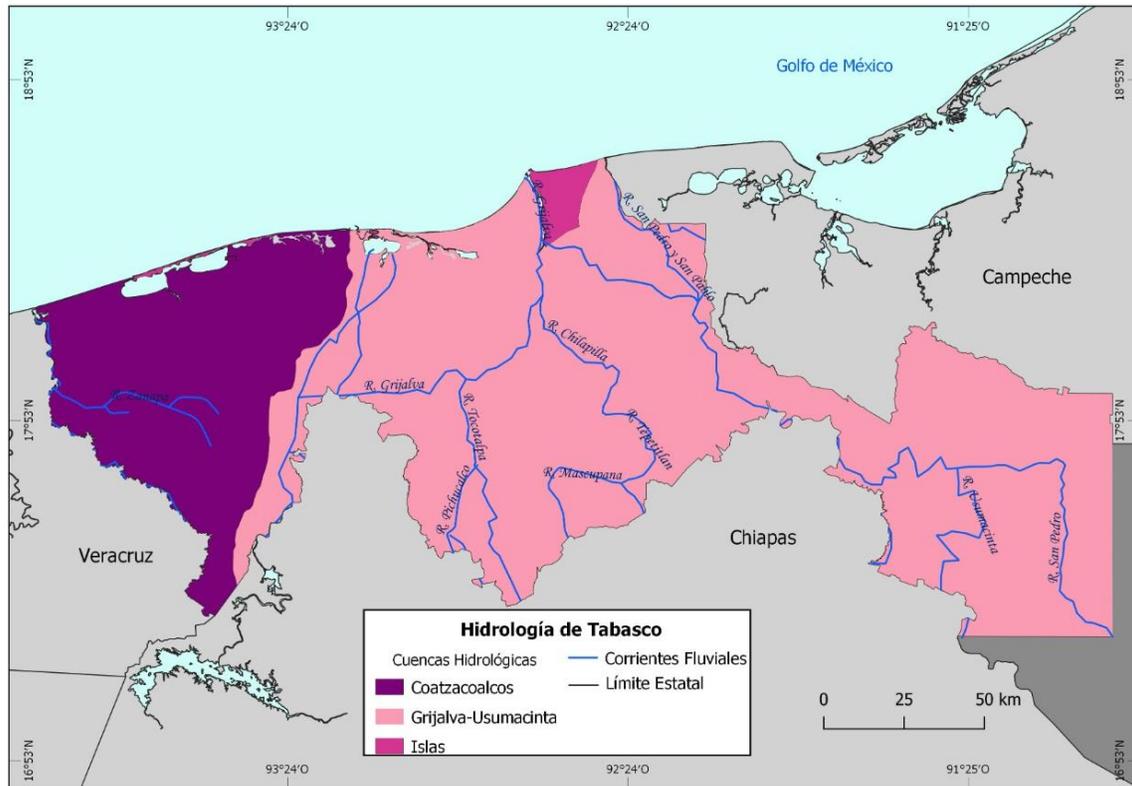
Hidrografía

La hidrografía del estado de Tabasco está básicamente compuesta por los dos ríos más grandes de México, Usumacinta y el Grijalva, los cuales atraviesan el estado y tienen salida al Golfo de México, el territorio que abarca sus numerosos afluentes da nombre a las regiones político-administrativas del estado. En el estado hay tres cuencas hidrológicas: la Grijalva-Usumacinta que abarca casi todo el estado, la Coatzacoalcos al oeste del estado en colindancia con Veracruz y por último la cuenca Islas, una pequeña porción al norte sobre el litoral del Golfo de México.

El flujo de los ríos y los abundantes cuerpos de agua han sido históricamente importantes para la agricultura, la navegación, el auto abasto, el comercio, la comunicación y la defensa del territorio por parte de los pobladores locales que no permitieron la entrada de los colonizadores y piratas extranjeros que asaltaban las costas del estado. También han sido utilizados como referentes para los límites municipales y estatales, por ejemplo, los ríos Mezcalapa, Pichucalco, Chacamax y Usumacinta en la zona sur del estado, el este por los ríos San Pedro y San Pablo y al noroeste por el río Tonalá. Además, Tabasco cuenta con 191 kilómetros de área costera en el Golfo de México (INEGI, 2021). Los ríos Tonalá y Pedregal funcionan como límite estatal con Veracruz al oeste del estado. Otros de los Ríos más importantes son el Tacotalpa, Chilapilla, Tepetitlán y Macuspana en el centro del estado (ver Figura 3.15).

Figura 3.15

Hidrografía de Tabasco



Fuente: elaboración con datos de INEGI, 2021

Uso de suelo y vegetación

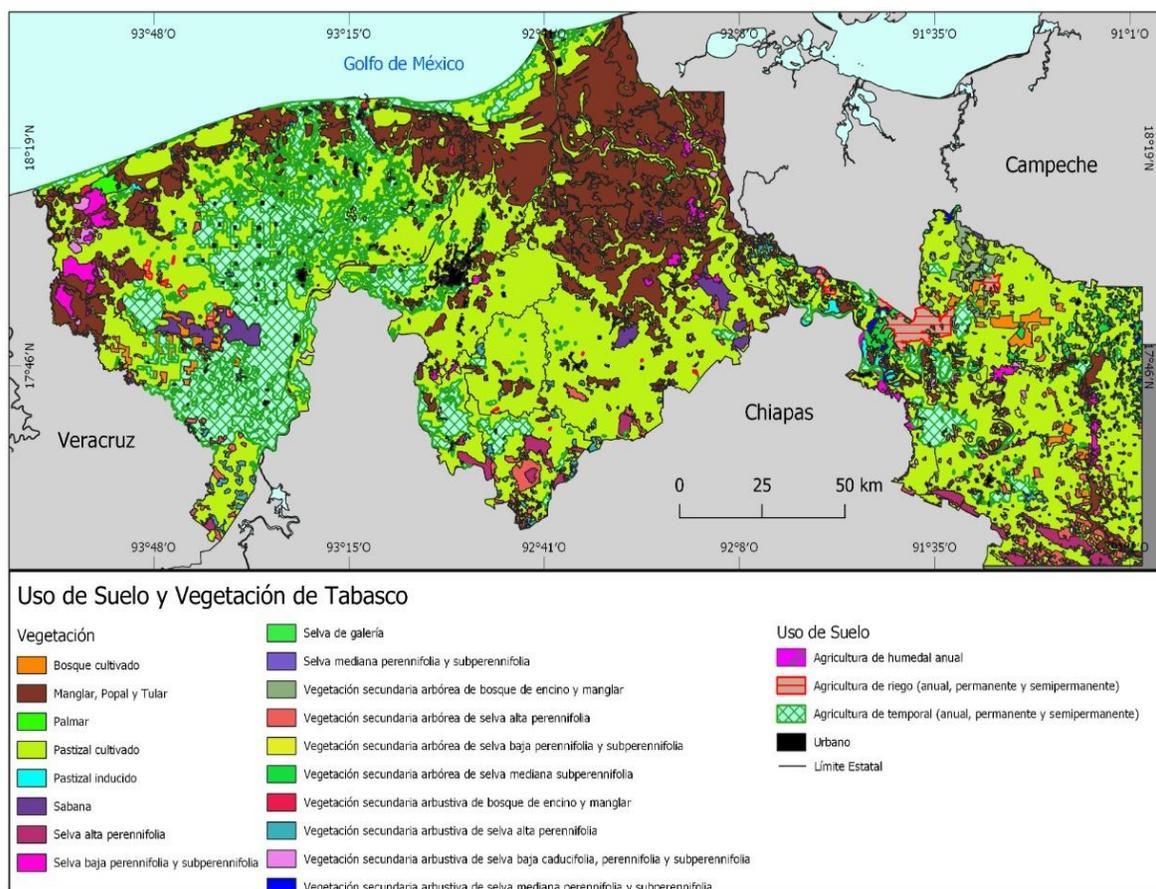
El estado de Tabasco contaba con una gran variedad de tipos de vegetación original nativa que con el paso de los años la población ha sustituido por otro tipo de vegetación inducida, especialmente pastizales y cultivos. A pesar de que los ecosistemas principales fueron selva tropical lluviosa, sabana tropical, selva de manglar y pantanos estos han sido modificado y sustituidos por el pastizal cultivado, el cual es el tipo de vegetación predominante en la entidad.

La vegetación natural de selva tropical lluviosa, habitan especies de selva alta perennifolia; selva baja perennifolia y subperennifolia; selva de galería; selva mediana perennifolia y subperennifolia; vegetación secundaria arbórea de selva baja perennifolia y subperennifolia; de bosque de encino y manglar; de selva mediana subperennifolia; y de selva alta perennifolia. Toda esta diversidad de vegetación es muy escasa comparada con la vegetación inducida.

La vegetación de la sabana tropical en general es muy poca en el estado, como se aprecia en la Figura 3.16, está presente en algunas porciones distribuida en distintos puntos como el Centro-Sur y al Este.

Figura 3.16

Uso de suelo y vegetación en Tabasco



Fuente: elaboración con datos de INEGI, 2016

La vegetación de selva de manglar se caracteriza por estar a orillas de cuerpos de agua, ya sea en las lagunas cercanas a la costa o los ríos que arrastran consigo flujos de residuos salinos provenientes del mar, debido a ello, la vegetación de manglar es muy abundante. Ya que son muchos los cuerpos de agua dulce presentes en la entidad como lagunas y pantanos, predomina la vegetación de popal y tular, una vegetación que se compone de plantas acuáticas, subacuáticas e hidrófilas. Principalmente en la región Usumacinta y a lo largo del litoral, los palmares se presentan en esas zonas.

La vegetación secundaria arbórea de selva mediana subperennifolia; vegetación secundaria arbustiva de bosque de encino y manglar; de selva alta perennifolia; mediana perennifolia y subperennifolia; de selva baja perennifolia y subperennifolia; pastizal inducido o cultivado; y bosque cultivado, son vegetaciones de menor cubierta territorial en el estado.

La agricultura que se practica en mayor medida es la de temporal (anual, permanente y semipermanente) pues abarca casi toda la región Grijalva, zona donde se localiza la mayor cantidad de cultivo de cacao. La agricultura de riego (anual, permanente y semipermanente) es muy poco usada, debido a la falta de infraestructura en los cultivos, la población prefiere ajustarse a las temporadas de lluvias, crecientes e inundaciones para evitar ese gasto y aprovechar la afluencia hídrica que existe en el estado. La agricultura de humedal anual es practicada también muy poco en la región Usumacinta (INEGI, 2016).

Las características fisiográficas del estado son muy importantes para determinar las actividades primarias, como la agricultura lo cual permitió históricamente la introducción de cultivos como plátano, coco y mantener cultivos nativos como el cacao y otros tipos de frutas. Para la ganadería, una actividad que en las últimas décadas se expandió en la entidad con el desarrollo modernizador de los años setenta, el clima ha impuesto limitantes por el estrés térmico que sufren los animales por las altas temperaturas y la humedad, además que, debido a esta actividad, la vegetación nativa fue deforestada y se cultivaron pastos para el desarrollo de cabezas de ganado, actividad frecuentemente complementaria económicamente a la agricultura.

II Características sociodemográficas de Tabasco

De acuerdo con el censo del año 2020 realizado en México INEGI, la población nacional es de 126 014 024 habitantes de la cual, 2 402 598 habitan en el estado de Tabasco, lo que representa el 1.9% de la población mexicana, colocándose en el 20° lugar de las 32 entidades federativas en México. La distribución de la población por sexo tiene una ligera predominancia de mujeres con el 51.1% contra 48.9% de hombres. La densidad de población es de 97.1 habitantes por kilómetro cuadrado, posicionándose en el 13° lugar a escala nacional. La natalidad es superior a la mortalidad con 28,943 nacimientos por 21,871 defunciones, diferencia poco significativa, pero que provoca el aumento de población.

La edad promedio de la población es de 29 años, cifra que aumentó dos años comparada con el 2015, el promedio de años de escolaridad en el año 2015 fue de 9.3, lo que significa que en promedio la población de Tabasco tiene la secundaria terminada y el 93.8% de la población se considera alfabetizada, posicionando a la entidad en el 15° lugar en este indicador junto a Morelos y Tlaxcala, con un alto rezago educativo comparado con el resto del país.

El Producto Interno Bruto (PIB) de México hasta el 2021 es de 21 952 608.9 de pesos y el de Tabasco fue de 505 726 lo que representa el 2.3% del PIB nacional, posicionándolo en el 16° lugar en México, con respecto al resto de entidades del país (INEGI, 2022). El 43.8% del PIB de Tabasco es aportado por las actividades terciarias desarrolladas principalmente en los centros urbanos, el 54.2% por las actividades secundarias (donde se encuentra la transformación del cacao) y únicamente el 2% por las actividades primarias (INEGI, 2021).

Hasta el año 2015 la minería petrolera se encontraba como la actividad económica principal en el estado, con el 59.1%, seguida del comercio con 8.9%, los servicios inmobiliarios y de alquiler de bienes muebles e intangibles (6.7%), la construcción (4.6%), los transportes, correos y almacenamiento (2.9%) (Secretaría de Economía, 2016), es importante mencionar que los sectores a los que se les ha dado mayor importancia han sido a la minería, los servicios de apoyo a los negocios y energías renovables, la agroindustria y el turismo, aunque estos dos últimos no sean muy relevantes en las cifras del PIB estatal.

De acuerdo con el anuario estadístico y geográfico por entidad federativa de 2016, Tabasco cuenta con un aeropuerto internacional, 22 aeródromos, una longitud carretera de 10 623 kilómetros, 300.2 kilómetros de vías férreas, cinco puertos y terminales portuarias (dos de los cuales su actividad principal es la comercial, dos son pesqueros y uno es petrolero) y dos de ellos considerados como puertos de altura, con embarcaciones, personas y bienes de navegación entre puertos nacionales e internacionales (INEGI, 2016).

III Características sociodemográficas y producción de cacao en los municipios de Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán

Los principales municipios de México en donde se produce cacao son Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán, que pertenecen a la subregión Chontalpa de la Región Grijalva. Dichos

municipios desde que se tienen registros han liderado la producción de cacao no sólo de Tabasco, sino de México, ello debido principalmente a sus características físicas óptimas para la producción de cacao y diversos productos agrícolas y por la tradición histórica que sus antecesores de las culturas maya y tolteca les heredaron a cada generación de pobladores que hasta la actualidad continúan en la actividad.

El municipio del área de estudio más poblado de acuerdo con los datos del censo de 2020 fue Cárdenas con 243 229 habitantes, seguido de Comalcalco y Cunduacán, con 214 877 y 137 257 habitantes respectivamente; en los tres municipios es mayor la población de mujeres, con 51%, mientras que los hombres representan el 49%. Respecto al año 2010, Cárdenas tuvo un decrecimiento en la población de 2.1% mientras que Comalcalco y Cunduacán tuvieron un crecimiento de 11.4% y 8.6% respectivamente, lo anterior causado por natalidad, mortalidad y flujos migratorios.

En cuanto a extensión territorial, también Cárdenas es el municipio más grande del área de estudio, con 2 049.24 kilómetros cuadrados (8.6% del estado), en comparación con 768.2 kilómetros (2.9% del estado) de Comalcalco y 598.7 kilómetros (2.5% del estado) de Cunduacán.

La organización territorial de los municipios es la siguiente:

- Cárdenas: una ciudad, dos villas, 20 pueblos, 27 rancherías, 65 ejidos, 40 colonias urbanas, 4 fraccionamientos, 6 congregaciones y 20 colonias agrícolas y ganaderas.
- Comalcalco: una ciudad (cinco fraccionamientos, 16 colonias urbanas), cuatro villas, dos poblados, 90 rancherías y 30 ejidos; además se han ubicado 12 centros de desarrollo regional.
- Cunduacán: una ciudad, 10 poblados, 31 rancherías, 59 ejidos y 13 colonias urbanas; además se ubican nueve centros de desarrollo regional.

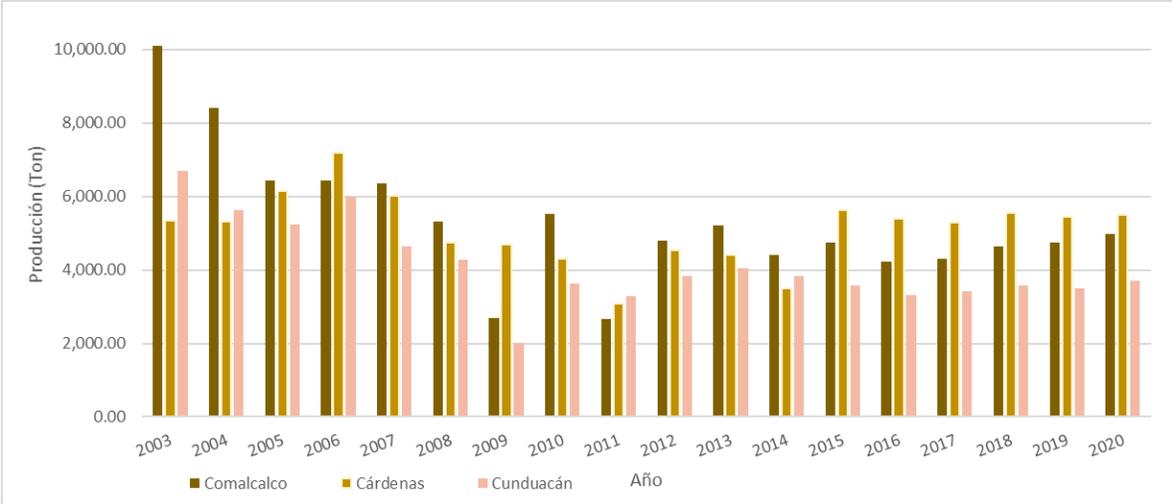
Las principales actividades que se desarrollan en los tres municipios son similares debido a la cercanía entre ellos y la homogeneidad de sus características físicas y sociales. Dichas actividades son el comercio, la prestación de servicios (principalmente en las ciudades y cabeceras municipales), la extracción de petróleo y gas, la ganadería, pesca y la agricultura en las adyacencias de las cabeceras municipales (INEGI, 2021; INAFRED, 2015).

En cuanto a la producción de cacao, estos municipios son los que más producen en Tabasco y en México desde los primeros registros a escala municipal en el año 2003. Algunos años ha sido Cárdenas, otros Comalcalco y en menor medida Cunduacán, pero siempre se han mantenido entre los primeros tres lugares.

Como se puede apreciar en la Figura 3.17, Cárdenas ha sido el mayor productor en ocho de los 17 años que se tiene el registro, incluido el 2009 que fue el más difícil y de menor producción estatal y nacional debido a la moniliasis, así como los últimos seis años ininterrumpidamente. Comalcalco ha sido el líder en este indicador también por ocho años, y ha marcado cifras récord de producción en el 2003 cuando alcanzó las 10 000 toneladas. Cunduacán por su parte solo ha destacado en el año de 2011, cuando también existía una crisis de producción, sin embargo, su producción siempre se ha mantenido muy cercano a los otros dos municipios, por lo cual no se puede minimizar su participación.

Figura 3.17

Producción de Cacao en Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán, 2003-2020



Fuente: elaboración con datos de SIAP, 2021

Sin lugar a duda se puede apreciar que la actividad cacaotera, a pesar de las problemáticas que presenta en sus diversas etapas productivas, es una práctica que mantiene una presencia y vigencia en diversos países del mundo, en la región del sureste mexicano en los estados de Chiapas y Tabasco, pero principalmente en este último. En el siguiente y último capítulo se muestran los resultados del trabajo de campo con diversos temas en torno al ámbito cacaotero

en los municipios de Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán de la subregión Chontalpa, en los cuales es necesario conocer de su población dedicada a la actividad cacaotera; cuestiones sobre el programa Sembrando Vida; la prevalencia o no de las costumbres y saberes tradicionales entorno al cacao que benefician la producción y comercialización en la región; los actores gubernamentales y académicos involucrados e interesados en la prevalencia de la actividad y los problemas en general a los que enfrentan todos los involucrados.

Capítulo 4 Dinámicas productivas y socioeconómicas del SIAL del cacao en Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán

Como se ha visto en los capítulos anteriores, el cacao es un producto que tiene una amplia diversidad de aspectos de los que se puede abordar, estudiar y analizar, para tener un mejor entendimiento de su dinámica desde las etapas de producción, transformación, comercialización y consumo. En este capítulo se presentan las características de cada etapa, pero exclusivamente en tres municipios de la subregión Chontalpa de Tabasco: Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán.

Para el registro de las diversas etapas de la cadena productiva del cacao en la subregión Chontalpa de Tabasco, fue necesario realizar entrevistas semiestructuradas a informantes clave del ámbito cacaotero en dos estancias de trabajo de campo que se realizaron en la región de estudio: la primera en el mes de noviembre del año 2021 y la segunda en el mes de mayo del 2022; sumando 17 días naturales de trabajo de campo en la región de estudio.

En total, se realizaron 41 entrevistas semiestructuradas, se aplicaron 25 hombres y a 16 mujeres, los cuales se clasifican por tipo de informante la Tabla 4.1. 39 entrevistas se llevaron a cabo de manera presencial en los lugares de trabajo, puntos de venta u hogares en los tres municipios. Además, dos entrevistas se efectuaron de manera virtual mediante la plataforma zoom. Del total de los entrevistados únicamente tres pidieron anonimato sobre sus respuestas a los cuestionamientos, mientras que el resto dieron su autorización de mencionarlos con su nombre real.

Tabla 4.1*Información general de los actores clave entrevistados en trabajo de campo*

Entrevistados	Tipo de entrevistado	Municipio	Sexo	Edad
1 Lubia García Romero	Productor	Cunduacán	F	60
2 Abraham Hernández Hernández	Productor	Cunduacán	M	75
3 Argenis García Jimenez	Productor	Cunduacán	M	28
4 Erick N	Productor	Cunduacán	M	68
5 Gamaliel Hernández Hernández	Productor	Cunduacán	M	64
6 José Santos Carrillo Hernández	Productor	Cunduacán	M	78
7 Tiburcio Escobar Suárez	Productor	Cunduacán	M	67
8 Clemente Escobar Suárez	Productor	Cunduacán	M	54
9 Prisidiano Escobar Suárez	Productor	Cunduacán	M	68
10 Eberto Hernández Hernández	Productor	Cárdenas	M	53
11 Nerio Hernández Hernández	Productor	Cárdenas	M	63
12 Maclovio Olán Domínguez	Productor	Cárdenas	M	60
13 David Hernández De Los Santos	Productor	Comalcalco	M	46
14 Oil Hernández Fuentes	Productor	Comalcalco	M	65
15 Alma Rosa Peralta Morán	Productor-Transformador	Comalcalco	F	60
16 Lucía Magaña Baltazar	Productor-Transformador	Comalcalco	F	61
17 María Guadalupe Gálvez López	Productor-Transformador	Comalcalco	F	50
18 Martha Elena Luna Aguilera	Productor-Transformador	Comalcalco	F	62
19 Mercedes Hernández	Productor-Transformador	Comalcalco	F	60
20 Verónica Candellero García	Productor-Transformador	Comalcalco	F	33
21 Darvelia Hernández May	Productor-Transformador	Cárdenas	F	44
22 Lucas Andrés Peña Ramos	Productor-Transformador	Cárdenas	M	46
23 Eduardo Fernández Peña	Productor-Transformador	Cunduacán	M	57
24 Efrén Hernández Maldonado	Productor-Transformador	Cunduacán	M	55
25 Luciano Hernández De Los Santos	Productor-Transformador-Acopiador	Comalcalco	M	44
26 Florentino De La Cruz González	Transformador	Comalcalco	M	53
27 María Guadalupe "N"	Transformador	Comalcalco	F	28
28 Miguel Arturo Ventura Flores	Transformador	Comalcalco	M	35
29 Elizabeth Flores Torruco	Comercializador	Comalcalco	F	54
30 Linio Córdoba Acosta	Comercializador	Cunduacán	M	55
31 Dr. Pedro García Alamilla	Académico	Teapa	M	s/d
32 Investigadora Colpos	Académico	Cárdenas	F	54
33 Alma Delia Magaña Peralta	Gobierno	Comalcalco	F	s/d
34 Miguel Ángel Moreno Piñera	Gobierno	Cárdenas	M	s/d
35 María de la Cruz López	Sembrando Vida	Comalcalco	F	s/d
36 Juan Francisco Alonso	Sembrando Vida	Comalcalco	M	s/d
37 Cornelio Pulido Arena	Sembrando Vida	Comalcalco	M	35
38 Jesús Alberto Chaires Méndez	Sembrando Vida	Cárdenas	M	29
39 Emily Yusseth Guerra Montiel	Sembrando Vida	Cárdenas	F	25
40 Técnica Bienestar 1	Bienestar	Huimanguillo	F	s/d
41 Técnica Bienestar 2	Bienestar	Huimanguillo	F	s/d

Fuente: Elaboración con datos de entrevistas en trabajo de campo, 2022.

Los entrevistados se clasificaron en los siguientes grupos:

1. Productores
2. Productor-Transformador
3. Transformador
4. Comercializador
5. Investigador académico
6. Servidores públicos del gobierno
7. Miembros del programa Sembrando Vida
8. Miembros del programa Bienestar

El número de entrevistas realizadas por categoría del informante fueron¹²: 14 productores, una mujer del municipio de Cunduacán y 13 hombres, ocho del municipio de Cunduacán, tres de Cárdenas y dos de Comalcalco; 10 entrevistas a productor-transformador, seis fueron mujeres, todas de Comalcalco, un hombre y una mujer de Cárdenas y dos hombres de Cunduacán; en Comalcalco se entrevistó a un hombre que es productor-transformador y tiene un acopio para comercializar cacao de su comunidad.

Además se entrevistaron a tres transformadores, todos de Comalcalco, un hombre y dos mujeres; una comercializadora de Comalcalco y un comercializador de Cunduacán; también a un investigador académico de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco que se encuentra en la División Académica de Ciencias Agropecuarias en el municipio de Teapa (subregión Sierra) y una investigadora del Colegio de Posgraduados en el municipio de Cárdenas; dos servidores públicos del gobierno, la Directora de Fomento Turístico de Comalcalco y un Diputado Local del municipio de Cárdenas. Asimismo, se entrevistó a la coordinadora regional del Territorio Comalcalco del programa Sembrando Vida, tres facilitadores, dos de Comalcalco y uno de Cárdenas y una Técnica Social de Cárdenas del mismo programa todos ellos; y por último dos Técnicas Sociales del programa Bienestar de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

Cabe señalar que cada una de las entrevistas fue grabada en audio (ver Figura 4.1) para su

¹² Revisar apartado de ANEXOS donde se incluyeron las entrevistas semiestructuradas que fueron diseñadas para el trabajo de campo.

posterior transcripción. A continuación, se caracterizan cada una de las etapas de la cadena productiva del cacao en los municipios mencionados de la subregión Chontalpa, ello se hará de acuerdo con los testimonios recabados en el trabajo de campo y de la investigación de gabinete.

4.1 Características de la producción de cacao en la Subregión Chontalpa.

No se tiene un registro exacto del primer lugar en dónde se haya cultivado cacao en el mundo, la hipótesis que ha prevalecido con mayor sustento plantea que fue en Mesoamérica, entre el actual territorio del estado de Chiapas en México, en la región del Soconusco, los vestigios del consumo de cacao entre los Olmecas de los sitios de San Lorenzo, Veracruz y/o hasta Puerto Escondido en Honduras (Chapa, 2003). Lo que es realmente un hecho, es que, en el estado de Tabasco, desde que existió la cultura Olmeca asentada en parte del actual territorio de Tabasco, ya se cultivaba cacao de manera extensiva, principalmente para hacer la bebida amarga que consumían los gobernantes. Es evidente que las formas en que se producía en aquel entonces y después de unos 3 000 años, se hayan modificado con respecto a las formas actuales, sin embargo, es posible que se preserven aspectos de antiguas épocas.

El proceso de transformación o beneficio poscosecha (como también es llamado) de los granos frescos del cacao es muy complejo e implica una gran cantidad de métodos, tecnología y saberes que las personas que se han dedicado a él durante muchos años pueden llegar a dominar, y el aprendizaje se lleva a cabo mediante la práctica y la transmisión del conocimiento que sus antecesores les han heredado. El proceso de transformación es muy largo, complejo y puede existir confusión en cada uno de los pasos que se requieren para llegar a un producto final derivado de cacao, ya sea una barra, un polvillo o pasta de cacao. Para la presente investigación resultó pertinente realizar un esquema (Ver Figura 4.2) con las diferentes etapas del sistema, desde el cultivo hasta la comercialización y el consumo, con el objetivo de lograr mayor claridad en la descripción de las etapas.

Figura 4.1 Entrevistas semiestructuradas aplicadas a productores y productoras de cacao en sus lugares de trabajo.



Fuente: Trabajo de campo. Fechas: 04-05-2022 y 05-05-2022

Figura 4.2

Proceso de transformación del cacao en chocolate desde el cultivo hasta el consumo.



Fuente: Elaboración con base en observaciones en talleres chocolateros durante el trabajo de campo.

A continuación, en los siguientes subapartados se mencionan las características de la forma en que se produce cacao actualmente en los municipios de Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán de la subregión Chontalpa de Tabasco.

4.1.1 Características del cultivo y de los productores de cacao

La producción de cacao en estos tres municipios de la región de estudio es una práctica milenaria que persevera hasta hoy día. El cultivar cacao es básicamente una herencia que se les ha quedado a las personas que todavía trabajan con este producto, así como los conocimientos que actualmente se tienen sobre el cacao han pasado de generación en generación, aunque el cultivo y manejo en primera instancia fue retomada y modificado por los españoles, algunas fincas pudieron ser recuperadas por la población mestiza.

La mayoría de los testimonios recabados en las entrevistas apuntan que los conocimientos sobre la producción de cacao son con base en la experiencia generada en la labor y experiencia que en ocasiones llega a ser de hasta 70 años o más realizando dicho cultivo, y transmitida empíricamente por antecesores, como padres, abuelos, familiares lejanos o empleadores que desde temprana edad les inculcaron y enseñaron las formas de cultivar el cacao.

El cultivo del cacao comienza, al plantar una semilla, ya sea dentro de la plantación directamente o en un vivero, donde posteriormente se trasplantará la planta al terreno definitivo. El árbol *Theobroma Cacao* L. tarda un aproximado de tres años en llegar a su madurez y comenzar a dar frutos, la vaina o mazorca de cacao, como se le llama en la región, contiene semillas en su interior que posteriormente se extraen (quiebre), y se someten a procesos poscosecha para obtener productos derivados finales. Las principales condiciones (mencionadas por los informantes) que se requieren para el cultivo del cacao (latitud 22° norte y los 21° sur, la altitud apropiada es entre los 4 y los 800 msnm y un clima con temperatura mínima media anual de 21° C, aunque la óptima es 25°C; la mínima diaria debe ser de 15°C y la mínima absoluta de 10°C), de acuerdo con los testimonios de las entrevistas realizadas, son las siguientes:

- que se cultive bajo otros árboles que le den sombra para que el sol no le llegue directamente a la planta y la queme, sobre todo en los primeros años de crecimiento y en la etapa reproductiva disminuir la sombra, pero no eliminar completamente

- que se abastezca de una óptima cantidad de agua para que no sufran estrés hídrico y resista durante la temporada de sequía
- que se cultive al menos a tres metros de distancia de otro árbol, para que le lleguen todos los nutrientes que requiere, aunque la óptima son cinco metros, como se hacía en plantaciones antiguas (de cerca de 100 años)
- que tenga un mantenimiento y vigilancia constante por parte del agricultor para eliminar malezas

Cada cacaotal tiene sus características particulares, pero siempre se encuentran acompañados de diversos tipos de árboles y plantas arbustivas y herbáceas que funcionan como proveedores de nutrientes. De igual manera, los terrenos en los que se cultiva cacao son variados en tamaño, pues cada uno tiene una historia distinta, pero en la mayoría de los casos, ese tamaño se ha reducido comparado con décadas anteriores cuando los cacaotales eran de hasta cientos de hectáreas.

Un ejemplo de que la producción de cacao es un patrimonio viviente y un acervo de conocimiento, es que de todos los productores y productores-transformadores entrevistados, solamente en un caso compró el terreno donde actualmente produce su cacao, el cual tiene un tamaño de una hectárea, el resto de los terrenos son propiedad total de los entrevistados o compartidos a veces con algún familiar, generalmente trabajados por ellos; fueron heredados de sus padres, abuelos e incluso tíos, con quienes aprendieron a trabajar el cultivo, conocimientos que utilizan hasta la actualidad.

Lo más común en esta actividad es que los productores declararon haber iniciado con el cultivo de cacao desde que tuvieron uso de razón. Por ejemplo, el productor Efrén de la localidad de Miahuatlán en Cunduacán mencionó al cuestionarlo desde cuando trabaja con el cacao:

“Desde chico, crecí en el cacaotal (Ver Figura 4.3), ayudaba en el cacao y ya después heredé el cacaotal por parte de mi familia, soy décima generación, aquí hay cacaotales de 98 años, otros que son de 17 años, otros que son de 12, y los más chicos que tengo que son de tres años, hemos ido renovando los árboles”.

El productor Gamaliel de Miahuatlán, Segunda sección de Cunduacán menciona al respecto lo siguiente:

“Desde niño, nosotros ahí nos criamos con el cacao, desde que empecé a tener conocimiento lo trabajamos, desde que éramos niños nos llevaban a los quebraderos a sacar el granito con el dedo, desde que empezamos a tener fuerzas para sacar los costales, ya más grandecitos con la cuchilla y el lupo (Ver Figura 4.3) a cortar y acarrear en costales, de a poquito hacíamos los montones para quebrar, aquí nuestra casa es desde 1928, desde mi tatarabuelo era cacaotero, casi 100 años va a tener la casa pero mis abuelos fueron cacaoteros desde toda la vida y nosotros también”.

Figura 4.3 Cacaotales en la subregión Chontalpa de Tabasco. A) Poblado Miahuatlán 2ª sección del municipio de Cunduacán (17-nov-2021). B) Poblado Zapotal 2ª sección municipio de Comalcalco (5-may-2022).



Fuente: Trabajo de campo.

El testimonio de la productora Verónica de la ranchería Hermenegildo Galeana de Comalcalco dice lo siguiente:

“...puedo decir que toda una vida, prácticamente desde que mi mamá estaba embarazada de mí iba a las plantaciones de cacao, el embarazo no era un impedimento ni una dificultad, trabajaba hasta el proceso de labor de parto, es lo que cuentan mis hermanos y desde que éramos niños trabajábamos los cultivos de cacao, desde la germinación de la semilla y todo el proceso, anteriormente no lo veíamos como un negocio sino como una dinámica familiar”.

Y así se pueden mencionar todos los testimonios de los productores que actualmente producen cacao, cabe mencionar, que la gran mayoría son personas de edad avanzada, lo cual refleja los años de experiencia de quienes realizan esta actividad, sin embargo, se observó la urgente necesidad del relevo generacional y desinterés de los jóvenes en continuar en la actividad.

Desde principios y mediados del siglo XX, la producción de cacao y otros productos agrícolas en Tabasco fueron la base de la economía del estado, si bien es cierto que no era una entidad que se caracterizara por aportar grandes porcentajes de activos al producto interno bruto nacional, de acuerdo con Capdepon y Marín (2014), para la década de 1950 las actividades económicas primarias del estado representaban cerca del 76%, del cual, un alto porcentaje era por la producción de cacao.

Figura 4.4 *El Lupo, herramienta que utilizan los productores de cacao para cortar la mazorca del árbol.*



Fuente: Trabajo de campo. Fecha: 18-nov-2021.

La razón por la cual la dinámica estatal dirigida a las actividades primarias se modificó, fue principalmente por el descubrimiento de grandes yacimientos de petróleo en el estado, el establecimiento de refinerías que atrajo población de otras entidades al ofertar plazas de obreros para la población rural. Con las palabras de los entrevistados, estos mencionaron que antes de la llegada de la actividad petrolera en la región, “todo mundo” tenía plantaciones de cacao y todos se beneficiaban con él, debido a que muchos terrenos agrícolas eran de cacao, acompañados de otros tipos de árboles y plantas como plátano o un poco más cercano a la costa, cocos.

El estado de Tabasco para México fue por muchos años solo un proveedor de productos agrícolas, hasta que con el descubrimiento del petróleo, el desarrollo de su industria y la generación de divisas a nivel nacional, la entidad se desarrolló en diversos aspectos atrayendo población de otras entidades, acrecentando los centros urbanos y la infraestructura estatal, como caminos y puentes generando un crecimiento económico que devaluó las formas de vida campesina, por lo que las plantaciones de cacao, se comenzaron a abandonar, a vender o a reconvertir a monocultivos destinados a la industria o a la ganadería extensiva.

Otra actividad común realizada antes del desarrollo petrolero fue la explotación forestal con la extracción de maderas preciosas, principalmente en la época de la colonización y en menor medida en el siglo XX con el aprovechamiento de árboles de gran valor como la caoba. Sin embargo, fue tanta la extracción de maderables que provocó la deforestación de grandes áreas. Para que un árbol de esa naturaleza vuelva a regenerarse para su aprovechamiento, se necesitan al menos 30 años, por lo cual se convierte en una práctica poco redituable en lo económico.

Además de los casos del petróleo y de la extracción y deforestación, se implementaron políticas para favorecer los monocultivos y nuevas actividades económicas como la ganadería (para la que se facilitaron créditos) a partir de la década de los sesenta (ver Figura 4.5). El impulso del gobierno estatal a esta actividad propició que una gran cantidad de hectáreas de terrenos de cultivos diversificados como el cacaotal fueran reconvertidas para el pastoreo de la actividad ganadera, situación que hasta hoy día prevalece. En la actualidad muchos terrenos que anteriormente fueron cacaotales ahora son de pastoreo o se encuentran sembrados con algún otro producto agrícola, como caña o plátano.

Otro aspecto del cambio modernizador implementado en los años setenta que modificó la dinámica productiva de cacao en la región, fue la introducción y uso intensivo de agroquímicos y plaguicidas como parte del paquete tecnológico de la revolución verde, porque impresionó a los productores que con el uso de productos químicos, su rendimiento y productividad aumentaron de manera considerable. De acuerdo con el testimonio de los entrevistados, se pudo corroborar que con el uso de agroquímicos en sus plantaciones, cada árbol aumentó considerablemente su producción, por lo que se convirtió en una práctica

común desde la década de los setenta, que fueron transmitiéndolo y heredándolo a las nuevas generaciones también.

Figura 4.5 *Otras actividades económicas presentes en la región Chontalpa. A) Extensiones de terreno dedicadas a la ganadería (24-nov-2022). B) Producción de plátano como monocultivo en la región Chontalpa (2-may-2022).*



Fuente: Trabajo de campo.

La forma de producir cacao antes de la década de los años cincuenta era sin ningún tipo de fertilizante y agroquímico, dado que predominaban las formas campesinas de producción y no la política de modernización con el paquete tecnológico de revolución verde eran muchas las hectáreas de cacao que se encontraban cultivadas, y aunque el rendimiento fuera bajo (la lógica de producción era campesina, no capitalista de máxima inversión y ganancia), la producción bastaba para la demanda local y nacional. En los años setenta, la producción nigeriana constituía cerca del 60% de la producción mundial y bajo a menos del 35% por efecto del impacto petrolero negativo (la mano de obra abandonó las plantaciones por trabajar en la industria petrolera). Esto alteró la estructura del comercio mundial, favoreciendo el cacao mexicano y el producido en Tabasco. Esto explica la política de intensificar la producción a través de los agroquímicos para presionar más los recursos planta y suelo (Tudela, 1992).

Con la llegada de los agroquímicos la producción fue creciendo en mayor medida, sin embargo, las afectaciones a mediano y largo plazo por los químicos se fueron haciendo

evidentes también, pues los expertos ambientales se dieron cuenta del daño al medio natural que estos productos provocan, principalmente en suelos y aguas, así como el daño a la misma salud humana, porque son fabricados con derivados de petróleo.

“...mucha gente dejó el campo y se dedicó a Pemex, ya ve que es una zona petrolera y Pemex empezó a dar plazas, claro que muchos prefirieron eso y abandonar sus cultivos de cacao, aunque no importe ”.

Actualmente, la forma de producir cacao en la región de estudio y en Tabasco en general predomina el uso de agroquímicos, aunque muchos se encuentran en una transición de dejar de utilizar agroquímicos y plaguicidas debido a diversos factores:

- la implementación en los últimos tres años de programas gubernamentales de desarrollo agrícola que tratan de frenar esa práctica
- la incidencia de instituciones académicas con el enfoque de la agroecología¹³
- el elevado precio de los agroquímicos derivado de los conflictos globales que acontecen en este año 2022 por los recursos naturales

Todos los entrevistados mencionaron que actualmente ya no utilizan agroquímicos en sus cacaotales, algunos mencionan que nunca los han utilizado, que siempre han utilizado la forma ancestral (mínima intervención antrópica) de producción, y actualmente están modificando la forma de producción con agroquímicos (los que usaban) para implementar la forma agroecológica de producción.

Otro aspecto para resaltar en la actividad cacaotera, es que para muchos de los productores, el cultivo del cacao no es la actividad principal, porque ya no es redituable debido a la reducción en el tamaño de las plantaciones y por la forma en que se comercializa el cacao, quienes lo hacen verde (o en baba como se le dice en la región) no deja mucha la ganancia, por lo que deben buscar otras opciones productivas o de ingreso. Entre las opciones que eligen es emplearse en algún trabajo de los sectores secundario o terciario en las ciudades cercanas, emplearse como jornaleros para otros cacaoteros o realizar oficios comunes, como lo mencionó el productor Maclovio del poblado C-28 de Cárdenas, quien heredó de su papá

¹³ Es una disciplina científica, un conjunto de prácticas y un movimiento social. Como ciencia, estudia cómo los diferentes componentes del agroecosistema interactúan. Como un conjunto de prácticas, buscan sistemas agrícolas sostenibles que optimizan y estabilizan la producción. Como movimiento social, persigue papeles multifuncionales para la agricultura, promueve la justicia social, nutre la identidad y la cultura, y refuerza la viabilidad económica de las zonas rurales (FAO, 2022).

un terreno de dos hectáreas, en las cuales siembra únicamente cacao, pero también cuenta con otro terreno con caña:

“Yo soy técnico eléctrico, trabajaba por fuera en mi taller y mi papá al sentirse que ya no podía trabajar, a mí me dejó el cacao, a mi hermano le dejó la ganadería y nos repartimos. Este cacaotal tiene casi 45 años, él ha sido cacaotero todo el tiempo y actualmente la actividad cacaotera es complementaria para mí, pues tengo dos hectáreas y media de caña”.

El productor Gamaliel de Cunduacán menciona que, para él, el cacao no es su actividad principal, al igual que el señor Maclovio, una actividad complementaria:

“Yo he trabajado desde niño con el cacao, desde que empecé a tener conocimiento y fuerza, ahora sigo con él, pero el plátano es mi actividad principal, de cacao tengo como una hectárea y de plátano como cinco, me deja más el plátano, pero el cacao lo tengo porque siempre lo he trabajado”.

De acuerdo con los testimonios de los productores de cacao entrevistados, no siempre estén totalmente dedicados al cultivo del cacao, pues, por sí solo ya no les permite subsistir. Otro ejemplo es el de Argenis, un productor muy joven (cuarta generación de cacaotero en su familia) con una carrera universitaria, que por su amor al cacao y a la actividad agrícola se mantiene motivado a seguir en esta actividad:

“...lo quiero continuar porque me gusta lo maravilloso que es el mundo del cacao, porque ahorita hay muchos jóvenes que ya no les interesa la producción de cacao, muchos emigran a otras partes, otros trabajos, y el campo prácticamente lo desechan, entonces yo me siento con esa necesidad -digamos- de continuar ese legado de productores de cacao que trasciende de generación en generación. Soy Ingeniero Geofísico, pero también la parte del campo me llama muchísimo la atención, y regresamos al tema de la vocación más que nada, yo diría que mi trabajo es un 50% para el cacao y un 50% a mis servicios profesionales”.

Es así como se diversifican actividades que complementan a la actividad cacaotera o como ocurre a la inversa, la producción de cacao complementa otras labores de la población.

En el caso de los productores Prisdiano y Tiburcio de San Antonio Miahuatlán Primera sección en Cunduacán, que poseen junto a su hermano Clemente una plantación de cuatro hectáreas, terreno que les heredó su tío, el cual les enseñó a cultivar el cacao. Ellos tienen una experiencia de más de 40 años en la labor del cacao, además de cultivar su plantación, laboran como jornaleros en una de las haciendas más importantes de cacao del municipio por las mañanas, y por las tardes, después de su jornada laboral, atienden su plantación:

“Nuestra única actividad es el cacao porque es el que nos ayuda, ahorita gracias a dios el cacaïto ya tiene y nos da, también tenemos la milpa, el plátano, y allá crecen unos de naranja, pero pura agricultura lo que hacemos”.

La mayoría de las personas entrevistadas que realizan la actividad cacaotera son personas de edad superior a los 50 años, como se muestra en la Tabla 1.

Cabe señalar que el papel de la mujer en la producción de cacao es muy importante. Muchas de ellas son productoras y transformadoras propietarias de terrenos, plantaciones y/o talleres de transformación de cacao, un ejemplo de ello es que de los productores y transformadores el 33% son mujeres. En décadas pasadas lo común era que la mujer se dedicaba al trabajo postcosecha de transformar el cacao para consumo propio de la familia, actualmente muchas de ellas son las herederas de las plantaciones y realizan las labores de mantenimiento o contratan mano de obra asalariada para atender las plantaciones.

Figura 4.6 *Mujeres productoras y emprendedoras de cacao en la región Chontalpa. A) Venta de productos derivados de cacao en zona arqueológica de Comalcalco (8-may-2022). B) Productoras y productores de cacao en Ranchería Zapotal 2ª sección, Comalcalco (4-may-2022).*



Fuente: Trabajo de campo.

Lo que se aprecia, es que las dinámicas socio-productivas del cacao en la región es que estas se han modificado por distintos factores como: la llegada de nuevas actividades económicas primarias, secundarias y terciarias, el abandono de las plantaciones, la reconversión productiva, la utilización de agroquímicos en el cultivo, la llegada de enfermedades y plagas que han mermado la producción, el envejecimiento de los productores, la falta de relevo generacional, el papel de las mujeres y los programas gubernamentales. Generando con ello que las condiciones económicas, políticas, sociales y ambientales se mantengan en un

constante cambio, provocando una especie de lucha por mantener la actividad por parte de los que se encuentran en el ámbito.

4.1.2 Características de los cacaotales

Si bien es cierto que ya se ha mencionado en el subapartado anterior, algunas cuestiones referentes a los terrenos en donde se produce cacao, vale la pena caracterizarlos a mayor profundidad, para entender de mejor manera la diversidad y la complejidad de las dinámicas de producción del cacao.

En la época de la conquista se producía cacao en terrenos de cientos de hectáreas que pertenecían a haciendas, las cuales fueron adquiridas mediante un proceso de despojo de las familias españolas hacia los pueblos nativos (asumieron el territorio vacío). En el siglo XVI pasaban por Santa María de la Victoria rumbo a México unas 3000 cargas de cacao (1 carga = 3 jiquipiles= 27 kilos) (243 ton), de las cuales, poco más de un tercio correspondía a la tributación de casi 2500 agricultores, el resto provenía de ventas que efectuaban los indígenas a cambio de ropa, calzado y herramientas agrícolas (Tudela, 1992).

A finales del mismo siglo, muchos españoles habían comprado los viejos plantíos de los indios o establecieron nuevos plantíos utilizando la mano de obra indígena principalmente dentro de la Chontalpa (Gil y Sáenz, 1892, p.117). Este cambio fue creciendo durante los años de 1600. Para Fines del periodo colonial (1800), la mayor parte de las tierras con cacao estaban en manos de los españoles. Muchos de los terrenos los tomaron de los indios de forma ilegal. Desde 1643, en Tabasco, los españoles podían legalizar las tierras sencillamente solicitando una expedición de títulos de propiedad, mediante el pago de una cuota nominal. Este fue el origen de muchas grandes propiedades de los españoles en la Chontalpa, Tabasqueña (West et. al, 1985).

Al paso del tiempo los terrenos donde se localizaban las plantaciones de cacao se fueron seccionando, en la mayoría de los casos para poder heredarlos a los descendientes de los hacendados (los cacaotales con propiedad privada de Comalcalco y Cunduacán son de este origen de familias terratenientes que despojaron a los nativos, con la repartición ejidal algunos campesinos pobres accedieron a la recuperación de tierra) o para venderlos en fracciones, por lo que actualmente los terrenos han disminuido significativamente su tamaño original. Un ejemplo de ello es el de la hacienda La Chonita en Cunduacán, que poseía un

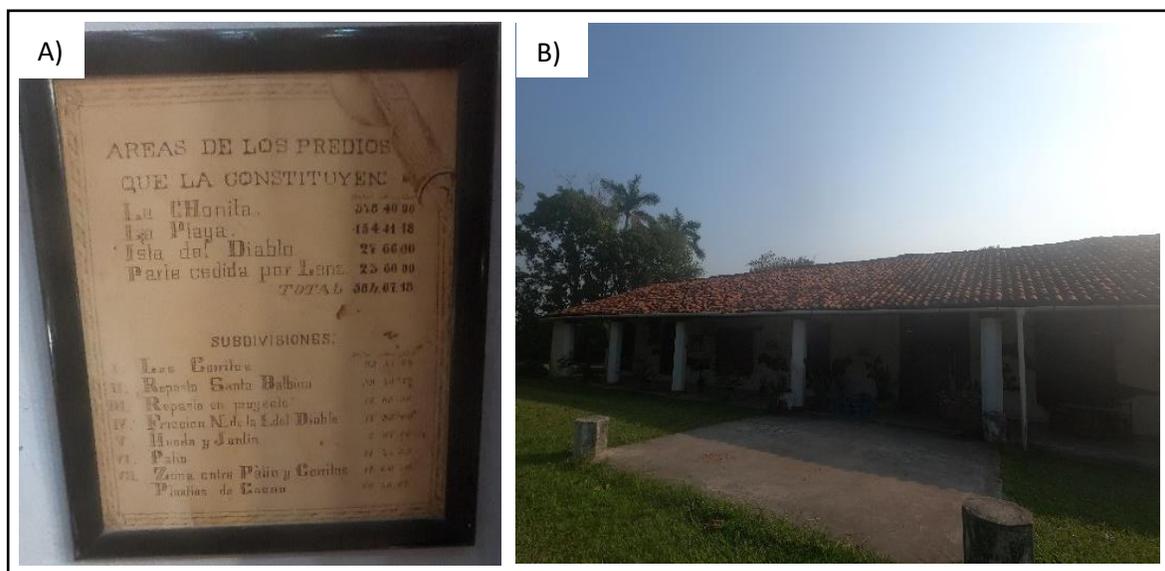
terreno de más de 100 hectáreas, pero el dueño decidió donar al municipio una parte de estas para su repartición entre la población, como lo menciona el trabajador de la hacienda, el productor Eric:

“...esta hacienda manejaba más de 100 hectáreas de terreno, pero el abuelo de don Eduardo (actual dueño de la hacienda con cerca de 50 hectáreas de terreno) le donó al municipio como 30 hectáreas para que hubiera más gente y se formó la ranchería Río Seco (de Cunduacán)”.

Actualmente las plantaciones de cacao en la mayoría de los casos son menores a cinco hectáreas, aunque otros siguen manteniendo plantaciones mayores, como evidencia de los latifundios que en antaño predominaban. Entre los entrevistados se registró solamente un productor que es propietario de 20 hectáreas de cacao y otra productora transformadora con 13, pero por lo regular los terrenos son de un tamaño de entre una y cinco hectáreas.

Una situación que sucedió mucho en la región Chontalpa fue que, desde el mismo modelo modernizador (la Nestlé como acopiadora de leche para la industria) de la actividad ganadera, esta tuvo mucha repercusión en la actividad campesina de auto abasto, dado que grandes cantidades de tierras fértiles utilizadas para la agricultura fueron transformadas al pastoreo; así también en los procesos de herencia el uso de suelo se modificaba.

Figura 4.7 Hacienda “La Chonita” en el municipio de Cunduacán. A) Área y tamaño de los predios que pertenecían a la hacienda “La Chonita” (5-may-2022). B) Hacienda “La Chonita” que actualmente funciona como un Hostal para recibir a turistas (5-may-2022).



Fuente: Trabajo de campo.

Por ejemplo: de un 100% de hectáreas donde se cultivaba cacao, al pasar a los herederos, estos podían designar solo el 50% para continuar con la actividad cacaotera y el otro 50% las nuevas generaciones lo designaban a la actividad ganadera, en algunos casos fue menor el porcentaje a los terrenos de pastoreo, pero es algo muy común que sucedió, al fraccionar terrenos de grandes haciendas, de esta manera se disminuía la superficie de la plantación de cacao, en cada generación.

Entonces, terrenos que ahora funcionan como tierra de pastoreo para ganado, anteriormente fueron cacaotales (en esta región) o terrenos de producción de otro cultivo, debido a que no se favoreció el cacaotal, ni la milpa de auto abasto, porque el cacao ya no era una mercancía importante a nivel global, provocando que actualmente las hectáreas de cultivo de cacao hayan disminuido y por consecuencia la producción también lo haya hecho, como se aprecia en los datos presentados en el capítulo tres. Esta misma situación se ha repetido de igual manera, pero en vez de a la actividad ganadera, a otro monocultivo agrícola, que, para percepción del dueño, le deja una mejor ganancia y el control del manejo (que, como y cuando) queda en manos de la industria (extranjera), como es el caso de la caña, en la cual menciona el productor Maclovio:

“...lo que tiene la caña es que se hace mucho menos trabajo, o sea, esa solo se corta y se esperan las utilidades, se vuelve a mandar a limpiar, que esté limpia, que crezca, su fertilizante y es todo, se repite el proceso, en cambio en el cacao se debe estar muy al pendiente y es mucho el trabajo”.

Figura 4.8 Otros productos de gran envergadura en la región Chontalpa. A) Caña de azúcar recién cortada, Cárdenas (2-may-2022). B) Producción de plátanos en el municipio de Comalcalco (22-nov-2021).



Fuente: Trabajo de campo.

Misma situación pasa con el monocultivo del plátano, a su consideración es menor el trabajo y como su precio está mejor valuado que el del cacao, les deja mayores retribuciones económicas. Sin embargo, y a pesar de la situación descrita, todos los productores tienen un gran aprecio al cultivo del cacao, ya que básicamente crecieron con él y en él, forma parte de sus historias de vida y de sus ancestros por lo que persisten en su cultivo, como lo menciona la productora Lubia de Cunduacán:

“...lo que tengo es herencia de mi papá y desde nuestros abuelos fueron productores de cacao y eso viene por generaciones. El abuelo se lo pasó a él y mi papá a nosotras y ahí seguimos con la producción, se la pienso dejar a mis descendientes si ellos quieren seguir. De hecho, cuando mi papá se enfermó nos pasó el terreno a nosotras que lo trabajamos, aunque el esposo de mi hermana dejó de producir, yo no lo pienso dejar”.

Otro aspecto importante en la caracterización de las plantaciones de cacao es la diversidad de especies acompañantes, dado que su manejo ancestral es diversificado, ya que necesita de especies de sombra para que le cubran del sol directo (sobre todo en sus primeros años de cultivo), también como complemento de nutrientes y como amortiguamiento para control natural de plagas y enfermedades.

Entre las especies maderables y frutales más comunes que acompañan al cacao hay: frijolillo (*Cojoba arborea*), cedro (*Cedrus*), caoba (*Swietenia macrophylla*), hule (*Hevea brasiliensis*), escalera o mano de mono (*bahuinia unguolata*), habín (*Lonchocarpus guatemalensis*), pimienta (*Piper nigrum*), macuili (*Tabebuia rosea*), guásimo (*Guazuma ulmifolia*), tinto (*Haematoxylum campechianum*), limón (*Citrus limon*), naranja (*Citrus × sinensis*), mandarina (*Citrus reticulata*), lima (*Citrus × aurantiifolia*), plátano (*Musa × paradisiaca*), aguacate (*Persea americana*), guanábana (*Annona muricata*), mango (*Mangifera indica*), ciruela (*Prunus domestica*), tamarindo (*Tamarindus indica*), chipilín (*Crotalaria longirostrata*), canela (*Cinnamomum verum*), vainilla (*Vanilla*) (algunos la llaman la hermana del cacao), café (*Coffea*), pimienta (*Piper nigrum*), quelite (*Amaranthus*), melina (*Gmelina arborea*), coralillo (*Cobaea scandens*), chinín (*Calendula officinalis*), capulín (*Prunus serótina*), por mencionar algunos.

La organización de plantas dentro del cacaotal es muy importante para la eficiencia en la producción, pues cada una de las especies mencionadas juegan un rol muy importante, como

el amortiguamiento de las plagas de ardillas -que son principalmente las frutales- las cuales se ponen en las zonas perimetrales, para que ahí puedan alimentarse y no afecten a las mazorcas de cacao o lo hagan lo menos posible. Los árboles maderables al alcanzar una mayor altura que el *Theobroma Cacao* L., proveen la sombra que requiere. Con la aparición de la moniliasis en el año 2005 fue necesario que las plantaciones de cacao estuvieran más expuestas al sol¹⁴ para su óptimo desarrollo. Todas las especies mencionadas anteriormente aportan materia orgánica al suelo mediante la hojarasca que se reintegra al suelo de los terrenos en donde se encuentra cultivado el cacao, la cual es aprovechada por el mismo.

El cacaotal es un sistema complejo, del cual no solamente se obtienen granos de cacao, sino también un sinnúmero de productos maderables, comestibles y medicinales que utilizan para consumo propio o para su venta (cuando existen excedentes) principalmente frutas y maderables (naranja, mandarina, limón, café, aguacate, caoba, etc.). Uno de los recursos que más utilizan en el cacaotal es la leña que se aprovecha para preparar alimentos o para tostar el cacao durante el proceso de la fabricación de chocolate.

Es importante mencionar el número de personas que trabajan el cacaotal y quiénes son los que lo hacen. Como se ha mencionado, los terrenos son de diverso tamaño y el personal contratado que se requiere también varía. De acuerdo con las entrevistas realizadas, el número de trabajadores asalariados por extensión del terreno se presenta en la Tabla 4.2.

Tabla 4.2

Número de trabajadores por tamaño de la plantación

Tamaño del terreno (en hectáreas)	Número de trabajadores	Salario semanal (lunes a viernes)
1 a 2	1	
2 a 4	2	de \$900 a \$1200
5	3	
más de 5	más de 4	

Fuente: Elaboración con datos de entrevistas en trabajo de campo, 2022.

¹⁴ Al plantar el árbol, este requiere de un 60% de sombra y 40% de sol los primeros tres años para que no se seque, una vez en su tamaño de producción, este requiere 60% de sol y solo 40% de sombra, para evitar el exceso de humedad y las enfermedades.

El salario que un jornalero percibe varía de acuerdo con su experiencia en el trabajo y a sus conocimientos, así como al arreglo que lleguen con el patrón por las hectáreas de terreno que vayan a laborar, pero el pago por jornada laboral va de los \$150 a \$200 pesos diarios en un horario de 7am a 12 o 1pm, normalmente se trabaja de lunes a sábado, por lo que el salario semanal en la producción de cacao es de \$900 a \$1200 pesos, o bien, de \$3 600 a \$4 800 pesos al mes.

Una plantación de cacao requiere de trabajo constante de mantenimiento para prevenir problemas naturales y sociales, pero como menciona el productor David de Comalcalco, no es necesario que sean jornadas tan largas de trabajo:

“Yo tengo un taller de electrónica, ahí trabajo normalmente, y cuando vengo al campo solo trabajo unas dos o tres horas, con eso es suficiente, le vamos buscando a las actividades que hay que hacer. Como el cacao son zafras¹⁵ de dos meses, el demás tiempo debemos trabajar en otra cosa para generar ingresos, pero una vez que iniciamos con el cacao nos dedicamos solo a eso y suspendemos las otras actividades, yo tengo dos hectáreas y media propias y cuento con dos trabajadores cuando se necesitan, porque no es todo el tiempo que los necesito, me ayudan de lunes a sábado de 7am a 12pm y les pagamos \$1 200 pesos a la semana”.

La mayoría de los entrevistados mencionan que para dar mantenimiento a su plantación con regularidad se requiere una o dos personas: el productor o productora con su esposo(a) alguno de sus hijos u otro familiar (para el caso de quienes utilizan la mano de obra familiar), como indica la productora Mercedes:

“El cacaotal lo trabajamos nada más mi nuera -que se encuentra afiliada al programa de jóvenes construyendo el futuro- y yo; no contratamos a nadie porque es muy poquito lo que obtenemos de ganancia, no saldría para pagarle a otra persona su jornada de trabajo con lo que sacamos”.

Esta es una característica de manejo campesino, la contratación de mano de obra asalariada es de la modernidad capitalista.

Como lo mencionó el productor David, el trabajo en los cacaotales va por temporadas, principalmente en la época de la cosecha (zafra) es cuando más se requiere de mano de obra (para cortar la mazorca del árbol y partirla para sacar los granos frescos) y la cantidad de estos va a depender también de la densidad de árboles. Lo más común es que durante todo el

¹⁵ La zafra en la agricultura se refiere a la temporada de cosecha, originalmente era utilizada para la cosecha de caña de azúcar en España.

año se contrate a una o dos personas que trabajan ocasionalmente, pero si la plantación supera las cuatro hectáreas ya tienen a alguien trabajando permanentemente con sueldo fijo, como el caso del productor Efrén de Miahuatlán, quien contrata 10 trabajadores (de forma permanente) para atender sus 20 hectáreas de cacao.

Figura 4.9 *Trabajadores de cacao en la región Chontalpa. A) Trabajadores en la ranchería Miahuatlán 2á sección, Cunduacán (2-may-2022). B) Trabajador en hacienda “La Chonita”, Cunduacán (4-may-2022).*



Fuente: Trabajo de campo.

4.1.3 Tipos de cacao en la Chontalpa

Otro aspecto para destacar de la producción de cacao en la región Chontalpa son los tipos de cacao que allí se producen, ya que como se ha mencionado en los capítulos anteriores, el tipo de cacao acriollado se produce solo en algunos países como Venezuela, Ecuador, Colombia, algunos del Caribe y Papúa Nueva Guinea y en Tabasco, ya que su calidad es muy buscada por el mercado europeo y norteamericano.

Una de las características de la producción de cacao en la región Chontalpa es común que en una misma plantación se cultiven de manera diversificada de los tres tipos: criollo, forastero y trinitario. A partir de la clasificación de los tres tipos de cacao, se derivan un gran número de variedades de cacao, por la polinización cruzada de la especie, que son diferenciadas por sus características genéticas y morfológicas. En cada región del mundo -no solo de Tabasco y Chiapas- existen particularidades en los cacaos que se producen debido a las características

fisiográficas de cada región y a la cruce del material genético (nativo e introducido) existente, es por ello pertinente mencionar los tipos de cacao que se cultivan comúnmente en la región Chontalpa de Tabasco.

Desde que el cultivo de cacao existe en los territorios de Tabasco y Chiapas en la época prehispánica, el que se cultivó fue de tipo criollo, sin embargo, a partir del siglo XX la política productiva promovió la sustitución del cacao criollo (la visión productivista de elevar la producción para máxima ganancia) por el cacao de tipo forastero, aunque fue hasta la década de 1940 que tuvo una mayor aceptación por los productores. Para 1960 era más la cantidad de plantas sembradas de cacao forastero sobre el de tipo criollo. Estas nuevas plantaciones forasteras, intercaladas junto a las plantas de cacao criollas preexistentes, provocaron un cruzamiento natural por polinización, dando lugar a la conformación de cacaos híbridos (cruzas entre cacao de tipo criollo con forastero, conocidas como cacao trinitario), con ello se aumentó la diversidad genética en la región. Para la década de 1980, las plantaciones en su mayoría fueron renovadas con semillas de cacao de tipo forastero, con una evidente variación genética por la incursión de las nuevas variedades y cruzas que se conformaron. De acuerdo con Alonso (1984) más del 95% del cacao era forastero en Tabasco, predominando el amelonado con (70%) y el calabacillo (26%), el resto era de tipo criollo (Ramírez et. al, 2018).

Es muy conveniente definir términos que se utilizan para referirse a las variedades de cacao en esta región y en el mundo en general, los términos de amelonado (forma de melón), calabacillo (forma de calabaza), cundeamore (mazorca alargada, cuello de botella y punta) y angoleta (base ancha y punta) hacen referencia a la forma de las mazorcas y no a la variedad o complejo genético (tipo), que permiten caracterizar, entre otros rasgos morfológicos, a los criollos, forasteros y trinitarios, que a su vez conforman una gradiente de variedades que se cultivan en cada región (Enríquez, 1985).

En la actualidad, además de las plantaciones establecidas por medio de semillas, existen las plantaciones clonales o injertos. Estas son generadas por medio de partes vegetativas de

“...yemas o esquejes¹⁶ de genotipos sobresalientes en características productivas y con tolerancia a enfermedades, las cuales corresponden principalmente al tipo trinitario” (Ramírez, et al, 2018, p.1). Una consecuencia de carácter negativo para la sustentabilidad del sistema con este tipo de plantas y plantaciones es que, si se siembra un solo tipo de injerto en una misma plantación, se disminuye la variedad morfológica y diversidad genética del *Theobroma Cacao* L. toda vez que el cruzamiento durante la polinización se lleva a cabo entre la misma carga genética del origen vegetativo del cual se generaron las plantas injertadas.

En el estado de Tabasco se han realizado descripciones morfológicas y estudios sobre cacaos de los tres tipos (criollo, forastero y trinitario) y de las cuatro características que se retoman para denominarlos (amelonado, calabacillo, angoleta y cundeamor), con base en las respuestas de los entrevistados en este estudio, los cacaos que fueron mencionados son los siguientes:

- Guayaquil
- Calabacillo
- Criollo alargado
- Punta larga o rabo de lagarto
- Amelonado
- Patastillo
- Acriollado
- Ceylán

Cabe resaltar que no es toda la diversidad que se cultivan en la región, sino solo fueron los que mencionaron y, por lo tanto, es probable que sean los más comunes. Por ejemplo, los productores Abraham y José, mencionaron que solo producen la variedad Guayaquil y este mismo fue mencionado por casi todos los demás informantes, por tanto, es posible que es el más común en la región.

De igual manera, los productores mencionan algo muy importante, en sus cacaotales no se tiene única y exclusivamente de un solo tipo ni variedad de cacao, las plantaciones son diversas en tipos de cacao y edad de la plantación, también depende del tiempo las tendencias

¹⁶ La real Academia Española define al esqueje como un tallo que se introduce en la tierra para reproducir la planta, lo cual se refiere a que una hoja o raíz de la planta (con determinadas características) se corta e introduce en el suelo, para que enraíce (RAE, 2022).

de la época en que fueron plantados y el gradiente de tipos generados con la polinización cruzada de la especie, por dichas razones es difícil que los productores conozcan con exactitud la cantidad de árboles que tienen de cada tipo o variedad. Por ejemplo, el productor Argenis menciona:

“Aquí tenemos criollos, trinitarios y forasteros, en mayor medida los forasteros, que es Guayaquil y Punta larga (estos dos últimos son trinitarios acriollados, variedad generada en Ecuador)”.

Por su parte el productor Maclovio dijo lo siguiente:

“La mayoría son trinitarios, el criollo es difícil de conseguir, pero sí, tengo plantaciones o matas que son acriolladas, así les llamamos nosotros, que tienen toda la forma del criollo, según el criollo original su semilla o almendra era blanca y este sale entre moradita y blanca, ahora hay mucha cruza de plantaciones. Yo los que más tengo son de la variedad Guayaquil y Calabacillo (forastero), pero se encuentran revueltos en el cacaotal porque también hay cruza de otras variedades”.

Los productores Oil, Luciano y Efrén mencionan al respecto:

“En las haciendas viejas se tenía el Calabacillo y el tipo criollo y ahora de hace como cinco años para acá nos dieron unas matas de injerto y esas son las que se están sembrando, las que sobrevivieron, porque no todas lo hicieron”

“Aquí hay una variedad de trinitario, lo que es el cacao Guayaquil y el que es criollo, tengo aproximadamente 50% de cada uno”.

“Se produce criollo, neocriollo o trinitario y algo de forastero, yo siembro como un 40% criollo, 40% trinitario y un 20% forastero”.

Por lo anterior, es evidente que los cacaotales son todo un sistema productivo de una gran cantidad de variedades de cultivos, tanto de cacao como de otras especies y se encuentran lejos de ser un monocultivo y/o de producir una sola variedad de cacao. Otra cuestión importante al no tener la misma variedad sembrada es una estrategia basada en la diversidad para ser menos vulnerable a evitar la propagación de las enfermedades, por ejemplo: si se tiene una planta de una determinada variedad enferma (criolla) y la que se encuentra junto a ella es de una variedad distinta (forastera), es menos susceptible a contagiarse de la enfermedad, porque sus características genéticas son distintas y la enfermedad tarda en adaptarse.

Por otra parte, al cosechar el cacao es difícil hacer una diferenciación por tipo de cacao, al menos que se colecte exclusivamente de un árbol, pero no siendo así, al cosechar la mazorca

y extraer las semillas, es muy difícil que se pueda diferenciar los granos de las diferentes variedades que se cosechan (es posible hacer la distinción con los granos revueltos por el color de la semilla, pero complica mucho el trabajo).

En conclusión, los cacaos que más se cultivan en la región Chontalpa son:

- Criollos: el Patastillo, el Punta larga o Rabo de lagarto, que, de acuerdo con los productores, tiene una mayor cantidad de semillas por mazorca y por tanto de producción, pero menos mazorcas. El Criollo alargado y el Acriollado, del cual se obtienen las semillas de color entre violeta y blanco.
- Forasteros: el Calabacillo, el Ceylán y el Amelonado, que en su mayoría no les gusta mucho, porque su cascara es muy gruesa y las semillas muy pequeñas, por lo cual, aunque el tamaño de la mazorca sea grande y el número de mazorcas mayor, el volumen de producción no lo es, se requiere más número de mazorcas y trabajo para obtener un kilo de grano fresco.
- Trinitarios: el Guayaquil y todo el abanico de estados intermedios entre forastero y acriollados son los que más se produce en la región de acuerdo con los entrevistados, este es el más comúnmente producido actualmente, incluso algunos productores mencionaron que su plantación es totalmente de esta variedad.

De las cuestiones más rescatables en la producción de cacao en estos tres municipios de la región Chontalpa, en algunas plantas de semilla e injertos seleccionados y promovidos por el Estado e instituciones de investigación aún persevera la producción de cacao del tipo criollo, ya que este es muy poco producido en otras regiones, razón por la que le otorga un gran valor al cacao mexicano frente a cacaos forasteros y trinitarios de otras partes del mundo, ya que como se ha mencionado, es el que posee las mejores características de calidad. Por supuesto también lo son las formas de producción tradicionales y ancestrales, sin la utilización de químicos, tema que se abordará más adelante con la agroecología.

Figura 4.10 *Diversos tipos de cacao. A) Cacao tipo acriollado (27-oct-2017). B) Cacao tipo forastero (4-may-2022). C) Cacao tipo trinitario (21-nov-2021).*



Fuente: Trabajo de campo.

4.1.4 Problemas sociales y ambientales en la producción de cacao en la Chontalpa

En este subapartado se mencionan las principales problemáticas que se registraron para producir cacao, algunos problemas son naturales como en los suelos, el agua, el clima, la vegetación y/o la fauna, así como en aspectos sociales y económicos como la inseguridad, las políticas, la organización, los precios, etc. Como sucede en todos los sistemas productivos, el ámbito cacaotero no está exento de aspectos que afecten la producción.

Actualmente en los municipios de Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán, los principales problemas que se presentan en la producción de cacao, de acuerdo con los testimonios de los productores y productores-transformadores entrevistados son: la moniliasis, la plaga de las ardillas, las variaciones climáticas, los precios del cacao y la inseguridad por el robo de las mazorcas, esto.

La estrategia que utilizan para combatir los problemas es identificarlos y buscar rápidas soluciones a estos, acción que muchos de los productores en la subregión Chontalpa ha realizado con el cacao, pero los problemas son recurrentes o surgen nuevos. Si bien es cierto que los problemas siempre han existido en el cacao, los que se mencionaron parecen ser los más destacados en la región, dado que han provocado una disminución en la producción de cacao.

A continuación, se describen los problemas registrados que merman la producción cacaotera en la Chontalpa:

Presencia de plagas: la moniliasis

El problema más sentido es la enfermedad llamada moniliasis, o como los productores le llaman “la monilia”. La moniliasis es una enfermedad que llegó a Tabasco aproximadamente en el año 2005 afectando de manera inmediata las plantaciones, dando como resultado que la producción se redujera significativamente, sin que los productores ni los investigadores tuvieran conocimiento adecuado para combatir dicha enfermedad.

Esta enfermedad es causada por el hongo *Moniliophthora roreri* (ver Figura 4.11), el cual afecta a todas las especies de los géneros *Theobroma* y *Herrania* y es tan agresiva que una sola espora -de los 144 millones que puede llegar a producir una mazorca enferma- es suficiente para infectar al fruto. De acuerdo con los estudios desarrollados por Phillips (2003), esta enfermedad tiene su origen en Colombia en 1800 y paulatinamente se extendió por diversos países del continente americano¹⁷, pero exclusivamente en la zona tórrida. Los países tuvieron severas afectaciones, ya que su producción fue reducida en grandes porcentajes, pero los casos de Brasil y Costa Rica en su momento fueron los de mayor afectación, reduciendo su producción en hasta un 80% (Solís et. al, 2014).

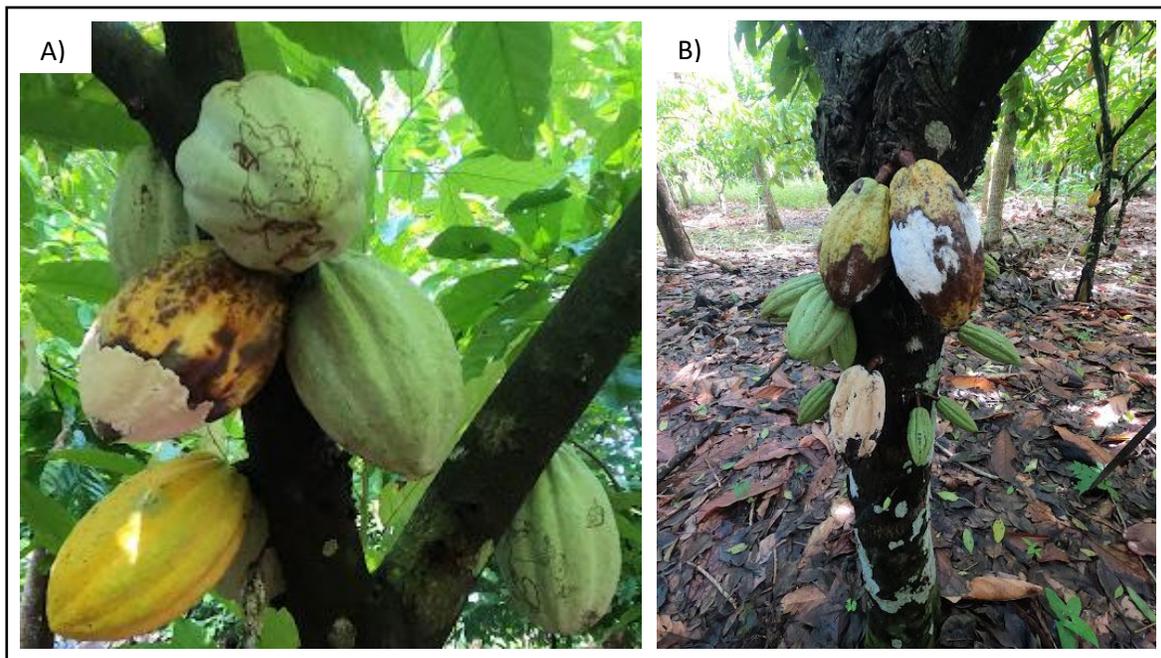
Para el caso de México el primer reporte de esta enfermedad fue en el mes de marzo de 2005 en la Ranchería Zaragoza, del municipio de Pichucalco, Chiapas. Donde comenzó a esparcirse por esa entidad hasta llegar a Tabasco, en donde afectó prácticamente al 100% de las plantaciones para el 2006, tan solo en Comalcalco más de 15 000 hectáreas de cultivos de cacao se contaminaron, afectando a más de 12 000 familias que perdieron alrededor del 50% de su cosecha, provocando pérdidas por varios millones de dólares (Ramírez, 2008).

Estas afectaciones provocaron que la población dedicada al cacao abandonara el manejo de sus parcelas por los bajos o nulos ingresos que obtenían del cultivo del cacao, obligándolos a buscar oportunidades de ingreso en otros sectores económicos. Otros derribaron sus cacaotales y decidieron probar suerte con algún otro cultivo agrícola, lo cual afectó la

¹⁷ Costa Rica en 1978; Nicaragua en 1979; Honduras en 1997; Guatemala en 2002; Belice en 2004, México en 2005; El Salvador en el 2009; y Bolivia en 2012.

producción nacional que -como se vio en el capítulo 3-, se redujo entre el año 2003 y el año 2012 cerca de un 70% (ver Figura 3.11).

Figura 4.11 La enfermedad de la moniliasis en mazorcas de cacao. A) Una mazorca enferma entre mazorcas sanas, Cunduacán (23-nov-2021). B) Varias mazorcas enfermas de moniliasis, Comalcalco (4-may-2022).



Fuente: Trabajo de campo.

Actualmente las afectaciones por esta enfermedad se han reducido significativamente luego de estudios e intervención de técnicos e investigadores de diversas instituciones académicas de México como el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), Colegio de Posgraduados, la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, Sanidad vegetal, Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SAGARPA), Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Forestal y Pesquero de Tabasco (SEDAFOP) y algunas instituciones de otros países afectados por la enfermedad, con ello se ha logrado mejorar el control y disminuir su impacto. Por ejemplo, el productor Abraham al cuestionarle sobre las afectaciones que sufre su plantación de cacao por la moniliasis, sobre este tema mencionó lo siguiente:

“...vino la enfermedad y desde hace algunos años nos afecta, pero hace dos o tres años un ingeniero de la SAGARPA nos asesoró y nos dijo que para que la plaga de la moniliasis se retirara, teníamos que quitarle toda la sombra al cacao, porque a la moniliasis la prolifera la humedad. Yo empecé a tumbar toda la sombra y poco a poco se retiró esa enfermedad, lo vi personalmente. Antes con la lluvia y mucha humedad el cacao se empezaba a manchar de

negro y la mazorca se cristaliza, se pone muy dura y ya no salen las semillas, aunque esté tierna o madura se cristaliza (ver Figura 4.12) y se pierde la mazorca”.

Como lo menciona el señor Abraham, cuando se observa la mancha oscura en la cascara de la mazorca, el hongo ya ha afectado el interior del fruto, pues la infección inicia desde la etapa temprana de formación del fruto (chilillos), por lo que los granos forman una masa compacta y los granos no se pueden extraer.

Figura 4.12 *Mazorcas de cacao enfermas de moniliasis. A) Cada espora (color claro), es capaz de enfermar a una mazorca completa (6-may-2022). B) Mazorca que debe ser eliminada (22-nov-2021). C) Mazorca cristalizada por la enfermedad de la moniliasis (6-may-2022).*



Fuente: Trabajo de campo.

Actualmente existen métodos para el manejo de la enfermedad, principalmente prácticas continuas y preventivas para evitar que la enfermedad se propague, pues es un hecho que una vez presente ya no es posible exterminarla por completo toda vez que las esporas de los hongos pueden mantenerse en latencia por muchos meses en el suelo, resistiendo a condiciones ambientales extremas y desarrollarse hasta que las condiciones les vuelva a ser

favorables. Sin embargo, gracias al manejo preventivo se ha reducido en gran medida su afectación. Una de las principales medidas que se deben tomar, es evitar el exceso de humedad en la plantación, lo cual es favorable para el desarrollo de los hongos, por ello el manejo del *Theobroma Cacao* L. se modificó a menor sombra, dado que los rayos de sol permiten que la humedad se reduzca, se recomienda que las plantaciones tengan un 60% de sol y 40% de sombra para evitar la propagación de dicha enfermedad.

Además de la moniliasis, otra enfermedad por hongo que sufre el cacao es “la mancha negra” como se le denominan coloquialmente (ver Figura 4.13), la cual es producida por el hongo *Phytophthora capsici*, que ataca tanto a la mazorca como a la planta, causando hasta un 30% de reducción en la productividad del cacao (Anzules et. al, 2019). Dicha enfermedad se caracteriza por afectar a los granos del cacao, provocando que la semilla se pudra es un lapso de hasta 15 días y su propagación es favorecida principalmente por la humedad (INFOAGRO, 2018).

Figura 4.13 Enfermedad de “La mancha negra” en mazorcas de cacao.



Fuente: Trabajo de campo. Fecha: 4-may-2022.

Aunque la moniliasis sigue siendo el principal problema en la producción de cacao, seguida de la mancha negra, ya no provocan el mismo perjuicio que al inicio de su aparición, pues con buenas prácticas en el manejo de la plantación y técnicas en agroecología para el mejoramiento de la fertilidad del suelo y manejo diverso, asesoramiento de técnicos e investigadores, las afectaciones paulatinamente han disminuido, y los productores esperan

que a corto plazo se pueda exterminar por completo o al menos, el daño se reduzca al menor posible.

La plaga de las ardillas

Otra de las afectaciones naturales que se presentan en las plantaciones de cacao son las ardillas. Las ardillas son roedores pertenecientes a la familia *Sciuridae*, que se encuentra ampliamente distribuida por todo el mundo, actualmente se reconocen 261 especies en el mundo de las cuales hay 35 en México, incluidas en siete géneros y 13 de ellas son endémicas (Valdés, 2003).

Las que habitan en la región cacaotera son las ardillas rojas (*Sciurus deppei*) y ardillas negras (*Sciurus aureogaster*), que principalmente habitaban como plaga las plantaciones de coco que se encuentran más cercanas al litoral del Golfo de México, en el municipio de Paraíso (Chávez y Castelán, 2019). Por las grandes obras de ingeniería dirigidas principalmente a la minería petrolera y por los detonantes urbanos, se han derribado grandes cantidades de vegetación natural, dando como resultado que, por un lado, las ardillas busquen nuevos lugares de asentamiento como en los cultivos de coco y cacao y por otro, sus depredadores naturales hayan desaparecido, por lo cual ya no existe un control sobre estas (García y Hernández, 2015).

La afectación que las ardillas provocan en el cacao es directamente a la mazorca, ya que este roedor consume el mucílago, no así la semilla ni la cascara de la mazorca del cacao. Las ardillas abren la mazorca y chupan el mucílago que cubre las semillas y estas caen al suelo, frecuentemente elijen mazorcas inmaduras, por lo cual, las semillas quedan expuestas a la intemperie y sin el mucílago, dando como resultado que esa mazorca ya no pueda ser aprovechada por los productores ya que se interrumpe su proceso de maduración.

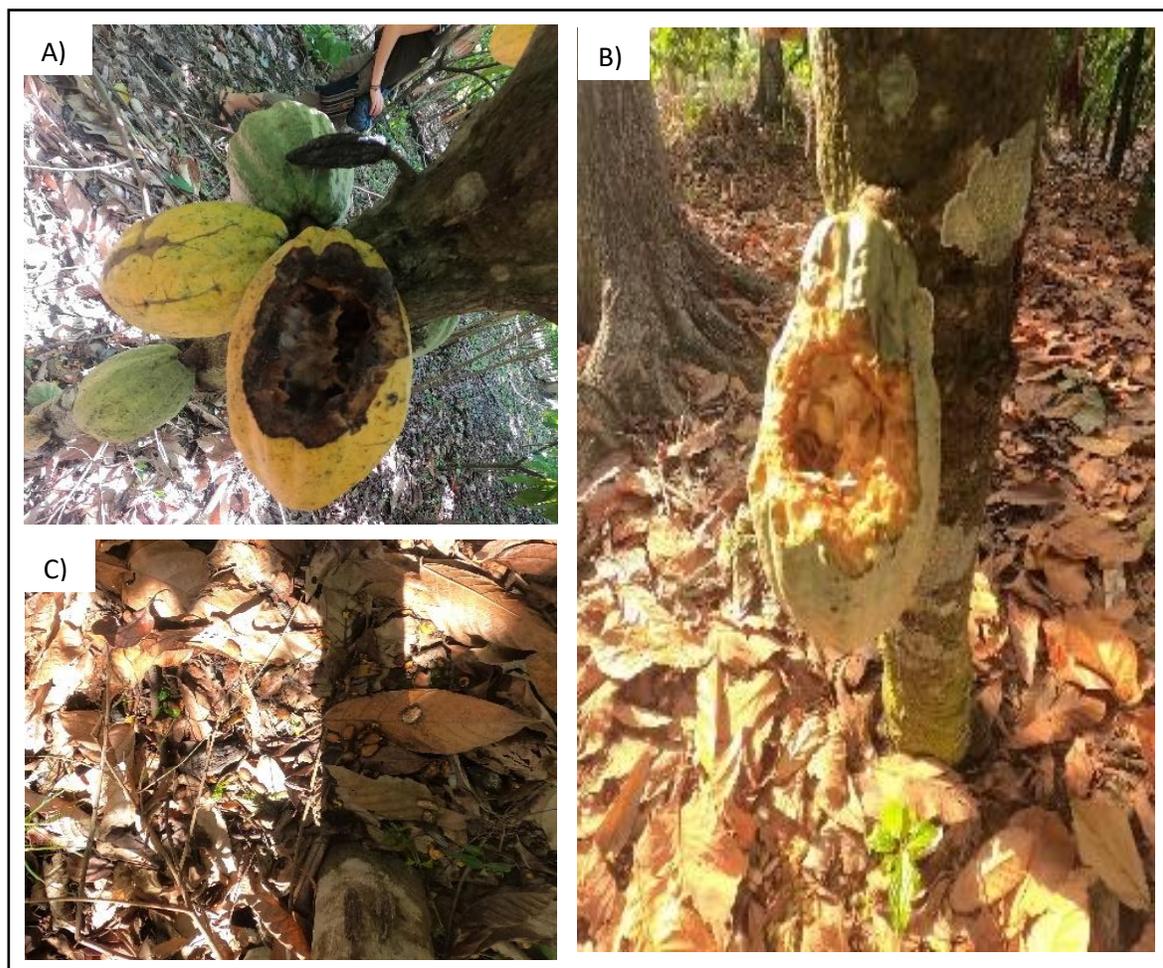
Durante el trabajo de campo, además de la mención de los entrevistados, se pudo corroborar la afectación por la ardilla, como lo menciona el productor Argenis:

“...podríamos decir que las ardillas son las que acaban la plantación cuando uno no está al pendiente, nos hacen una gran afectación porque una mazorca que está dañada, ya la tenemos que utilizar para otras cosas o consumo propio y no para venderla”.

Las semillas de cacao dispersas en el suelo por la ardilla no se mezclan con las que se cosechan, porque implica mucho trabajo recolectar los granos y en ocasiones ha perdido las condiciones óptimas para los tratamientos postcosecha. De acuerdo con lo que mencionan los productores, estas semillas se utilizan para consumo propio y no para venta, como lo explica la productora Lubia:

“La ardilla no se come la semilla del cacao, pero lo afecta porque les hacen un hueco a las mazorcas y sacan el grano, le chupan el mucílago y lo tiran al suelo (ver Figura 4.14), pero el grano en sí está bien, lo podemos recoger y usar para nosotros, lo que afecta es que ya no lo podemos vender”.

Figura 4.14 Mazorcas de cacao dañadas por la plaga de ardillas. A) Ardillas abren las mazorcas para extraer los granos (23-nov-2021). B) Mazorca mordida por ardillas (8-may-2022). C) Granos de cacao chupados y tirados por las ardillas al suelo (8-may-2022).



Fuente: Trabajo de campo.

Además que interrumpe el proceso de maduración, es mayor el trabajo de cosecha, al recoger grano por grano, resultaría casi imposible para los productores. Otra forma que también afecta es que en ocasiones los productores adelantan la cosecha de mazorcas de cacao cuando aún no se encuentra madura, prefieren hacerlo antes de que la ardilla y les coma las mazorca, como lo menciona la productora-transformadora Alma:

“...hay muchas ardillas, entonces a veces la mazorca del cacao se corta verde para que no nos lo gane la ardilla y eso hace que a veces el chocolate no salga con buen sabor, no sabía porque, pero comencé a preguntarme qué era lo que realmente pasaba, y era eso, que el cacao no se madura bien en el árbol por cortarlo antes, por culpa de la ardilla”.

La calidad del cacao es muy importante para los productores y transformadores de cacao en la región, por lo cual no revuelven las semillas afectadas ni cortan la mazorca verde, ya que no tendría la calidad deseada por ellos.

Se han intentado diversos métodos como trampas y venenos para contrarrestar el daño que este roedor provoca en las plantaciones de cacao, sin embargo, no ha habido alguno que sea 100% efectivo, y es por esa razón que se considera un problema muy serio, pues la afectación en la producción es importante. La forma más común para tratar de erradicar a la ardilla es matarla con alguna arma de fuego, rifle o pistola de bajo calibre. Otra manera es plantar árboles frutales en las partes perimetrales de la plantación, para que las ardillas consuman estos frutos (naranjas, mandarinas, limas, etc.) y no requieran consumir el cacao. Otra cuestión es que, aunque el productor esté al pendiente de sus terrenos tratando de exterminar a la ardilla, en algunos casos si los terrenos vecinos no cuentan con métodos de control, las ardillas se desplazan a las plantaciones propias, aunque se estén cuidando.

Adicionalmente a la ardilla, otro animal que también merma la producción cacaotera, aunque en mucha menor medida, porque el daño que provoca no es tan grave, es el pájaro carpintero, o “Chejé” como se le conoce comúnmente en la región. Esta ave le forma un agujero a la mazorca y lo deja por algunos días en esta condición exponiendo el mucílago de las semillas y la cascara para que se fermenten y con ello poder tomar el líquido fermentado (ver Figura 4.15). Las y los productores mencionan que el daño provocado por este proceso no es tan grave, pues son pocos los frutos y semillas que se ven afectados, en este caso la mayoría de las semillas se pueden utilizar.

Figura 4.15 Mazorcas de cacao picadas por el pájaro carpintero (Chejé) para posteriormente consumir el líquido fermentado.



Fuente: Trabajo de campo. Fecha: 2-may-2022.

Estas son actualmente las problemáticas que se presentan en los cacaotales de manera natural, pues, aunque se tienen muy bien identificadas, no se han logrado un control definitivo, aunque actualmente existen estudios de intervención efectiva, hay fluctuaciones (altas y bajas) de incidencia de estos problemas por condiciones climáticas y poblacionales de la especie.

El robo de mazorcas de cacao

Este problema es uno de los que más afecta la producción en el ámbito social, aunque los informantes mencionaron que siempre ha existido, en los últimos años se ha intensificado. El robo de mazorcas de cacao es consecuencia de una serie de diversos procesos estructurales en la región, no es un fenómeno aislado y tiene una lógica de operación.

El robo de cacao se ha incrementado al igual que otros tipos de prácticas de inseguridad y violencia como el secuestro, el robo a casa habitación y el robo de autos. Una de las principales razones por la que los informantes consideran que los índices de inseguridad hayan aumentado particularmente en la entidad, es por el desempleo, ya que este ha crecido paulatinamente también.

En estudio realizado por Ramírez (2019) sobre la inseguridad en Tabasco, menciona que aunque la crisis petrolera tiene ya tres décadas, la reducción en la producción de petróleo en México y en Tabasco ha propiciado que desde el año 2015 una gran cantidad de empresas locales ligadas a la minería petrolera tuvieran que cerrar, trayendo como consecuencia despidos masivos de trabajadores directos e indirectos de Pemex; se habla de alrededor de 14 000 tabasqueños despedidos, aumentando en gran medida la tasa de desocupación en la entidad, posicionando al estado de Tabasco como uno de los más altos en ese indicador a escala nacional (Ramírez, 2019).

Y es en los mismos testimonios de los productores entrevistados, quienes mencionan que los robos son porque las personas que no poseen terrenos se encuentran desempleados. En ocasiones los que cometen los actos ilícitos se emplean en las mismas localidades como jornaleros en prácticas agrícolas de diversos productos como la caña, el plátano y el mismo cacao; el problema de eso es que son trabajos temporales y en determinado tiempo no hay empleo en esos giros y al quedar nuevamente desempleados, intentan obtener ingresos de manera ilegal, como lo mencionan los productores Nerio y Eberto:

“...es común que aquí se roben el cacao, sobre todo cuando hay mucho desempleo en la zona si aumentan considerablemente los robos, y no solo de cacao, sino de otros tipos de frutas, como el plátano, la leña, herramienta, de todo se roban”.

“...ahorita un problema es el robo de cacao, inicia en enero o febrero que no hay mucho empleo, eso provoca que venga el ratero y se le haga fácil llevarse hasta 20 kilos, cuando está la cosecha no pasa porque hay trabajo. Últimamente esos casos se dan cuando no hay empleo, ahorita como está la zafra de caña la gente se emplea y la gente está ganando bien, porque es bien pagado, se puede decir que está normal, no hay mucha inseguridad, es por temporada, cuando se acaba el empleo, que se acaba la zafra de caña y el corte de cacao es cuando empiezan los robos”.

El robo de cacao se da principalmente en plantaciones sin constante vigilancia por los dueños y/o trabajadores, porque se localizan en lugares alejados a los centros poblacionales o donde la casa habitación no se encuentra dentro de la plantación y porque la mayoría de las plantaciones no se encuentran protegidas con rejas o vayas perimetrales que impidan el acceso de personas ajenas a la plantación. Estas condiciones dan oportunidad a que los rateros corten las mazorcas e incluso extraigan las semillas dentro de la misma plantación, dejando montones de cascarillas que permiten identificar a los productores que han sido robados. Por

lo regular los rateros entran de noche, cuando saben que haya menos probabilidad de vigilancia como lo menciona el productor Abraham y la Productora-Transformadora Mercedes:

“...a principios de año me robaron allá en las orillas, lo hacen ahí porque lo sacan donde está más escondido, hacen el montoncito y lo cortan, le velan a uno el sueño porque yo siempre ando aquí en el día y no encuentro nada, ya cuando vengo a ver al siguiente día ahí está la cáscara donde cortaron el cacao, me robaron en la noche”.

“El problema es que se roban lo que está alejado de donde viven y aunque muchas veces se sabe quiénes son no se les puede hacer nada si no se les agarra en el acto o vienen armados y es un riesgo para nosotros, y también la mayoría de los productores son adultos mayores y les ganan el corte, o a veces que trabajan en otros lados y descuidan lo suyo”.

El problema es tan grave como se describe en el testimonio anterior, en muchas ocasiones ya son en forma de asalto, incluye violencia con arma por personas de la misma comunidad e incluso se sabe quién es el delincuente, sin embargo, por miedo a los riesgos que conlleva enfrentarlos no se realizan acciones para enfrentarlos.

Otra de las consecuencias del robo de cacao, es que -al igual que en el caso de las ardillas- las y los productores se ven obligados a cortar el cacao antes de su maduración óptima, por la incertidumbre de saber que les pueden robar sus mazorcas, aunque estén tiernas aún y prefieren cosecharlas para que el delincuente no se las les gane, como lo menciona el productor Luciano:

“...tenemos compañeros que se dedican a lo que es el robo de cacao, eso es lo que nos está pegando a la mayoría de los cacaoteros porque ya no puedes dejar a un 100% tu cacao, ya no puedes decir que lo vas a dejar que se madure bien, sino que tienes que estar atrás de él o cortarlo antes para que no te lo ganen”.

Al cosechar la semilla del cacao antes de tiempo, ya no se obtiene la mejor calidad de los granos. De igual manera el robo de cacao no ha sido exclusivo en las plantaciones, algunos testimonios mencionan que el robo ha sido efectuado en almacenes de cacao con grano seco, o cuando es transportado hacia otro lugar e inclusive con estafas durante el proceso de venta como lo mencionan el Doctor investigador Pedro y el acopiador Linio:

“...antes de salir de la pandemia visitamos a algunos productores y nos comentaron de robos ya no a nivel de campo, hay productores de entre cinco y siete

hectáreas, qué tenían ya almacenado su cacao seco, entonces hubo robo de cacao ya seco, los acopios tienen vigilancia, porque ahí hay volumen de cacao, están entrando a los lugares a robar cacao, y ya de acuerdo al precio, lo pueden vender como cacao seco en otras zonas”.

“A mí me robaron, apenas estoy reiniciando de nuevo porque si me dieron duro con un camión, no fue tanto así un robo, fue una compraventa que no me pagaron, una estafa, dejé mucho dinero tirado, unos dos o tres millones de pesos, me fui para abajo, ahorita voy poco a poco, bendito dios aquí estoy de nuevo, buscándole y pagado el derecho de piso

Una de las soluciones que el Dr. Pedro menciona que se han propuesto para la problemática del robo del cacao es que se establezca una ley en contra del robo de cacao como sucede con el abigeato¹⁸ para el robo de cabezas de ganado, sería una manera eficiente de contrarrestar este problema, así los rateros tendrían que enfrentar penas más severas por el robo de cacao y la actividad delincencial disminuya, como lo menciona el Dr. Pedro:

“...los productores han manifestado que de la misma forma que se penaliza el abigeato de ganado, se penalice el robo del cacao para que haya leyes duras que permitan frenar el robo de cacao, porque ni siquiera se llevan la mazorca, dentro de la misma plantación, abren y se llevan el grano”.

El robo de cacao es un acto con alto grado de impunidad por parte de las autoridades locales y de cinismo de parte de los delincuentes, que lo hacen sin miedo a consecuencias penales, ya que hasta la fecha si no los encuentran en el acto, no son castigados. Se han perdido los valores y redes sociales comunitarias y familiares. Los productores en algunas ocasiones conocen a los delincuentes porque son hijos de familias amigas o conocidas; pero generalmente no son denunciados.

Los precios del cacao para los productores

Otro problema que los productores y transformadores consideran importante es el bajo precio de compra, ya sea este en baba (fresco recién extraído de la mazorca) o seco (con proceso postcosecha como beneficiado, lavado o fermentado).

¿Por qué lo consideran un problema? Todos los productores entrevistados consideran que los precios de compra de cacao no son lo suficientemente justos puesto que consideran que está

¹⁸ Se le conoce como abigeato al robo o hurto de cabezas de ganado.

muy debajo del precio del costo de producción, ya que requiere mucho trabajo y para obtener la calidad que le demandan en su producto. Así el precio se ha mantenido sin incrementos desde hace unos tres o cuatro años, mientras que los gastos para tener cubierta las necesidades mínimas se han incrementado con el proceso inflacionario de los últimos años.

Como se mostró en el capítulo tres de la presente investigación (apartado 3.1.1 Precios del cacao), los precios del cacao en grano seco son establecidos a escala internacional por la Organización Mundial del Cacao con sede en Abiyán, Costa de Marfil, la cual a su vez está controlada por los Futuros de la Bolsa Intercontinental de Nueva York en Estados Unidos y Londres en Inglaterra, con base en sus monedas nacionales: la libra esterlina y el dólar americano, respectivamente.

A pesar de que dichas monedas tienen un valor de cambio superior a las monedas nacionales de la mayoría de los países productores de cacao, como es el caso del peso mexicano. En el año 2015 el precio por tonelada de grano seco de cacao cotizado en dólares (3 276) es superior que en el año 2020 (2 454 dólares), aunque debería ser a la inversa. Sin embargo, como el cambio de dólares a pesos es mayor en 2020, el precio por tonelada en pesos se mantiene prácticamente igual, aunque en dólares haya disminuido en esos cinco años.

En 2015 el precio promedio por tonelada fue de 3 276 dólares, convertido a pesos mexicanos el valor por tonelada fue de 52 328 pesos, debido a que el cambio de divisa fue en promedio anual por 15.97 pesos por dólar. Mientras que en 2020, aunque el precio anual promedio por tonelada de cacao seco disminuyó a 2 454 dólares (822 dólares, 25.1% menos), al convertirlo a pesos el precio fue de 52 968 pesos, un aumento de solo 1.3% (640 pesos más) en el precio por tonelada en cinco años, es decir, el precio se mantuvo muy similar en pesos mexicanos porque el cambio de divisa merizó al peso mexicano con un valor anual de 21.58 pesos por dólar, 26% aumentó el valor del dólar frente al peso mexicano en este lustro (5.6 pesos más que en 2015). En resumen, el precio en pesos mexicanos por kilogramo de cacao seco en 2015 se cotizó en 52.3 pesos, mientras que en 2020 se cotizó en 52.9 pesos, por lo tanto, de acuerdo con las cotizaciones de la Organización Mundial del Cacao en cinco años, el precio por kilogramo de cacao solo aumentó 1.2% (60 centavos mexicanos) en cinco años. Este fenómeno refleja la especulación que se da en el precio por la bolsa de valores y no sobre el costo real de producción.

Los productores de la Chontalpa desconocen este tipo de información para poder analizar el precio local de compra de cacao, pero sabe que el precio que les pagan por su cacao es bajo e injusto con relación al costo que conlleva producirlo. Esta es de las razones que los desilusionan a seguir en la actividad, los obligan a buscar nuevas alternativas de ingresos o a reconvertir sus cacaotales a otro uso de suelo que les de mayores beneficios.

De acuerdo con los entrevistados, el precio del cacao en la Chontalpa, de acuerdo con los entrevistados es muy variado y depende de muchos factores: si lo venden en baba o seco, y si se le ha agregado valor en la postcosecha mediante el lavado, beneficiado o fermentado. De acuerdo con los datos recabados entre los productores, productores-transformadores y comercializadores, los precios del cacao en el 2022 se muestran en la Tabla 4.3:

Tabla 4.3

Precio de cacao en distintas etapas de venta

Cacao vendido	Precio aproximado (en pesos mexicanos)
en baba	desde 14 hasta 20
lavado	desde 52 hasta 80
beneficiado	desde 48 hasta 60
fermentado	desde 48 hasta 250

Fuente: Elaboración con datos de entrevistas en trabajo de campo, 2022.

Nota: El precio de fermentado a 250 pesos es alcanzado si se vende fuera de la región, dentro de ella se cotiza en 120 pesos aproximadamente.

Una de las principales razones por las que el precio del cacao varía, sobre todo en baba es por la temporada del año en la que se encuentre en venta, como lo mencionan los productores Luciano y Gamaliel:

“...el precio varía mucho, cuando hay mucho cacao nos bajan el precio y eso es lo que muchas veces a los compañeros cacaoteros no les parece bien, se recupera cuando va pasando la zafra de la cosecha, porque hay menos cacao, depende la temporada. Un kilo de cacao ahorita (mayo) está en \$17 y hasta \$20, y el seco desde \$60 y hasta \$100, nosotros tenemos el cacao beneficiado, lavado y fermentado, y según cómo nos los pida el cliente es el precio, el fermentado, que es el que más trabajo tiene, tiene el mejor precio”.

“Ahorita (mayo) el precio al que está es \$17, empezaron a eso, luego le bajaron a \$16 y luego le volvieron a subir a \$17, así están, en febrero le subieron a \$18 y el 7 de abril a \$19, un pesito se imagina, es una burla, pero bueno ya es algo. Cuando

hay competencia te lo bajan lo más que pueden, luego llega hasta \$20, pero antes de la pandemia era a \$14 lo más que subía el kilo en baba”.

El precio también depende en donde y/o a quien se le venda, existen acopios, coyotes, que son intermediarios que agregan valor agregado con procesos postcosecha y secado, clientes directos para transformación o agroindustrias. En la mayoría de los casos son los coyotes los que les compran el cacao y según los productores, todos ellos se ponen de acuerdo para establecer el precio de compra el cacao, para mantener sus productores y no tengan opciones de mejores precios en otros lugares lejanos a su plantación. Por lo regular, para evitar gastos de transporte y que disminuya su ganancia, el productor lo venden al coyote más cercano, que en algunos casos es él quién recoge el cacao directamente en la plantación. Aunque con los coyotes existen también otro tipo de problemas como lo menciona el productor David:

“...otra cosa es que debemos llevar el cacao con calidad como el color adecuado y todas las características que se nos piden, los que lo compran buscan muchos detalles y pretextos para pagar lo menos, por ejemplo, si está en \$55 te dicen que tiene un defecto “x” y que te lo pagan a \$52 si quieres, entonces en cantidades grandes como 350 kilos ya te van mermando mucho, a veces sus básculas te roban también, uno ya lo lleva pesado y resultó que pesó menos en sus básculas. Además, que debemos invertir en gasolina, en costales específicos que piden, que el secado sea en membrana y no en cemento y otros detalles que como productor te disminuyen la ganancia”.

Por otro lado, algunos productores destinan solo una parte de su cacao a la venta en baba, otra parte la procesan ellos mismos para poder recibir mejores retribuciones, como es el caso del productor Efrén:

“El 50% lo vendo, el 25 o 28% se vende al coyote, el resto se fermenta, se seca y se vende digamos a transformadores y el otro 50% yo lo transformo en productos finales. El precio que me lo compran en baba está en \$17 el kilo, se ha mantenido ese precio como desde hace 3 años, el transformado lo vendo en diferentes precios, porque si es a alguien de aquí (Tabasco) lo doy en \$80 o hasta \$100, sí ya es fuera del estado, para el centro del país, o al extranjero, a \$250 el kilo”.

Una de las cuestiones que acentúan el problema de los precios a los que pueden vender el cacao los productores y es que cada caso es diferente. De acuerdo a sus posibilidades de relaciones personales, redes o su infraestructura, es como se inserta en mercados diferentes con beneficio económico, ya que no existe un acuerdo entre los productores de cuál es el precio justo al que deben vender su cacao, ni una evaluación de los costos de producción de

los distintos manejos. Por el contrario, son los compradores los que establecen el precio, buscando la máxima ganancia con un bajo precio de compra.

No todos los compradores son abusivos y buscan pagar el precio más bajo posible, pues los talleres transformadores o agroindustrias pequeñas locales en su mayoría compran el cacao a sus vecinos y/o conocidos, aunque les exigen ciertas características de calidad para comprarles su cacao, el precio que pagan al productor se considera justo.

4.1.5 Afectaciones al cacao a causa del Cambio Climático

Las variaciones climáticas que se han registrado en los últimos años a escala global comienzan a presentar inconvenientes también en el ámbito cacaotero de la subregión Chontalpa. Actualmente el cambio climático provoca repercusiones negativas en la producción de cacao y se puede mencionar también como un problema global que afecta a prácticamente todos los cultivos agrícolas en la Chontalpa y en el resto del mundo, sobre todo, a los cultivos de temporal. La afectación es principalmente provocada por las variaciones en las temperaturas anuales, modificación del clima de las estaciones del año, la cantidad de precipitaciones, así como la temporada en las que se presentan, causando la modificación de los ciclos agrícolas.

El cambio climático es un fenómeno que se ha presentado paulatinamente en el planeta tierra, los estudiosos del tema lo catalogan como uno de los más grandes problemas que enfrenta actualmente la humanidad y, sobre todo, las futuras generaciones, puesto que el aumento de las temperaturas y eventos climáticos extremos (lluvias, sequías, vientos, huracanes, tornados, etc.) se avecinan (Bárcena et al, 2020).

Existen principalmente dos posturas en torno al cambio climático¹⁹ por parte de los expertos en el tema: por un lado, algunos defienden la teoría de que es un proceso geológico del planeta, como muchos calentamientos o glaciaciones que han sucedido a lo largo de la

¹⁹ ¿Qué es el cambio climático? La Organización de las Naciones Unidas (ONU) se refiere a él como: “...los cambios a largo plazo de las temperaturas y los patrones climáticos. Estos cambios pueden ser naturales, por ejemplo, a través de las variaciones del ciclo solar. Pero desde el siglo XIX, las actividades humanas han sido el principal motor del cambio climático, debido principalmente a la quema de combustibles fósiles como el carbón, el petróleo y el gas. La quema de combustibles fósiles genera emisiones de gases de efecto invernadero que actúan como una manta que envuelve a la Tierra, atrapando el calor del sol y elevando las temperaturas” (2022).

historia natural de la tierra; mientras que la otra postura asegura que es la actividad humana la que ha potenciado el acelerado calentamiento dentro de la atmosfera debido a los altos índices de emanación de gases de efecto invernadero generada por las diversas actividades industriales alrededor del planeta.

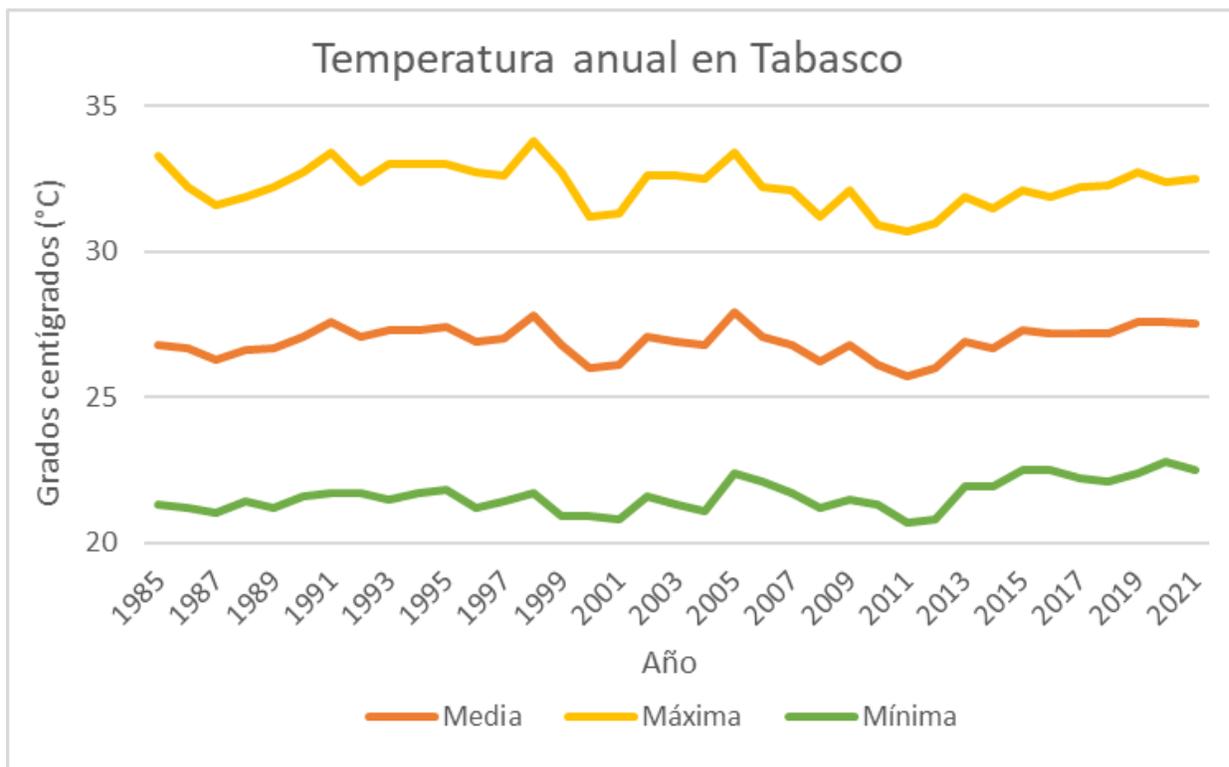
Existen evidencias de que la temperatura promedio anual del planeta actualmente ha aumentado 1.1°C con respecto a la década de 1890 y otra situación alarmante, es que del año 2011 al 2020 se tiene el registro más alto de temperatura anual promedio en el mundo. Además del aumento de la temperatura promedio en la tierra, otras consecuencias son: la modificación de los patrones de precipitación, el aumento continuo del nivel del mar, la reducción de la criósfera²⁰ y la acentuación de los patrones de fenómenos climáticos extremos; todo ello afecta a los ecosistemas y las actividades económicas (Bárcena et al, 2020).

En Tabasco y en la subregión Chontalpa, las afectaciones causadas por el cambio climático se encuentran presentes, tanto en el cultivo del cacao como en el resto de los cultivos agrícolas, incluso en otros sectores económicos, debido a al aumento de temperatura. Por ejemplo, laborar en actividades como la construcción, la industria o los transportes, se convierte en un atentado a la salud humana por estar expuestos a las altas temperaturas que se presentan durante la jornada laboral y por la susceptibilidad a golpes de calor.

De acuerdo con los datos de la Comisión Nacional del Agua (CONAGUA), las temperaturas en Tabasco van desde los 15°C hasta los 42°C, con un promedio anual de 27°C. Las máximas temperaturas se presentan en los meses de abril y mayo, como se muestra en la Figura 4.16, con 30.7°C y 33.8°C en promedio, las mínimas entre los 20.8°C y 22.8°C en promedio y la temperatura media oscila entre los 25.7°C y los 27.9°C.

²⁰ La criósfera es la superficie en el planeta Tierra donde el agua se encuentra en estado sólido.

Figura 4.16 Temperaturas máximas, medias y mínimas, 1985-2021.



Fuente: elaboración con datos de CONAGUA, 2022.

Lo que se puede destacar del gráfico, es que, hasta antes del año 2014, las temperaturas eran muy estables, ya que había años que las temperaturas en promedio se elevaban como en 1991, 1998 y 2005 o bien, disminuían como en los años 2000 y 2011, pero en términos generales se encontraban muy cercanas a los 27°C. Del año 2015 al 2021 las temperaturas se han mantenido más estables sin elevaciones o bajas abruptas, pero superiores a los 27°C todos esos años, casi 1°C sobre los 27°C, como se dice que se ha elevado la temperatura a escala global, confirmando la tendencia incremental en los tres indicadores: temperatura anual máxima, media y mínima. Lo anterior muestra que la percepción de la población con respecto a las altas temperaturas es correcta, como lo menciona la productora-transformadora Verónica y el productor Argenis al cuestionarles sobre su percepción del cambio climático en la región:

“Creemos que el cambio climático ya se está notando más en los últimos cinco años, las temperaturas son muy variadas, ahora llegamos hasta 40°C, y eso hace que las plantas se mueran y el suelo esté muy reseco, tendríamos que invertir en un sistema

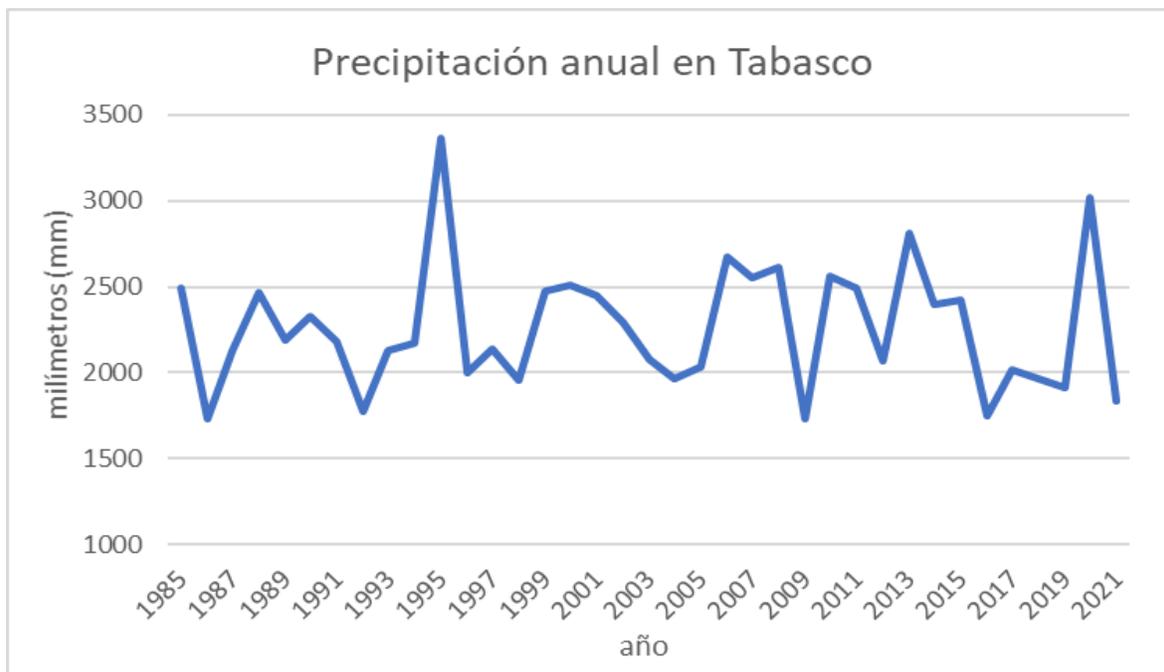
de riego, también las temperaturas en el frío son muy extremas, bajan hasta los 13°C y esas heladas también mata los chilillos²¹ del cacao”.

“Aquí ya se están notando muchos los cambios climáticos en el cultivo del cacao, por ejemplo, en la temporada de secas a veces sube demasiado la temperatura y las plantas se empiezan a estresar por falta de agua, por consecuencia baja la producción porque se cosecha menos, muchas mazorcas no alcanzan a sobrevivir”.

Adicionalmente a las altas temperaturas, la otra situación que les afecta a los productores actualmente con respecto al cambio climático es la falta de precipitaciones, aunque históricamente esta entidad se ha caracterizado por ser la de mayor precipitación anual del país, en los últimos años han disminuido y provocado sequías. Como se muestra en la Figura 4.17, la precipitación a lo largo de la historia en Tabasco ha sido muy variada, pero en términos generales se mantienen entre los 1 700 y los 2 811 milímetros (mm) sobre metro cuadrado anuales, solo con dos anomalías, 1995 con 3 366.6 mm y 2020 con 3 017.9 mm.

Figura 4.17

Precipitación histórica de Tabasco, 1985-2021.



Fuente: elaboración con datos de CONAGUA, 2022.

²¹ Se le llama chilillos de cacao a las mazorcas cuando están comenzando a tener forma en el árbol y su tamaño es pequeño.

Tomando en cuenta que Tabasco es el estado en el que más llueve de todo el territorio mexicano, 1 000 mm es una oscilación considerable respecto a todos los años registrados, pero es a partir del año 2016 que las lluvias se han mantenido por debajo de los 2 000 mm de precipitación anual (excepto en 2020), situación que solo había sucedido en cinco años anteriores (1986 (1733.3 mm), 1992(1775.1 mm), 1998 (1956.2 mm), 2004 (1996.2 mm) y 2009 (1730.5 mm)), pero no de manera consecutiva, como en 2016, 2017, 2018 y 2019, aunados al 2021, como se muestra en la Figura 4.17.

Entonces, además de las altas temperaturas y las lluvias en menor cantidad, estas últimas no llegan en el tiempo que se esperan, pues últimamente se han retrasado mucho, como lo mencionan la productora Guadalupe y los productores Luciano y Lucas:

“Son una afectación muy grande los cambios en el clima, nuestros antepasados sabían que día empezaba a llover y así era, me decía mi papá que el 3 de mayo iba a empezar la lluvia y así pasaba, ahora ese ciclo ecológico se rompió, no se sabe cuándo habrá sol o cuando va a llover ¿por qué? por lo mismo de como actuamos los humanos, hemos cambiado el clima con tanta contaminación. Nos afecta mucho si no llueve porque atrasa la cosecha, si no llueve el árbol no da frutos, como ahorita (4 de mayo de 2022) ya debería estar lloviendo y no, estamos en una sequía muy fuerte, porque no ha empezado a llover”.

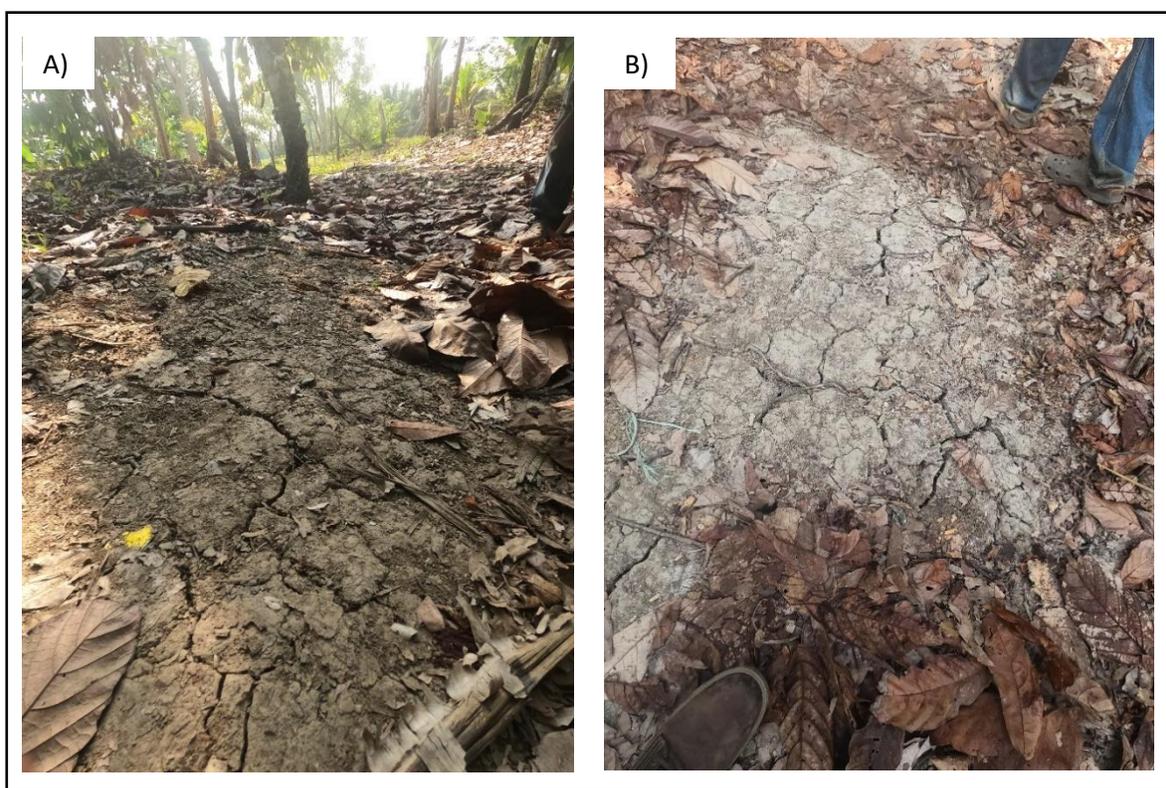
“Ahora ya tenemos bastantes afectaciones por el cambio climático, hay una sequía muy fuerte y ha habido varias en los últimos años, pero también están las fuertes lluvias y las inundaciones, todo está muy cambiante, no se sabe que se va a venir cada año, si hay sequía la producción baja, pero si hay muchas lluvias la planta se enferma y también hay poca producción, la calidad del cacao que producimos también se pierde con la sequía y con las inundaciones”.

“Las lluvias ya no son como antes, son muy atemporales, no llegan en la fecha que deberían, puede pasar mucho tiempo sin que lleguen. Por eso las mazorcas no crecen al tamaño que deberían, como cuando les cae una buena lluvia, la tierra cada vez está más seca, le falta muchos minerales, uno le puede estar echando fertilizantes agroecológicos, pero la tierra ya no responde igual sin agua”.

Con base en los testimonios anteriores es posible afirmar que los cambios en el clima son tangibles y están provocando consecuencias negativas en la producción de cacao de diferentes maneras y en la agricultura en general, pues afectan tanto las temperaturas altas como las heladas, las sequías y las inundaciones, todas causan daños. Al contrastar los datos oficiales con los testimonios de los entrevistados, la tendencia va encaminada a la elevación de las temperaturas (calentamiento) y mayor frecuencia de sequía.

Ante la situación del cambio climático, es difícil prevenir y enfrentar las afectaciones que provoca en el espacio local, ya que los sistemas agroalimentarios dependen de los procesos que tienen lugar en la biósfera. A escala global se están haciendo esfuerzos para poder contrarrestar las afectaciones al clima ocasionadas por las actividades antrópicas. En el año 2015, 193 países adoptaron la Agenda 2030, en la cual, se pretende que la sociedad en general entre en acción con prácticas para mejorar la vida y las perspectivas de la población, tratando de cumplir con algunas metas para el desarrollo sostenible (Bárcena et al, 2020), entre ellas se encuentran las acciones para mitigar el cambio climático global. Sin embargo, mientras el sistema continúa con los modelos de producción industriales y de sobreconsumo capitalista, no se cuestionan las bases estructurales del sistema y se deja la responsabilidad a la población civil.

Figura 4.18 Terrenos de cacaotales con evidente sequía. A) Poblado C-28 de Cárdenas (3-may-2022). B) Ranchería Miahuatlán 2ª sección, Cunduacán (4-may-2022).



Fuente: Trabajo de campo.

Como se ha descrito en el presente apartado, son muchos los aspectos que se encuentran en interacción en el complejo proceso productivo, ya que las condiciones geográficas y sociales deben ser adecuadas para que el cultivo pueda desarrollarse de manera óptima, así como

confluir con los conocimientos y motivaciones de parte de la población encargada de realizar el cultivo, para enfrentar las problemáticas presentes. Después de cultivar y cosechar el cacao, continúa el trabajo postcosecha, con el cual se da valor agregado al grano y es convertido en materia prima o algún producto final, en el siguiente apartado se mencionan los resultados de la presente investigación con respecto a la transformación.

4.2 Características de la transformación de cacao en Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán

En el presente apartado se exponen las formas de transformación²² del cacao en la subregión Chontalpa. Dicha actividad, aunque es una práctica milenaria, en los últimos tiempos comienza a cobrar relevancia para más población dedicada al cacao, ya que los precios del cacao en baba son muy bajos y deben buscar alternativas que les sean redituables en lo económico, por lo cual, en muchos casos están recuperando y aprendiendo a darle un valor agregado a los granos de cacao, con técnicas postcosecha y elaboración de chocolate y otros productos finales derivados para obtener mayor ingreso por todo el trabajo que va desde el cultivo.

Figura 4.19 *Extracción de granos de cacao en baba de la mazorca.*



Fuente: Trabajo de campo. Fecha: 20-nov-2021.

²² Actividad que abarca los siguientes procesos: postcosecha del grano, tostado, descascarillado, molienda, refinado y elaboración de chocolate, así como otros productos derivados del cacao.

La transformación del cacao es una práctica que ha estado presente desde hace miles de años, cuando las culturas precoloniales que lo utilizaban debían procesar el grano para poder consumirlo, principalmente como bebida o bien, como ungüento para curar heridas (Chapa, 2003). El proceso postcosecha del cacao comienza básicamente cuando a la mazorca que ya fue cosechada, se le extraen los granos “verdes o en baba” -como les llaman los cacaoteros- y estos pueden ser procesados de tres maneras para convertirlo en grano seco: fermentado, beneficiado y lavado. A continuación, se describen las características de cada uno de los tres procesos.

Cacao fermentado

El proceso de fermentado comienza cuando los granos de la mazorca son depositados en algún contenedor, como cajas de madera, cajas de plástico o sacos y costales de yute con una capacidad de 50 kilos aproximadamente. Las cajas de madera pueden ser de diversas capacidades, desde 200 kilos hasta una tonelada y media, ello depende de quién esté realizando el proceso. Las cajas que son de mayor capacidad se encuentran en centros de acopio, quienes reciben grandes cantidades de cacao en baba y las cajas de menor capacidad son las que utilizan los productores-transformadores, de acuerdo con la cantidad de kilos por cada corte de cosecha que realicen en su plantación, quienes por lo regular las tienen en las mismas plantaciones o en sus hogares.

El proceso del fermentado es importante para obtener un cacao que cumpla con la demanda de la industria chocolatera, es importante realizar este proceso con granos de cacao cosechados el mismo día, si se utiliza cacao cosechado en días distintos, el fermentado del grano no se desarrolla de manera homogénea. La fermentación destaca el sabor y aroma de los granos de cacao en la elaboración de chocolate, gracias a una serie de cambios fisicoquímicos que ocurren al interior del grano.

Lo que a grandes rasgos sucede con la fermentación es que “Durante este proceso, existe una relación ordenada entre microorganismos y las variaciones de temperatura, pH y humedad, con la formación de alcoholes, ácidos y compuestos polifenólicos, que matan el embrión, disminuyen el sabor amargo y se producen las reacciones bioquímicas que forman el chocolate” (Teneda, 2016, p. 45).

Figura 4.20 Cajas para fermentado de cacao. A), B) y D) Cajas de madera de un acopio para fermentado (5-may-2022). C) Caja de plástico para fermentado de cacao (20-nov-2021).



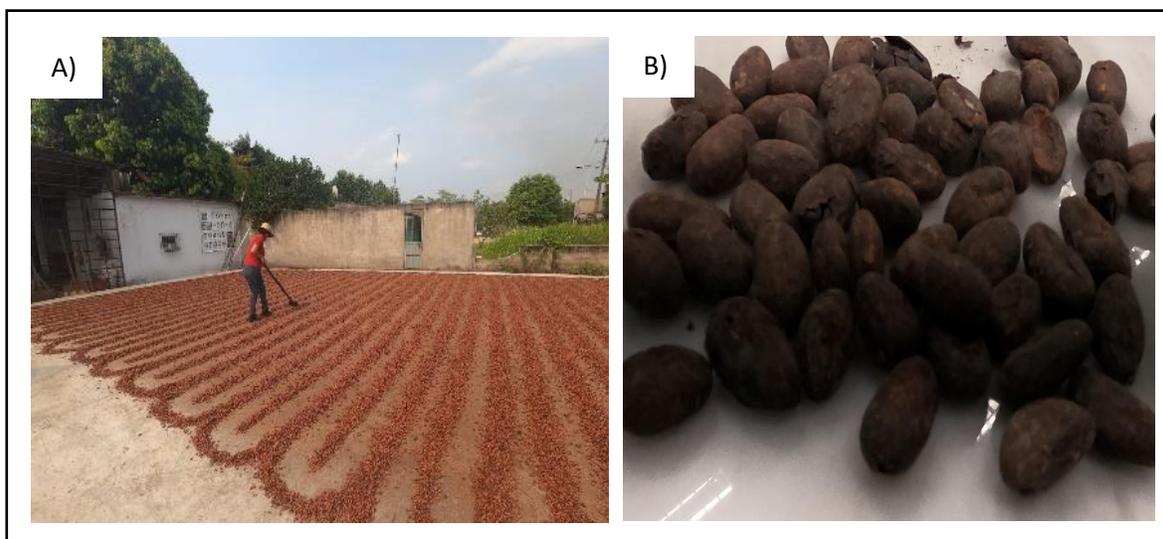
Fuente: Trabajo de campo.

Dicho proceso se lleva a cabo en los contenedores de elección y tiene una duración variada, dependiendo el tipo de cacao y la temperatura ambiente, de acuerdo con los informantes dura entre cinco y ocho días. Una vez que culminan los procesos fisicoquímicos del fermentado en los granos de cacao, es necesario reducir la humedad para que el grano quede totalmente seco. El secado puede realizarse con el método sobre el piso (tender los granos sobre piso de cemento y al aire libre en una plancha donde los rayos del sol contribuyan al secado). Otro

método es en secadora de gas, como se le conoce en la región, “samoá”²³; el tiempo de secado dependerá del método que se utilice, el método solar depende totalmente de que existan buenas condiciones atmosféricas y en días sin lluvia, generalmente en la época calurosa, mientras que la samoá se utiliza en tiempo de lluvias o las primeras 48 horas para acelerar el secado de grandes cantidades de cacao. El secado en piso generalmente es utilizado por pequeños productores con menores cantidades de cacao, ya que con la samoá es muy costoso.

El tiempo para obtener un grano seco de cacao desde que es extraído de la mazorca, varía de 12 hasta 16 días, dependiendo los diversos factores, pero principalmente los climáticos. Posteriormente al secado de los granos, estos pueden ser almacenados o procesados para obtener materia prima para productos finales.

Figura 4.21 Granos de cacao seco. A) Granos secados al sol sobre piso de cemento, Cunduacán (5-may-2022). B) Granos de cacao secos en Colegio de Posgraduados, Cárdenas (20-nov-2021).



Fuente: Trabajo de campo.

Cacao beneficiado

El proceso del cacao beneficiado en la subregión Chontalpa es similar al de cacao fermentado, la diferencia es el tiempo que se le deja en fermentación. En el fermentado se deja dos días anaeróticamente (sin mover) y los demás días posteriores debe airearse (fase aeróbica) para elevar la temperatura y se activen distintas etapas de la fermentación. En el

²³ Este método funciona con el aire caliente que pasa a través de una flama de gas, este método de secado es utilizado generalmente para grandes cantidades y es utilizado por acopiadoras.

beneficiado también se realiza la fermentación anaerobia (dos días) pero la etapa aeróbica solo lo hacen la mitad de los días del fermentado.

Mientras el proceso del cacao fermentado dura de cinco a ocho días, en el beneficiado lo dejan solo son dos días, lo que da como resultado que el tiempo final para obtener el cacao beneficiado seco, sea de entre siete y 10 días.

Cacao lavado

De igual manera que el proceso del cacao fermentado y el cacao beneficiado, una vez extraídos los granos del cacao de la mazorca son depositados en recipientes, cajas de diversos materiales o en costales, dejándolos sin mover de 24 a 48 horas para que el mucílago (capa que recubre el grano llamada también baba) escurra y se desintegre mediante hidrolisis lo más que se pueda en dicho tiempo. Con este tipo de proceso para el secado del cacao de forma anaeróbica: contempla la formación de etanol y ácido láctico por levaduras y bacterias lácticas. Lo cual desintegra el mucilago (se hace líquido y escurre).

Una vez que ocurrida la transformación del mucilago los granos se lavan con agua para que el mucílago sea eliminado por completo, este proceso puede ser de diversas maneras. La forma más común en la región es que los granos sean depositados en recipientes con agua donde se mantienen durante uno o dos días, hasta que esta capa se cae por completo. Una vez que los granos ya no tienen la capa del mucílago, se pasar al secado en piso directo, sobre algún tipo de manta o costales de yute, o en su defecto a secadoras de gas, para finalmente ser almacenados en costales.

La principal característica de este grano es que no tendrá sabor ni aroma destacados, pero muchos chocolates artesanales en Tabasco son elaborados con este grano. El grano seco adquiere un color rojizo y apariencia muy lisa, sin residuos de mucilago adheridos, estéticamente los productores lo consideran más bonito, sin embargo, es considerado de menor calidad el cacao lavado que el fermentado, y de menor precio en el mercado, es utilizado en la elaboración industrial de barras de chocolate golosina, En la región es preferido y muy utilizado para los chocolates de mesa y caseros, así como para las bebidas tradicionales, como el pozol.

Figura 4.22 *Secado de cacao en hacienda “La Chonita”.*



Fuente: Trabajo de campo. Fecha: 8-may-2022.

El precio del cacao seco va a depender del tiempo de trabajo y conocimiento invertido en la postcosecha, es por esa razón que el cacao fermentado tiene mayor precio, porque además del mayor tiempo de trabajo invertido, se requiere infraestructura, conocimiento especializado y mayores variables de control, para lograr un adecuado resultado. Por otro lado, el cacao lavado demanda menor tiempo de trabajo postcosecha, es una técnica más sencilla y no genera calidad de sabores y aroma que las tendencias modernas exigen, por lo que se cotiza con menor precio.

La elección del tipo de cacao a utilizar por parte de los transformadores dependerá del tipo de producto que se elabore y de la cultura de consumo de la población a la que se destine su venta, ya que existe una gran cantidad de productos derivados del cacao y cada uno ofrece un sabor distinto, mucho de ello es debido al tipo de cacao y al proceso de postcosecha que tenga el cacao que utilizan.

A continuación, se muestran las formas más comunes de la transformación del cacao y las características de los talleres en la subregión Chontalpa.

4.2.1 Elaboración de chocolate y productos derivados de cacao

La elaboración de chocolate del cacao, al igual que el cultivo de este y las labores postcosecha, son prácticas que se ha ido heredando de generación en generación. Es común que los productores que a lo largo de su historia familiar han tenido plantaciones de cacao, también sean ellos quienes lo transformen para autoconsumo, principalmente como bebida.

Los testimonios recabados indican que transformaban el cacao en bebidas las mujeres de la familia, sean estas las madres o las hijas, mientras que los varones de las familias eran quienes cultivaban y cosechaban el cacao. Actualmente es muy común que eso se haya modificado, ahora algunas mujeres son dueñas y líderes de plantaciones, así como también hay hombres que realizan la elaboración de chocolate y productos derivados.

Los talleres de transformación de cacao han existido básicamente desde la época independiente de México, de acuerdo con registros históricos de los españoles que llegaron con la dominación y la evidencia etnográfica que el chorote es una bebida ancestral que aún es consumida de manera popular. Con los nuevos ingredientes y usos del cacao promovidos por los conquistadores en México, se comenzó a consumir de manera distinta en bebida y en barra. El principal cambio de la cultura occidental en el consumo de cacao fue, pasar de ser una bebida amarga (en la cultura local se sigue bebiendo diariamente sin azúcar, ni leche u otro elemento novohispano) a una bebida combinada con diversos sabores y más dulce, por el azúcar con el que se mezcla.

De esa manera, el cacao comenzó a ser consumido en el territorio nacional, como en el resto del mundo, principalmente en Europa, por lo cual se necesitaba de maneras más eficientes de poder transformar el cacao en chocolate. Desde la lógica modernizadora y la producción industrial, para obtener los chocolates en mayor número fue necesario desarrollar maquinaria que acelerara los procesos de transformación, y la manera artesanal de hacerlo para el tostado, el descascarillado y la molienda.

En la forma artesanal, para el tostado se utiliza el comal de barro o el de aluminio, se descascarilla a mano y la molienda se realiza con molinillo manual. Al utilizar estos métodos, la cantidad de cacao que se procesa es poca y el trabajo de las personas es mayor y desgastante. Actualmente existe una gran diversidad de máquinas industriales que permiten facilitar el trabajo y puedan transformarse cantidades mayores con menor tiempo y sin tanto desgaste laboral de las personas.

Figura 4.23 Molienda de cacao de manera artesanal con metate y comal de barro.



Fuente: Trabajo de campo. Fecha: 28-oct-2017.

Una vez que se tiene el cacao seco en cualquiera de sus formas (fermentado, beneficiado o lavado) es necesario escoger los granos eligiendo los de mayor tamaño. En una mazorca de cacao siempre existen granos que no están bien desarrollados y son de menor tamaño, a los cuales se les denomina “pachita”, se eliminan para otros usos porque, son semillas vanas o poco desarrolladas y en el proceso de tostado se pierde la uniformidad en la transferencia del calor de los granos, dado que si son más pequeños se puedan quemar o no se alcancen a tostar bien, por lo cual se debe procurar que los granos de cacao sean del tamaño más parecido posible.

Al proceso de eliminar la pacha en forma manual se llama escoger; en una mesa se va eliminando estas pachitas a mano. En el proceso mecanizado se le denomina “aventar”, se realiza con una especie de ventilador a una potencia determinada, al introducir los granos en la máquina, los que son de menor peso son eliminados por la potencia del aire provocado, y los que son del mismo peso y buen desarrollo de la semilla, caen en un recipiente y son los que se utilizan para tostar.

Figura 4.24 *Mujeres eliminando los granos de cacao de las pachitas.*



Fuente: Trabajo de campo. Fecha: 20-nov-2021

Una vez que todo el cacao ha sido seleccionado, se procede a tostar. La manera artesanal de tostar es en comal o cazuelas de aluminio o barro, por lo regular con fuego de leña. En la forma industrial, con máquinas tostadoras eléctricas de diversas capacidades. La temperatura para el tostado dependerá de la cantidad de granos de cacao que se quiere tostar, desde unos cuantos kilogramos, hasta más de 100 kilogramos y las temperaturas van de 95°C a 140°C.

Figura 4.25 *Tostado de granos de cacao. A) Tostado artesanal con fuego a leña y olla de aluminio (17-nov-2021). B) Tostadora eléctrica de la escuela de chocolate en Colegio de Posgraduados (15-nov-2021).*



Fuente: Trabajo de campo.

El siguiente paso es descascarillar o pelar los granos de cacao, el cual -al igual que el aventado- se puede hacer de manera manual, realizado por una o varias para lo cual deben quitar la cascara (pelar) grano por grano; también existe una máquina descascarilladora eléctrica que se encarga de realizar este proceso, sin embargo, de acuerdo con los testimonios, provoca pérdida de granos debido a demasiada potencia del aire durante el proceso.

Figura 4.26 Descascarillado de cacao. A) Descascarillado de forma manual (19-nov-2021). B) Descascarilladora eléctrica de la escuela de chocolate en Colegio de Posgraduados (15-nov-2021).



Fuente: Trabajo de campo.

Una vez que el grano de cacao se encuentra tostado y descascarillado (pelado) se procede a la molienda. En la actualidad, si la cantidad de cacao es poca, se utiliza el molino casero para moler los granos de cacao, o bien se pueden utilizar molinos domésticos eléctricos, facilitando el trabajo de la molienda. Con respecto a estas máquinas, existe una gran diversidad de ellas, en tamaño, en capacidad y en forma, la ideal depende de la persona que realiza el proceso y sobre todo la cantidad de cacao que procesa cotidianamente. Existe una dependencia tecnológica con respecto a estos aparatos, ya que su origen de hechura es fuera de México, por lo cual sus precios son elevados y poco accesibles para los talleres transformadores.

La molienda convierte los granos de cacao en una pasta grumosa, por lo que es necesario que sea refinada si será utilizada para la elaboración de chocolates tipo golosina o bombonería. Para dicho fin es necesario utilizar una máquina refinadora eléctrica, la cual cuenta con un molido más fino y convierte al cacao a una forma líquida, debido a la temperatura que la fricción produce en su proceso de refinamiento. El tiempo de refinación depende del tipo de

producto que se quiera obtener, por ejemplo, el chocolate amargo con 100% grano de cacao, no requiere mucho tiempo de refinación, mientras que las barras tipo golosina, con cerca del 33% de cacao y otro tipo de ingredientes, la refinación puede ser desde dos hasta 11 horas.

Figura 4.27 Molienda de cacao. A) Molino artesanal eléctrico de un taller chocolatero, Tecolutilla, Comalcalco (7-may-2022). B) Refinadora de cacao proveniente de India, Cárdenas (17-nov-2021). C) Refinadora de cacao de la escuela de chocolate en Colegio de Posgraduados (15-nov-2021).



Fuente: Trabajo de campo.

Una vez terminado este paso ya se obtiene la pasta de cacao, la cual es utilizada para elaborar diversos tipos de productos derivados, entre los que destaca el chocolate. Este tiene un sin número de presentaciones, formas y sabores, pues los chocolates pueden tener diversos

porcentajes de cacao, pero los más comunes son: chocolates al 100%, 70%, 50% y 33% de cacao.

Figura 4.28 Cacao refinado (líquido). A) Cacao líquido por la fricción del mecanismo en la refinadora (17-nov-2021). B) Enmoldado de chocolate para presentación en barra de 100 gramos (17-nov-2021).



Fuente: Trabajo de campo.

¿A qué se refiere el porcentaje? Los porcentajes se refieren a la cantidad de cacao puro utilizado en una barra de chocolate. En los chocolates cuyo porcentaje es menor al 100% de cacao, el resto de la barra está compuesta por porciones diferentes de manteca de cacao u otras grasas, azúcar y otros condimentos.

4.2.2 Características de los talleres de transformación de cacao en la Chontalpa

En los municipios de Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán existe una gran cantidad de talleres transformadores familiares y de grupos organizados de cacao en productos finales, la gran mayoría son medianos y pequeños, con capacidad de procesar cerca de 100 kilogramos de cacao al mes. También existen empresas con capacidad industrial, las cuales cuentan con un mercado más extenso y una mayor variedad de presentaciones de productos derivados del cacao.

La mayoría de los talleres familiares se han ido estableciendo poco a poco, conforme adquieren conocimientos sobre esta actividad mejoran sus procesos, técnicas y productos. Comúnmente empiezan con procesos artesanales y conocimiento empírico que a lo largo de

su vida han adquirido al trabajar con el cacao, aprendiendo de sus ancestros o por experiencia propia. Del mismo modo, la maquinaria (quiénes cuentan con ella) la han adquirido paulatinamente, conforme sus productos se van dando a conocer y logran mayor demanda y mejoran sus ingresos.

De acuerdo con los testimonios de los transformadores entrevistados, estos comenzaron en la actividad a partir de a las enseñanzas que les transmitieron sus antecesores o por un emprendimiento propio, sobre todo las mujeres transformadoras, quienes no era muy común que emprendieran, como lo relata la transformadora Lucía de Comalcalco:

“La transformación como negocio la empecé hace como 15 años, pero yo sabía hacer chocolate desde chica, este viene de mis ancestros, de mis abuelos, ellos tenían su cacao, cosechaban y mi abuelita hacía chocolate para todo un año, porque lo tomaban diario antes de su desayuno. Como tenemos un terreno de cacao, decidí empezar a transformarlo porque verde nos lo pagaban muy bajo, y me ha ido bien, ahora no me alcanza el que produzco y debo buscar más con mis vecinos para hacer los productos que vendo”.

Existen transformadores que a la vez son productores y utilizan su propio cacao para transformarlo, en ocasiones incluso compran a productores vecinos o conocidos para cubrir su demanda. En este sentido, se puede apreciar que existe una acción colectiva, ya que los productores en algunas ocasiones prefieren vender el cacao a sus conocidos porque se los van a pagar al precio que ellos consideren más justo y no a los coyotes que establecen tarifas a su conveniencia, al respecto menciona la productora-transformadora Verónica:

“...trabajamos con productores de la comunidad a los cuales les enseñamos y les pedimos que nos vendan un cacao de calidad, un cacao con un buen proceso, pero principalmente cuidando el enfoque de ofrecer un cacao saludable. Lo compramos seco -porque lo podríamos comprar en baba-, sería una ventaja para nosotros, pero preferimos que el productor lo transforme para que tenga ganancia, así se genera más trabajo, estamos reeducando, revalorando y dignificando el trabajo del productor”.

Cuando los transformadores adquieren el cacao de sus vecinos o conocidos, es muy común que les soliciten cierta calidad en sus procesos de fermentado, así como el tipo de cacao que necesitan, o bien, los transformadores compran el cacao en baba y son los que realizan el proceso de secado y compran el cacao en baba, para así asegurarse de que el proceso será lo requieren y el sabor de sus productos sea el que los caracteriza, como lo menciona el transformador Florentino de Tecolutilla, Comalcalco:

“Yo no compro cacao seco porque a veces la gente no tiene cuidado y su cacao está contaminado y a mí me gusta ofrecer mis productos con calidad, así mis clientes tienen esa garantía, yo fermento todo el cacao que compro para transformar, por ejemplo, una característica es que nosotros lo tapamos con hojas de plátano para que el producto vaya de manera orgánica, aunque no esté oficialmente certificado, pero lo que nosotros trabajamos, tratamos de que sea con calidad. Honestamente le pago tres pesos más al productor del precio que me da, si otros se lo compran a 12 o 13 pesos el kilo, yo le pago tres pesos más, porque el productor se tiene que motivar para producir, no tiene sentido querernos llevar toda la ganancia nosotros, el trabajo es de todos, desde la producción”.

En otras ocasiones los proveedores el cacao son familiares que solo se dedican a producirlo y no a transformarlo, de esa manera se benefician ambos, porque el productor tiene la garantía de que su producción la venderá a un precio justo, mientras que el transformador tiene asegurada su materia prima, porque su familiar se la provee.

Figura 4.29 Talleres chocolateros en Comalcalco emprendidos por mujeres. A) Fábrica de chocolates “Zery’s”, Tecolutilla (7-may-2022). B) Taller chocolatero “Bajial Chocolate”, Tecolutilla (7-may-2022). C) Fábrica de chocolates “Don Isidro”, Poblado Miguel Hidalgo (7-may-2022). D) Taller chocolatero “Cacaste”, Poblado Hermenegildo Galeana (7-may-2022).



Fuente: Trabajo de campo.

La cantidad de cacao que se transforma en estos talleres depende de diversos factores, uno de los más importantes es la demanda que tengan de sus productos finales, si van a participar en alguna feria, mercado o tienen un pedido exclusivo de algún cliente, aumentan su producción para tener la mercancía suficiente. También dependen mucho de la cantidad de cacao que tengan a su disposición, en época de cosecha es más probable que consigan el cacao que necesitan, pero cuando no se está produciendo cacao en su región, es difícil o costoso conseguirlo.

De acuerdo con los entrevistados, en estos pequeños talleres familiares de transformación, la cantidad de cacao que procesan va desde los 500 kg hasta las dos toneladas anuales, dependiendo de los diversos factores que se vayan presentando, pero son la demanda de productos y la oferta de materia prima lo que los condiciona en mayor medida. Este tipo de talleres tampoco se caracterizan por tener tantos trabajadores, son talleres más familiares que emplean un máximo de dos personas, como lo mencionan los productores-transformadores María Guadalupe y Luciano al cuestionarles sobre la cantidad de cacao que transforman al año:

“Yo creo que al año transformamos como una tonelada más menos, pueden ser 800kg o 600kg en años que la cosecha está muy mala, como en el 2019 por las inundaciones, o como el año pasado 2021 que fue una bendición y llegamos a dos toneladas, depende de cómo vamos vendiendo y la disponibilidad del cacao aquí en el municipio (Comalcalco)”.

“Depende la cantidad que me pidan, yo trabajo sobre pedido, si a mí me dicen que requieren tantos kilos de pasta yo la hago, o si me piden barras de chocolate y se las puedo trabajar lo hago, lo que pueda, pero todo es por pedido. Aquí vienen personas de Monterrey y de la Ciudad de México a pedirme productos con determinadas características y se lo trabajamos”.

Por lo regular, los talleres familiares se encuentran cerca de sus plantaciones de cacao (para el caso de los que también son productores) o en sus mismos hogares destinan un espacio para poder elaborar sus productos. Los talleres que se visitaron durante el trabajo de campo tienen una extensión aproximada no mayor a 100 metros cuadrados, en algunos casos había divisiones entre un proceso y otro, mientras que, en otros, en un mismo espacio se desarrolla todo el proceso de transformación. Es muy importante para los transformadores trabajar bajo las normas de sanidad e inocuidad para que sus productos no sean dañinos a los

consumidores, es por ello que los talleres son exclusivos para su actividad, aunque sean pequeños.

Otra característica de los transformadores es que constituye su actividad principal, ya que requiere mucho el tiempo para realizar esta actividad. Deben de obtener la materia prima si no la producen, realizar los procesos postcosecha del cacao si lo compran en baba o comenzar con la transformación desde el cacao seco. Como ya se mencionó, por lo regular estos talleres son trabajados por la familia, el o la esposa y los hijos, no es muy redituable tener trabajadores, al menos que su producción sea más grande. Necesitan tener una ganancia que les dé para pagar la mano de obra. Al cuestionarles al respecto, la transformadora Martha comentó lo siguiente:

“Esta es mi actividad principal, me inicié por una invitación que me hicieron para dar una plática del cultivo del cacao, me interesé mucho y empecé a dedicarme a la transformación. Formamos un grupo llamado Embajadoras del Cacao en la cual participamos cinco cooperativas, después de un tiempo ya no pude seguir porque mis acompañantes ya no siguieron, pero formamos un grupo familiar y salió Zery’s Chocolate, mi empresa, apoyada por el gobierno, muy poquito, pero con lo suficiente para seguir adelante. Yo me dedico a transformar el cacao a chocolate y sus derivados; hago bisutería, polvillo, avena con cacao, chocolate en polvo, todo artesanal, por lo mismo que es mucho el trabajo, debo dedicarme 100% a él”.

En términos generales los talleres de transformación de cacao visitados en el área de estudio comparten muchas características, son talleres pequeños como son muchos en la región, los productos finales tienden a repetirse, aunque cada uno tenga características distintivas, por ello es importante que tengan capacitaciones para diversificar sus productos. Para los transformadores es también importante tener acceso a diferentes formas de dar a conocer sus productos, para preservar la cultura local y su herencia cultural.

4.2.3 Productos finales de cacao y destino comercial

En los últimos años los productos finales de cacao se han diversificado en gran manera debido a mayor competencia entre los diversos talleres de transformación. Lejos de ser una competencia hostil donde los diversos transformadores con sus respectivas marcas busquen acaparar el mercado, es posible visualizar en el espacio local un conjunto de acciones de apoyo para que sus productos tengan mayor calidad, mejor presentación, más alcance y reconocimiento en otros lugares. De acuerdo con lo que ellos mencionan, el mercado es tan

amplio y variado en su demanda, que piensan que para todos hay espacio de venta, ya que los consumidores buscan diferentes tipos de productos.

Para ellos lo más importante es que la calidad del cacao y los productos finales sean reconocidos en otros lugares sin importar cuál de las marcas es lo logre. Lo que buscan es dar a conocer sus productos y su calidad, ya que los productos industriales que las grandes empresas transnacionales han acostumbrado a consumir a la población no tienen la calidad ni el contenido nutricional de sus productos que están hechos de manera artesanal, con gran contenido de granos de cacao, materia prima de calidad y sin conservadores.

Por lo anterior es importante mostrar la diversidad de productos que se ofrecen en Tabasco, los cuales están hechos con base en los conocimientos que sus ancestros les han heredado, mejorándolos con los conocimientos y capacitaciones que han recibido, además de las exigencias que les imponen los mismos consumidores.

Es común que cuando un consumidor prueba los derivados del cacao tabasqueño le sorprende su sabor amargo, dado que están acostumbrados a productos comerciales con alto contenido de azúcar, que las empresas transnacionales les inducen a consumir habitualmente. Eso les motiva a dar a conocer el verdadero sabor del chocolate al resto de México y al mundo, así lo menciona la productora-transformadora Darvelia de Comalcalco:

“...a mí lo que me gustaría es que todos conozcan mi chocolate o cualquier chocolate de Tabasco, porque es el auténtico, el que nos heredaron los mayas, esos que venden como el Carlos V ni son chocolate, puros químicos, sería bueno que todos los mexicanos conozcan el chocolate dulce, chocolate amargo y el polvillo de acá, yo por ejemplo, los vendo en mi tienda de abarrotes y salen rápido porque como son del área donde vivo lo conocen y les gusta, ojalá así tuviera la oportunidad de que en otros estados lo conocieran”.

Aunque después de la conquista, la forma de consumir el cacao cambió incluso para los tabasqueños, con una gran cantidad de nuevos ingredientes y sabores, el cacao continúa siendo auténtico y la mayoría de las personas aprecia el sabor original y un tanto amargo en las bebidas y los productos de cacao. Ese sabor amargo y su olor fuerte es lo que -para ellos- caracteriza el cacao de la Chontalpa, y sus productos, como lo menciona el transformador Miguel Arturo de la comunidad Guatemala en Comalcalco:

“Existen muchos polvillos en Tabasco de diferentes marcas y tipos de cacao, pero el mío lo considero una fórmula especial. Como el producto que yo hago son salsas,

debe ser muy específico, con olor y sabor fuerte, como es el que se caracteriza aquí en Comalcalco. Yo hago solo dos productos de cacao, la salsa de cacao con tamarindo y de cacao con chile machito, pero existe una gran cantidad de productos, aunque la mayoría son chocolates y polvillos, no conozco otro que haga salsas, por eso decidí innovar y gracias a dios me ha ido muy bien”.

Todos los entrevistados transformadores elaboran productos únicamente dirigidos al sector alimentario, y también fabrican artesanías, no se encontró algún caso de transformadores que trabajara para el sector farmacéutico, aunque es sabido que existen una gran cantidad de productos cosméticos con cacao entre sus ingredientes al cacao.

La mayoría de los transformadores tienen diversos productos derivados del cacao, pero en su mayoría son los chocolates en diversos porcentajes de cacao, sabores y los polvillos. También elaboran productos derivados de la mazorca y del mucílago del cacao, como la transformadora Guadalupe Gálvez:

“Lo que yo produzco son chocolates de mesa, presentaciones de seis gramajes diferentes, polvos -todos de 250g-, una crema de cacao untable sin conservadores, la mermelada de mucílago de cacao, la manteca de cacao, la cocoa, cacao garapiñado, el cacao con siete sabores; en total de los diferentes tipos de sabores tengo 36 productos diferentes. Y también empezamos con las veladoras en la mazorca del cacao que es una artesanía”.

Otro aspecto para destacar es que, los ingredientes con los que combinan el cacao para la elaboración de sus chocolates o polvillos, en la medida de lo posible, los obtienen de sus propios cacaotales, como los transformadores Alma de Comalcalco y Efrén de Cunduacán:

“...productos finales tengo unos 20, manejo muchas barritas chiquitas, tengo como 11 o 12 sabores, chocolates ancestrales 100%, semiamargo 80% y 90%, con almendra y canela, cuando hay pataxte también, manejo el polvillo que es a base de cacao y maíz, la avena, el pozol, el deshidratado, varios de los sabores salen del cacaotal, como la canela, el plátano y la miel. El chocolate amargo se vende muy bien por las personas que no pueden consumir dulce”.

“Nosotros hacemos el polvillo, las diferentes variedades de chocolate, el chocolate con pataxte, los nibs²⁴, la cascarilla de cacao, los nibs con miel, la manteca de cacao, la cocoa, el vino de cacao, produzco chicha de cacao. Por ejemplo, la miel y el pataxte sale de aquí mismo del cacaotal”.

²⁴ Los nibs de cacao son pedacitos de la semilla del cacao natural tostado que resulta muy nutritivos y saludable para el consumo humano, considerado un superalimento con todo el aroma del cacao y sabor a chocolate puro.

Figura 4.30 *Productos finales derivados del cacao expuestos para ventas. A) Chocolates “El Paisano” en zona arqueológica de Comalcalco (8-may-2022). B) Chocolates “Cacaste” en zona arqueológica de Comalcalco (8-may-2022). C) Chocolates “Don Isidro” en Poblado Miguel Hidalgo (7-may-2022). D) Chocolates “La Negrita” en Tecolutilla (7-may-2022).*



Fuente: Trabajo de campo

Debido a que muchos de los productos son parecidos, los transformadores buscan la manera de innovar sus productos. En algunas ocasiones deciden experimentar con nuevos sabores y combinaciones, para evaluarlos con los consumidores, a veces resultan exitosos y otras veces no, pero están convencidos que sus productos son de calidad y siempre encontrarán quién se los compre.

No se tiene un registro total de los productos derivados del cacao que existen en la región, pues cada vez surgen nuevos y en distintas presentaciones. Las artesanías de las mazorcas y de los chilillos del cacao son otras innovaciones para dar valor agregado y obtener un mayor beneficio económico y aprovechar de manera integral la planta de cacao.

4.2.4 Problemas en la transformación de cacao

La transformación del cacao es una actividad muy compleja, debido a que se requiere un amplio conocimiento sobre diversos aspectos y etapas del producto, desde que se obtiene el grano del cacao, todo el proceso de fermentación, el tostado, descascarillado, molienda, la fabricación del producto, el embalaje, transporte y la comercialización de él. En todo el proceso se requiere de una gran cantidad de materiales, de insumos y -sobre todo- de conocimiento tácito por parte de los transformadores y trabajadores para poder confeccionar productos que sean aceptados por los consumidores.

Es por esas razones que el proceso resulta ser muy largo, con mucho trabajo invertido y con problemas constantes. Los principales problemas en la transformación se presentan durante su desarrollo, de acuerdo con los transformadores entrevistados, son:

- La falta de canales de comercialización y puntos fijos de venta
- Los costos altos y la poca oferta para obtener maquinaria y herramientas para los talleres
- Falta de precios justos a los productos finales aunados al regateo
- Escases de la materia prima cuando no es productor, no se tiene un contacto directo con alguno o hay disminución de la cosecha por problemas naturales y es limitada la oferta del grano
- Falta de apoyos económicos por parte de instituciones gubernamentales para obtener maquinaria y herramientas
- Sobreproducción cuando no hay venta
- Falta de conocimiento en los consumidores del trabajo requerido para elaborar los productos, valoración de calidad, sobre todo, respecto a las diferencias del producto artesanal que se produce en la región con relación al producto industrial que ofertan las grandes empresas transnacionales
- Costos de transporte y requisitos necesarios para la comercialización si es fuera de sus lugares de origen
- Falta de capacitación para innovar en la imagen y diseño de los productos finales
- Falta de capacitaciones para diversificación de productos finales

Cada uno de estos problemas afectan la producción de los transformadores. Cabe señalar que los problemas mencionados no afectan a todos los transformadores, cada productor es diferente y tiene sus propios problemas, e incluso -de las personas entrevistadas- hubo transformadores que no mencionaron problemas durante la entrevista, pues cuentan con todo lo necesario para realizar la actividad.

El problema más frecuente fue el de la falta de canales de comercialización, ya que muchos de los transformadores no tienen puntos de venta localizados, para conformar una clientela constante, también tienen altos costos en transporte o envíos si sus productos son requeridos en otro estado o en otro país, o si participan en alguna feria, sus gastos personales rebasan en muchas ocasiones las ganancias que les pudiera dejar la venta de sus productos. Mencionan también que en algunos puntos de venta los requisitos que les piden son muchos, pueden tener costo de ingreso por evento, y por consiguiente sus ganancias disminuyen o no logran vender lo suficiente para cubrir esos gastos.

Otro problema frecuente fue el de la maquinaria y las herramientas para los talleres. Para muchos de los transformadores ha sido muy difícil poder obtener recursos para comprar sus propias máquinas, ya que suelen ser muy caras para sus capacidades adquisitivas, y deben optar por transformar de manera artesanal o con herramientas simples que implican mayor trabajo. Cabe mencionar que el mantenimiento de la maquinaria industrial resulta difícil, las refacciones son caras o no las encuentran fácilmente al ser máquinas confeccionadas en otros países, como lo menciona la transformadora Lucía:

“...me atrasé en mi producción porque una máquina se me echó a perder, se rompió el engranaje y no me la han podido componer, la he mandado y me hacen la pieza, pero no queda. También me hace falta dinero para otra máquina que saca la manteca de cacao y la cocoa, me la cotizaron, pero me sale más de cien mil pesos, y es mucho dinero, con la pandemia nos bajó mucho la venta. Antes de la pandemia si hubiera podido comprar, pero todo se vino abajo y ahora estamos empezando otra vez”.

Otra situación negativa que afectó a los transformadores fue la Pandemia del Covid-19, ya que de acuerdo con sus testimonios sus ventas se redujeron hasta un 80%. Principalmente porque todos los puntos de venta como ferias, mercados artesanales, tianguis campesinos, etcétera fueron cerrados por medidas preventivas, y también por la crisis económica que se generó bajo esta condición, ya que la gente no tenía dinero para comprarles, pues no para

todos el cacao -o sus derivados- es considerado como un alimento básico, aunado a la sobreoferta de productos generada.

Afortunadamente para el ámbito fue una situación pasajera que, gracias a la reapertura de los puntos de venta, han podido recuperar poco a poco sus ventas, como lo menciona el productor-transformador Eduardo de Cunduacán:

“La pandemia si nos afectó, porque no había donde vender, lo poco que podíamos sacar era aquí con los vecinos o con clientes que ya nos conocen, pero a veces por el riesgo de venir no se animaban a comprar y los gastos de envío mermaban la ganancia. Ahorita (6 de mayo de 2022) ya nos estamos recuperando, ya van varios meses que podemos vender en las ferias o a donde nos invitan, poco a poco se ha ido normalizando todo y ahí la llevamos, afortunadamente”.

Con respecto a la falta de apoyos para acceder a recursos gubernamentales para comprar maquinaria o recibir capacitaciones por parte de instituciones gubernamentales y/o académicas, algunos transformadores mencionan que no tiene un gran impacto en su actividad, ya que no les hace detener su producción ni sus ventas. Son apoyos que les gustaría acceder para ser más eficientes y para que su producto tenga un mayor impacto, pero no es imprescindible para continuar, como lo menciona la transformadora María Guadalupe:

“No hemos tenido la ayuda económica como a otras microempresas que las han apoyado con materiales como el molino, los moldes y todo lo que utilizamos para hacer chocolate, que son muy caros, nosotros todavía utilizamos los métodos a la antigua. He estado en programas donde entrego los documentos, pero simplemente no he podido acceder, no sé por qué. También sería bueno que nos dieran capacitaciones de algún tipo, de cómo mejorar nuestra producción, los mejores materiales para el empaque o la imagen de nuestra marca”.

Como se pudo observar, los problemas registrados son de distinta índole, algunos son más urgentes que otros, pero lo importante es que pueden detectarlos para poder trabajar en ellos y contrarrestarlos, aunque no les afecte de la misma manera a todos.

La actividad de transformar al cacao se encuentra en constante evolución e innovación. Con la información recabada en el trabajo de campo se pudieron identificar algunas características o que se comparten en la transformación. En el siguiente apartado se mencionan las principales características que conlleva el proceso de comercialización del cacao, las diversas formas en que se lleva a cabo, las personas que realizan dicha actividad y los problemas presentes.

4.3 Características de la comercialización en la Subregión Chontalpa.

El último proceso del cacao por parte de quienes lo cultivan o transforman es la comercialización, ya sea que vendan la semilla en baba, el grano seco o transformado en algún producto final; es el momento más esperado por ellos para poder obtener el pago por todo el trabajo que han hecho con el cacao desde su cultivo. Existen maneras muy diversas de comercializarlo y también existen diversas personas que intervienen: el productor, los acopios, los coyotes, empresas fermentadoras, talleres, empleados, empresas transformadoras, etcétera.

La mayoría de los productores de la Chontalpa venden el cacao en baba, ya que no tienen los conocimientos, el interés y/o las herramientas para transformarlo; también sucede que el cacao representa un producto agrícola complementario, ya que su mayor ingreso lo obtienen con otro producto o actividad, por ello no le dedican mucho tiempo y lo venden lo más pronto cuando lo cosechan. Por otro lado, los que tienen la capacidad e interés de procesar el cacao en baba pueden obtener una mejor ganancia al venderlo seco, ya sea fermentado, beneficiado o lavado; involucra más trabajo, conocimiento y tiempo, pero les reditúa una mejor ganancia. Finalmente, los que procesan el cacao hasta obtener un producto final, tendrán una mayor ganancia, como se ha visto en los apartados anteriores.

A continuación, se caracteriza la comercialización del cacao en los municipios de Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán Tabasco.

4.3.1 Acopios de cacao en la Chontalpa: tres casos

En la década de los años sesenta surgió en la región cacaotera de Tabasco la Unión Nacional de Productores de Cacao (UNPC), una organización compuesta por miembros que eran del ámbito cacaotero en aquel entonces con el apoyo del gobierno local en turno y con suplantación de decisiones de su organización y financiamiento, terminó por provocar una decadencia organizacional y productiva de la misma a finales de siglo XX. En 1975, otra vez con el apoyo del gobierno, adjudicaron activos fijos a productores, constituyéndose una nueva empresa, con la cual, al inicio del siglo XXI, lograron reorganizarse con el acompañamiento de ONG's para producir cacao orgánico y exportar chocolate orgánico por primera vez al mercado español (Reyes, Mandujano y Díaz, 2018).

Durante mucho tiempo, la Unión -como le llaman los cacaoteros- tuvo un gran auge y era una institución muy importante en la región, debido a las garantías que otorgaba a los miembros que entregaban su cacao en cualquiera de las 27 Asociaciones Locales²⁵ distribuidas en ocho Municipios productores de cacao en el estado con las cuales la Unión estaba vinculada. La función de las Asociaciones Locales consistía en comprar y acopiar la producción de cacao en baba a los productores locales, la cual pasaba al proceso postcosecha en sus instalaciones para darle valor agregado (fermentado, secado, enfriado, envasado y almacenado), posteriormente el cacao seco es vendido a diversos agentes de comercialización como acopiadores de cacao seco, mayorista rural, mayorista urbano, detallista, industria y consumidor, pero con la estrategia de TLCAN, las asociaciones lo vendían a la Unión y a las empresas privadas establecidas en la región (Córdova, et al., 2008).

La Unión logró adquirir plantas beneficiadoras y fermentadoras de cacao, campos agrícolas experimentales, tracto camiones, remolques con equipo de refrigeración, con investigación obtuvo mejoramiento de rendimiento de la producción, establecimiento de normas y estándares de calidad y una presencia e imagen del gremio fuertemente estructurado y reconocido a nivel nacional e internacional (Reyes, Mandujano y Díaz, 2018).

Con las ganancias obtenidas en las Asociaciones Locales y en la Unión, pagaban los gastos de administración y entregaban remanentes a los socios productores (Córdova, et al., 2008). Sin embargo, en los últimos años muchos miembros dejaron de vender su producción a la Unión, debido a que, según los productores, no les pagaban lo justo y/o se tardaban mucho en liquidarles lo de su cacao, por lo cual comenzaron a buscar otras opciones de comercializarlo.

La pérdida de miembros y bajo acopio de cacao en baba provocó que la Unión poco a poco fuera perdiendo terreno frente a otros acopiadores particulares de cacao, hasta el punto de prácticamente dejar de funcionar -de acuerdo con los productores- por malos manejos y malas decisiones que tomaron las personas que manejaban la organización en los últimos años.

Además de la Unión, existen empresas mexicanas y transnacionales que se dedican al acopio y procesamiento del cacao como la empresa multinacional Nestlé, y las mexicanas:

²⁵ La cantidad y ubicación de las asociaciones por Municipio fueron: siete en Comalcalco, seis en Cunduacán, cuatro en Cárdenas, cuatro en Jalpa de Méndez, dos en Huimanguillo, dos en Paraíso, una en el Centro y una en Teapa.

Agroindustrias Unidas de Cacao (AMCO), Intercambio Mexicano de Comercio (IMCO), Asociaciones Agroindustriales Serranas y Cacao-Trace, por mencionar algunas, y muchos otros pequeños acopiadores denominados como coyotes. Estas empresas se dedican a acopiar el cacao en baba obtenido directamente de los productores para fermentarlo y posteriormente como grano seco revenderlo a empresas transnacionales, o como el caso de Cacao- Trace, para utilizarlo como materia prima de su propia industria chocolatera. Todos ellos fueron una competencia directa con la Unión quien perdió a muchos productores, debido a que estas empresas o los coyotes ofrecían mejores pagos a los productores o el pago era de manera inmediata, lo cual al productor le importa mucho, razón por la cual tomaron una ventaja sobre la Unión al punto de fragmentarla y prácticamente desaparecerla. Cabe destacar que en la actualidad la Unión como organización no funciona en la práctica, los predios en dónde se localizan las Asociaciones Locales se encuentran cerrados para la actividad cacaotera y son rentados para otro tipo de negocios y las instalaciones de la chocolatera en el municipio de Cárdenas se encuentran en muy mal estado y no se sabe a quiénes les beneficia.

Los productores que no transforman su cacao lo venden a los acopios, asociaciones, empresas o al coyote particular más cercano, ya que el precio del cacao en baba es el mismo en cualquier lugar y de esta manera no gastan mucho en transporte, para tener una mejor ganancia sobre el mermado precio en baba al que venden el cacao.

Existen diversos tipos de acopios y con distintos fines, ya que algunos compran el cacao en baba para transformarlo en productos finales y otros dan valor agregado mediante la fermentación y el secado para posteriormente venderlo a empresas más grandes, como Serrana o Nestlé. En el trabajo de campo se visitaron tres acopios:

- Un pequeño acopio ubicado en la rancharía Zapotal 2ª sección de Comalcalco, donde se realiza el trabajo postcosecha de fermentación, secado, elaboración de pasta de cacao y productos finales. El acopio tiene como objetivo mejorar el precio de compra al productor del cacao en cualquiera de sus presentaciones, buscando nichos de mercado con precios justos.
- El segundo es un acopio que lo denominan coyote, se encuentra en rancharía La Piedra 2ª sección en Cunduacán, el cual realiza el trabajo de fermentación y secado para posteriormente venderlo a la empresa Asociaciones Agroindustriales Serranas.

- El tercero es un acopio recientemente instalado llamado Comercializadora Ecocacao Maya, Cacao-Trace, localizado en la ranchería León Zárate de Comalcalco, perteneciente a la empresa transnacional Puratos, acopiando cacao también en los continentes de África y Asia, la cual se instaló en México en el año 2018 para acopiar y procesar cacao, realizando el proceso de fermentado y secado en Tabasco para posteriormente elaborar un chocolate en Tizayuca, Hidalgo.

Figura 4.31 *Venta de cacao en baba a los acopios locales. A) Acopio local de cacao pesando el cacao en baba de un productor que lo llevó a vender, La Piedra, Cunduacán (5-may-2022). B) Trabajadores encostalando cacao en baba para venta a acopio local, Miahuatlán, Cunduacán (20-nov-2021).*



Fuente: Trabajo de campo.

En los tres casos los productores que venden su cacao se encuentran sus fincas en lugares cercanos al acopio. Los tres acopios compran todo el cacao en baba y realizan el proceso de fermentado y secado, de acuerdo con las características que la industria chocolatera demanda; en el caso de Cacao-Trace se realiza bajo sus propias normas debido a que es la misma empresa la que lo utiliza.

El acopio de la ranchería Zapotal fue construido por parte de diversos productores de dicha comunidad y de otras comunidades cercanas en el año 2019, es una cooperativa que comenzó con cinco miembros pero ahora tienen hasta 180 productores, y comenzaron a trabajar debido

a que consideraban que el pago por su cacao en baba por parte de los coyotes era demasiado bajo, por la cual decidieron establecer su propio acopio y ellos mismos buscar los clientes que les pagaran el precio justo por su cacao transformado, como lo menciona el productor-transformador y comercializador Luciano:

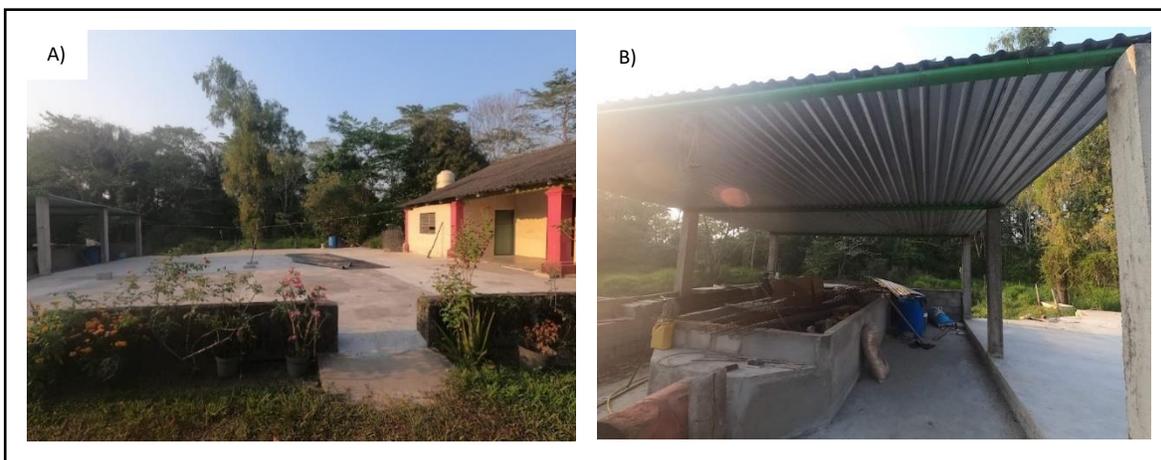
“El cacao que acopiamos lo transformamos para venderlo a un mejor precio, a veces también abastecemos a compañeros transformadores, pero principalmente vendemos el grano seco, muy poco en baba. Esto se dio porque muchos compañeros cacaoteros que no secan su cacao, lo vendían en baba, pero había coyoteros que lo compraban muy barato, si en ese tiempo (2019) estaba a \$15 el kilo, ellos te lo compraban a \$10 si querías, eso era muy injusto, por eso mejor nosotros nos asociamos y pusimos un centro de acopio para que pudiéramos apoyar a nuestros compañeros cacaoteros, para que ellos se sigan entusiasmando con la producción de cacao y no pierdan ese ánimo, porque el cacao estaba por los suelos; nos dimos a la tarea de mejorar el precio un poco y de buscar el mercado”.

Para ello fue necesario construir las instalaciones para el acopio y equiparlo, lo cual requirió de una significativa inversión económica. Entre lo que se implementó fue una plancha de cemento para el secado del cacao al sol, una samoa de gas, entre otros materiales y maquinaria, pero dicha inversión ha podido ser recuperada gracias al trabajo de todos los productores, trabajadores contratados y la comunidad que trabaja en el acopio (los mismos miembros de la organización apoyaron en la construcción). El precio del cacao en baba que se le paga a los productores va de los \$17 a los \$20 pesos (de 48% a 50% más que en otros acopios), dependiendo de factores como la época y la disponibilidad de cacao en la zona, mientras que el precio de venta del cacao seco es de \$60 y \$100 pesos el kilo, dependiendo de su proceso (fermentado, beneficiado o lavado), si es el grano seco, en pasta o incluso en tablilla.

Este acopio no tiene una capacidad muy grande, debido a que han ido creciendo poco a poco, actualmente son 180 los productores de las distintas comunidades cercanas y de la misma Zapotal los que llevan su cacao a este pequeño acopio, el alcance territorial es de hasta tres kilómetros a la redonda, por la secadora de gas que han llegado más productores, porque en tiempos de lluvia no pueden secar el cacao, recurren a la samoa para secarlo, aunque ello involucre una mayor inversión económica. En el acopio trabajan permanentemente cinco personas asalariadas, aunque en tiempos de cosecha se requiere de más trabajadores, debido a que en ese tiempo acopian hasta una tonelada diaria de cacao en baba.

Otra de las ventajas para los productores que llevan su cacao a este acopio, es que los productores reciben un remanente económico anual proporcional por cada kilogramo que vendieron al acopio, esto con el objetivo de motivarlos a continuar en la actividad, representa para ellos como un aguinaldo.

Figura 4.32 Acopio comunitario en la ranchería Zapotal 2ª Sección. A) Plancha para secar cacao al sol. B) Samoa para secar cacao con gas (4-may-2022).



Fuente: Trabajo de campo. Fecha: 4-may-2022

El segundo de los acopios visitados, el de ranchería La piedra de Cunduacán, es conocido más por ser de un coyotero, como les llaman en la región. Este acopio se inició hace 22 años, el señor Linio es el dueño, quien toda su vida trabajó con el cacao, ya que proviene de una familia cacaotera. Él tuvo la oportunidad de estudiar una carrera universitaria gracias al cacao y ha trabajado en lugares como en INEGI y en Asociaciones Agroindustriales Serranas, donde vislumbró la posibilidad de convertirse en proveedor de materia prima para esta última empresa, iniciando así su negocio personal.

Es su única actividad porque representa mucho el trabajo, menciona que trabaja los 365 días del año, porque todos los días le llega cacao fresco -al ser un producto perenne-. La principal actividad es fermentar y secar el cacao, el acopio se encuentra equipado con cajas de madera para fermentación de diversas capacidades, desde 300 kilos hasta una tonelada. Para el secado cuenta con un patio con piso de cemento de aproximadamente 100 metros cuadrados y también con una Samoa de gas.

El señor Linio menciona que su acopio tiene una capacidad de hasta 60 toneladas, que alcanza en la época de cosecha, pero no todo el año es así, menciona que en esa época adquiere hasta

15 toneladas de cacao en baba diarias. En ocasiones sus instalaciones no le permiten secar dichas cantidades del cacao que acopia en su patio, por lo cual debe utilizar la samoa de gas o rentar otros espacios para el secado, la cual conlleva mayor inversión económica y, por lo tanto, merma su ganancia:

“...aquí vienen los productores agricultores del campo, les peso su cacao y lo ponemos allá en unas cajas de fermentación, aquí se le da un tratamiento de siete u ocho días, según veamos la fermentación, el cacao tiene tres terminaciones: fermentado, beneficiado y lavado. Eso es lo que hacemos acá nosotros, darle la fermentación y luego el secado en el patio. Si no alcanzo a secarlo en el patio durante tres días por el espacio o que no hay sol, rento espacio o lo tiramos aquí en la samoa, la secadora de cacao con gas, aquí le damos el término de secado que tiene que quedar en 7.5 de humedad, así es como se comercializa, aunque cuesta más porque el gas es muy caro, si el cacao viene totalmente fresco necesita 24 horas en la Samoa, que en gas son con como \$5 000 pesos”.

A pesar de que en ocasiones tiene que invertir un poco más en el proceso de secado, tiene la compra garantizada por parte de la empresa Serrana, y su margen de ganancia es muy bueno lo que le da la oportunidad de continuar con su actividad y mantener la contratación de todos los trabajadores que contrata para el funcionamiento de su acopio, los que tiene de planta y los que contrata en la época de más trabajo. Menciona que su alcance regional es de aproximadamente hasta 15 kilómetros, pero que todos los productores pertenecen al municipio de Cunduacán. El precio al que paga el cacao es desde los \$17 y hasta los \$20 pesos, este último es un precio que -según él- nunca había llegado a cotizarse el cacao en baba, aunque en este caso es por el mes del año (mayo), cuando no hay mucha cosecha de cacao, al haber poco se les paga mejor a los productores. Algo muy importante que mencionó, son las características del cacao que se le solicitan para la compra del cacao en su acopio y son establecidas por la industria:

“Nosotros mayormente vendemos el cacao fermentado, el cacao lavado queda muy bonito y junto con el beneficiado son muy amargos; mientras que el cacao fermentado tiene tres cualidades: color, olor y sabor a chocolate, es el que Nestlé busca y compra porque tiene las cualidades para darle el sabor a chocolate a sus productos. Ellos al hacer el licor de cacao utilizan muy poco de este cacao fermentado para hacer sus productos de chocolate, porque el sabor ya es fuerte, les rinde mucho más”.

En términos generales no es mal vista esta actividad en la región, ya que, de acuerdo con los productores, la ventaja de vender el cacao a los coyotes es que lo pagan inmediatamente, aunque el precio no siempre sea el más alto.

Figura 4.33 Acopio coyotero en Poblado La Piedra, Cunduacán. A) Cacao en baba recién llegado al acopio (5-may-2022). B) Samoa para secado de cacao con gas (5-may-2022). C) Cajas de madera fermentadoras con cacao en baba acopiado (5-may-2022).



Fuente: Trabajo de campo.

El último caso de acopios que se exponen en esta investigación tiene una lógica muy distinta a la de los dos anteriores. Es una empresa multinacional que invirtió en construir un acopio procesador de cacao para obtener su propia materia prima, optimizando así sus costos de producción, al no tener que pagar el precio del cacao seco o de la pasta del cacao y ellos procesarlo disminuyen sus gastos al apropiarse del proceso de postcosecha y realizarlo en forma masiva con cientos de toneladas que utilizan cada año.

El acopio pertenece a Puratos, una empresa que nació en Bélgica en el año de 1919 como un negocio familiar que poco a poco se ha extendido en prácticamente todo el mundo, ya que tiene filiales en 81 países, 65 unidades de producción en 52 países, 93 Centros de innovación en todo el mundo y sus productos llegan a más de 100 países. Su producción se destina dedica a la panadería, pastelería y chocolatería, pero principalmente a la fabricación de harinas para sus diversos productos. En el continente americano, por ejemplo, está presente en Brasil procesando cacao y en el año 2018 decidieron incursionar en México con este mismo producto agrícola y su transformación (Puratos, 2022).

La empresa buscó y adquirió un terreno cacaotero de cuatro hectáreas donde producen, acopian y fermentan el cacao en el municipio de Comalcalco. Esta empresa ofrece a los productores la compra de su cacao a un “precio justo”, capacitaciones para producir el cacao de manera agroecológica y también regalan algunos insumos para las plantaciones como plantas de cacao, fertilizantes entre otros productos.

Funciona al igual que las anteriores, reciben el cacao que los productores les entregan en baba de hasta 18 kilómetros de distancia a la redonda de los municipios de Comalcalco, Cárdenas o Cunduacán. Ofrece el traslado con transporte para ir por el cacao desde las plantaciones para facilitar a los productores la venta de cacao a su acopio, principalmente para los productores de avanzada edad o que no cuentan con algún medio de transporte para hacerlo. Ellos liquidan al instante el cacao a los productores y realizan el proceso de fermentación y secado en el lugar.

Por lo regular fermentan el cacao en cajas de 300 kilos y secan en planchas de piso de cemento al sol o en Samoa, de acuerdo con las condiciones atmosféricas y la cantidad de cacao a procesar. La encargada del lugar mencionó que alrededor de 900 productores les venden su cacao directamente (productores que no venden su cacao en otro acopio) pero que trabajan con 3500 indirectamente. Además del acopio de cacao en la Chontalpa, tienen otro acopio en Pichucalco Chiapas, con 400 productores de cacao.

Este acopio es más estricto en los criterios de calidad del cacao a comprar, el cual debe ser cosechado en el mismo día, sin cuerpos extraños, granos sin fermentar, enfermos y/o inmaduros, ya que todas esas inconsistencias modifican la calidad y el sabor de la pasta o del mismo grano seco. Cuando iniciaron con el acopio en 2018 impusieron dichos criterios para

comprar el cacao, a cambio de ofrecer el precio de \$15 pesos el kilo, cuando en aquel entonces se pagaba a \$12.50 pesos en la zona.

Actualmente lo pagan a \$16 y la encargada menciona que no bajaran ese precio y en la medida de lo posible lo pagaran mejor. También menciona que los productores han aprendido a entregar el cacao con la calidad requerida y pocas son las veces que ha tenido la necesidad de rechazarles el cacao a los productores por incumplir las normas que ellos solicitan. Otra ventaja de este acopio para los productores es un incentivo que les otorgan de acuerdo con el cacao que han llevado al acopio, el cual es explicado por la encargada Elizabeth:

“Los productores nos dicen que no le quieren vender su cacao a nadie más, porque tenemos otra ventaja, pagamos el mejor precio, denominado por nuestra empresa Quality Premium, por ser la mejor calidad del cacao que ellos nos entregan y al final del año nosotros le damos un bono llamado Chocolosbonos, en el cual la empresa, después que vende el chocolate les da un bono a los productores de acuerdo a la cantidad de cacao que nos entregaron. La gente está encantada, estas cosas han mostrado un cambio en todas las rancherías por el desarrollo económico que hay y que el recurso no se va, se les queda a ellos aquí”.

Otra característica de este acopio es que trabajan de acuerdo a metas anuales en toneladas de cacao que deben acopiar, por lo que necesitan encontrar a más productores para que les vendan su cacao. En el año 2021 esta empresa acopió 250 toneladas de cacao seco, cuando su meta era de 200 toneladas, en el presente año (2022) la meta a alcanzar es de 400 toneladas. Para lograr a esa cantidad, requieren acopiar 1 200 toneladas de cacao en baba, dado que durante el proceso de fermentado y secado se pierde peso del grano, para tener granos con 7.5 grados de humedad se tiene una proporción de 1:3, es decir, por cada kilogramo de cacao seco se requieren tres kilogramos de cacao en baba.

El objetivo en este acopio es en el almacenamiento del cacao seco en sus instalaciones y hacer envíos a las dos fábricas que tiene la empresa Puratos en México según la requiera. El primer destino del cacao seco es la fábrica de pasta y de manteca de cacao localizada en el estado de Yucatán, para posteriormente como materia prima (pasta, licor y manteca de cacao) ser enviada a Tizayuca Hidalgo, donde se encuentra la fábrica del chocolate que la empresa elabora.

Figura 4.34 Acopio de cacao Trace de la multinacional Puratos. A) Centro de capacitaciones en Puratos. B) Anuncio de la compra de cacao. C) Chocolate maquilado por la empresa en Tizayuca, Hidalgo. D) Características que se solicitan para la compra del cacao



Fuente: Trabajo de campo. Fecha: 9-may-2022.

A grandes rasgos son las características que se presentan en estos tres acopios que ejemplifican una parte de la dinámica en la comercialización del cacao en la Chontalpa.

No todo para los acopios es ganancia, debido a que deben invertir en ciertos materiales e insumos que les genera un costo en su actividad, en algunas ocasiones bastante alto. De acuerdo con lo que mencionaron los tres acopiadores, los gastos más importantes que tienen son los siguientes:

- Salario de trabajadores en los acopios y en algunos les proveen los alimentos e hidratación durante la jornada laboral

- Combustible gas para las samoas cuando son utilizadas (principalmente en tiempos de lluvia)
- Combustible gasolina para vehículos que recogen cacao en baba o entregan cacao seco
- Materiales y herramientas para realización del fermentado y secado del cacao
- Materiales para empaque y almacenamiento de los granos, pasta o productos finales de cacao

Los gastos que tienen los acopios deben ser cubiertos con el capital circulante con el que cuentan. De acuerdo con los entrevistados, el margen de ganancia de un acopio es de entre el 5%-10% del total de sus ventas: la ganancia dependerá de muchos factores, pero principalmente de la cantidad de cacao que obtengan de los productores.

Con los tres ejemplos expuestos de acopios de cacao en las localidades de la Chontalpa, es posible visualizar algunas de las formas en que el cacao de Tabasco se comercializa y los fines para los que es utilizado. Al igual que en la transformación, no se mencionó en ninguno de los casos que el cacao sea utilizado para productos cosméticos o farmacéuticos, todo el cacao es utilizado para el sector alimenticio, dirigido principalmente a las empresas transnacionales presentes en el país o a empresas exportadoras. Cabe resaltar que no son las únicas maneras de comercializar el cacao, existe, por ejemplo, la exportación independiente por parte de algunos productores que tienen la capacidad y la clientela en el extranjero, o en otros casos, talleres o empresas extranjeras compran cacaos finos o de aroma con características de calidad, pero los casos descritos son las formas más comunes.

4.3.2 Problemas en la comercialización

La comercialización también tiene problemas para las personas que se dedican a esta actividad, los cuales disminuyen sus ganancias o involucra mayores esfuerzos para lograr comercializar un cacao con calidad. Los problemas que se mencionaron en las entrevistas son los siguientes:

- 1) Para el caso de los acopios independientes que no cuentan con recursos económicos aportados por alguna empresa, consideran que el apoyo al financiamiento podría ser de gran ayuda para ellos y su negocio. Acceder a un financiamiento gubernamental lo

consideran importante, principalmente cuando los acopiadores independientes van a comenzar y es su principal actividad, porque deben hacer una significativa inversión en infraestructura, transportes y materiales.

Si no llegan a contar con el capital suficiente para iniciar o para mantener el negocio una vez que han comenzado, corren el riesgo de perder toda su inversión, debido a que necesitan del capital para tener liquidez para hacer el pago inmediato y en efectivo a los productores, para pagar el salario de los trabajadores contratados y para los insumos, materiales y combustibles necesarios que se requieren en las diversas etapas de la actividad.

- 2) Los altos índices de inseguridad y violencia en la región son un problema considerado latente para los acopiadores al manejar grandes sumas de dinero en efectivo. Viven ante una gran incertidumbre en cuestión de su seguridad personal, familiar y la de sus trabajadores, ya que temen por algún asalto, cobro de piso, secuestro, estafa o cualquier otra forma de recibir un daño o pérdida de su mercancía o capital por parte de criminales, ello los mantiene en un ambiente de intranquilidad y miedo. Derivado de lo anterior, es necesario que tengan que hacer una mayor inversión en implementar infraestructura de seguridad en sus acopios y transportes, gastando grandes sumas de capital en personal de vigilancia, cámaras, bardas y enrejados para sentirse seguros en este aspecto.
- 3) La mala calidad en que en ocasiones reciben el cacao en los acopios. Para poder obtener un cacao de calidad, es necesario que el cacao que les llega en baba no tenga cuerpos extraños y lleguen limpios, debido a que todo el cacao en baba se mezcla y cualquiera de estas inconsistencias provocará que la calidad se modifique incluso para el cacao sin dichos problemas.

Como muchos de los productores son de edad avanzada, en ocasiones se muestran renuentes a acatar las normas que los acopios exigen para la compra de su cacao y su costumbre de cosechar y entregar cacao limpio no es siempre la mejor. Si los acopios reciben un cacao sin los criterios de calidad, corren el riesgo de que sus clientes no les compren el cacao seco, lo cual se traduce en pérdidas económicas, perdiendo la credibilidad y confianza por parte de sus clientes. También involucra mayor trabajo el

estar revisando y eliminando las impurezas en un cacao que no es recibido en las condiciones óptimas.

- 4) La gran demanda de cacao que hay por parte de las empresas transnacionales provoca que exista una competencia cada vez más fuerte entre los diversos acopios de la región (comunitarios, coyoteros, independientes y particulares), ya que cada uno trata de acaparar la compra del mayor cacao posible en la región. En muchas ocasiones el precio de cacao seco disminuye en gran parte porque las grandes empresas demandan cantidad de cacao y no calidad, por ello los acopios no pueden darles la oportunidad a estos de mejorarles los precios a los productores. También están sometidos a la presión de pagar bajos precios para conservar sus ganancias (el sistema capitalista basa su riqueza en apropiarse del trabajo del otro).
- 5) En contraposición a constante incremento de demanda de cacao, la producción disminuye por diferentes razones ya expuestas en el apartado 4.1.4 por lo que los acopios reciben menos cacao del que esperan. Entre las principales afectaciones que los acopiadores reconocieron son las enfermedades, las plagas y las afectaciones climáticas que en los últimos años han reducido en gran medida la producción de cacao en la región cacaotera de la Chontalpa.
- 6) Por último, un problema latente que mantiene a los acopiadores muy inquietos es que debido a que existe cada día mayor demanda y baja producción en Tabasco, se está comenzando a promover el cultivo de cacao en otras entidades del país como Veracruz, Oaxaca y Yucatán, además del crecimiento substancial de la producción en Chiapas.

Si el cacao que se está cultivando en otras entidades cumple con las características en calidad que demandan las empresas, el cacao de Tabasco perdería capacidad de competencia y su precio podría disminuir y productores se verían desmotivados a continuar en la actividad, lo cual afectaría a toda la cadena de valor del cacao, incluyendo los acopios. Un antecedente de esta situación es el que se presentó con el zapote, un fruto mejor conocido en el centro del país como mamey, el cual fue cultivado y cosechado en Tabasco con el desinterés de los agricultores, pero fue en otras entidades donde lo adoptaron y su cultivo lograron comercializarlo mejor.

Como es posible visualizar, los problemas que los acopios tienen afectan directamente a los productores y viceversa, por ser parte de la cadena a todo el ámbito cacaotero de Tabasco. No por ser negocios particulares o que pertenecen a las empresas se mantienen al margen de afectaciones.

4.3.3 Comercialización de productos finales

Adicionalmente a las diversas formas y en las distintas etapas del trabajo postcosecha que se comercializa el cacao en la región Chontalpa, principalmente como materia prima, existe la comercialización de productos finales derivados de cacao procedente de los municipios de Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán. Cabe señalar que no todos tienen esta oportunidad, pero son principalmente los transformadores y productores-transformadores los que también se encargan de realizar esta actividad, ya que, al tener una marca o simplemente productos derivados propios, los tienen que dar a conocer en algún lugar para que puedan ser vendidos.

En el caso de los productores que comercializan los productos que ellos mismos elaboran, mencionan que obtienen una mayor ganancia, que al vender el cacao en baba o como grano seco. Comercializar sus productos requiere de mayor trabajo, adicional al que invierten en la producción, en el proceso postcosecha o en ambos.

La manera más común de los pequeños empresarios o transformadores que comercializan sus productos es en lugares donde son invitados o buscan estar mediante convocatorias como ferias, mercados artesanales, tianguis rurales y en general en eventos donde puedan colocarse a comercializar al público los productos que ofrecen. En algunas ocasiones son invitados o buscan ser considerados por parte de gobiernos, iniciativas privadas o conocidos, son principalmente en lugares públicos en distintas partes de la república mexicana o incluso en el extranjero.

El poder acceder a estos espacios para tener la oportunidad de ofrecer sus productos va a depender de sus posibilidades de llegar los lugares, contar con algún espacio para venta y de las posibilidades económicas para acceder a los mismos. Cabe señalar que existen diversos tipos de eventos públicos donde puedan ofrecer sus productos y cada uno establece sus requisitos.

Algunos de los requisitos que les solicitan a los comercializadores para poder obtener un espacio eventos son los siguientes:

- Ser productores y transformadores directos de los productos que ofrecen
- Pertenecer o ser representantes de alguna organización comunitaria en torno a los productos que ofrecen al público
- Cumplir con registro legal para poder comercializar sus productos
- Pago económico por el uso del espacio para venta y mobiliario que se les proporciona durante su estancia en el evento
- Ser invitados por los organizadores de los eventos de manera directa
- Ser recomendados por algún otro/a compañero/a comercializador/a

Además de los requisitos que les solicita el lugar donde se van a presentar, tienen que considerar los gastos de transporte y alimentos, hospedaje en caso necesario. Para que sus productos tengan un mayor alcance y difusión, buscan presentarlos en otros estados de México e incluso en el extranjero. Los principales lugares donde se ofrecen espacios para vender sus productos son en ferias patronales, ferias de algún determinado producto, tianguis organizados por gobiernos locales o estatales, eventos privados en exposiciones, en plazas públicas, entre muchos otros.

Durante el trabajo de campo se tuvo la posibilidad de identificar a comercializadores de productos derivados de cacao en distintos lugares del estado de Tabasco, y de la Ciudad de México, pero de acuerdo a los testimonios de algunos de los entrevistados se han presentado en otras entidades como Yucatán, Campeche, Quintana Roo, Chiapas, Estado de México, Puebla, Guerrero, San Luis Potosí, Nuevo León, Estado de México, Morelos, Hidalgo, Coahuila, Baja California y en países como Estados Unidos, Perú y Portugal (donde se ganó un premio).

Figura 4.35 Eventos para exposición y venta de productos y artesanías derivados de cacao, así como para charlas, conferencias y debates en torno a este tema. A) Feria Nacional del cacao y Chocolate, Comalcalco, Tabasco. B) 12° Festival Cacao Para Todos. Coyoacán, CDMX. C) 11° Festival del Chocolate, Villahermosa, Tabasco. D) Fiesta del Cacao, Cunduacán, Tabasco.



Fuente: Facebook, 2022

En los últimos años en Tabasco y en la Ciudad de México, se han organizado numerosos eventos o ferias dedicadas exclusivamente a la venta de productos derivados del cacao, lo cual es una gran oportunidad para los que son nuevos en esta actividad puedan presentarse y

comenzar a dar a conocer sus productos. Algunos de los eventos exclusivos para la venta de productos de cacao son los siguientes:

- Feria nacional del cacao y chocolate: evento realizado desde el año 2010 en distintos lugares de Villahermosa, Tabasco
- Cacao para todos: 13 ediciones hasta el año 2022, realizado principalmente en el museo Anahuacalli de la alcaldía Coyoacán en la ciudad de México
- Feria nacional del cacao y chocolate: se realiza en diversas sedes en el municipio de Comalcalco

En el año 2018 se instauró el 2 de septiembre como el Día Nacional del Cacao y el Chocolate en México, para promover el consumo y acercar a la población en general al conocimiento y a la cultura que rodea a este grano, con ello se ha propiciado que cada vez haya más productores y/o transformadores del cacao ofreciendo sus productos en los diferentes eventos.

Durante el trabajo de campo se pudo corroborar la presencia de comercializadores de productos derivados de cacao en la plaza municipal de Comalcalco durante un mercado rural, en el tianguis campesino en la zona arqueológica de Comalcalco, en el tianguis del día de las madres en Tecolutilla, Comalcalco y en diferentes ediciones del mercado artesanal del Complejo Cultural Los Pinos en la Ciudad de México. De igual manera existen comerciales fijos en donde se pueden encontrar productos, en los mismos talleres de confección o en tiendas de abarrotes.

Aunque en la región de estudio no fue posible visualizar productos del cacao dirigidos a la industria farmacéutica o cosmético, es sabido que a escala mundial existen diversos productos que utilizan al cacao como ingrediente en este tipo de productos, debido a las propiedades curativas que tiene, y que existe una gran cantidad de usos tradicionales distintos al comestible, para curar enfermedades como el cansancio, la delgadez extrema, la fiebre, los problemas cardiacos, la anemia o los problemas renales e intestinales, además de uso cosmético industrial como para problemas de la piel como arrugas y estrías, y para fortalecer las raíces del cabello.

Figura 4.36 Venta de productos derivados de cacao. A) Feria por el día de la madre, Tecolutilla (7-may-2022). B) 11° Festival Cacao Para Todos, Coyoacán (30-oct-2021). B) 12° Festival Cacao Para Todos, Coyoacán (28-oct-2022). D) Mercado artesanal, Complejo Cultural Los Pinos (31-ago-2022)



Fuente: Trabajo de campo.

Es importante que los productos derivados de cacao elaborados por los productores-transformadores, puedan ser conocidos y consumidos por una parte de la población mexicana, ya que además de apoyar a la economía local, y se consumen productos de calidad nutricional, de manufactura artesanal y sin conservadores, comparada con la gran gama de sucedáneos elaborados por las grandes empresas transnacionales que contienen cacao en muy bajo porcentaje (menos de 10%) con otro tipo de ingredientes adicionados no muy aptos para la salud humana.

4.4 La cultura del cacao en la Chontalpa

Referirse al cacao en México es muy importante para la cultura de Tabasco, muchos productores consideran al cacao como una herencia por los conocimientos ancestrales que actualmente tienen gracias a las prácticas que sus ancestros de las culturas que habitaron el territorio mexicano antes de la llegada de los conquistadores europeos dejaron a sus

descendientes. Como es posible observar hasta el presente apartado, toda acción que se realiza en torno al cacao -desde el cultivo hasta su comercialización y consumo- requiere de un alto grado de conocimiento y práctica, aspectos que solo pueden ser desarrollados por personas que tienen conocimientos transmitidos por sus ancestros en el ámbito local donde se produce cacao. A continuación, se mencionan algunos testimonios que demuestran la importancia en la cultura local, familiar y de transmisión de conocimientos ancestrales sobre el cacao.

4.4.1 El cacao, una herencia familiar invaluable

A pesar de los problemas que el ámbito del cultivo del cacao y en general el sector agrícola ha vivido en muchos momentos de la historia de la Chontalpa, los productores de cacao que continúan en la actividad se sienten identificados y comprometidos con este cultivo que, a su parecer, les ha dado grandes satisfacciones. Entre sus objetivos está continuar con esta práctica y darla a conocer al mundo como herencia de la tradición del producto regional y de su historia familiar; a través de su cacao, de sus productos y la calidad nutricional intrínseca que este tiene, sin importar las dificultades que existen en todo el sistema del cacao, como lo mencionó el productor Abraham al cuestionarle sobre el significado de ser cacaotero:

“Es toda mi vida y lo conservo como una tradición y como un recuerdo de mi infancia, lo quiero, lo estimo, lo respeto y por eso no lo quiero abandonar, porque forma parte de nuestra vivencia, de mi identidad, recuerdos bonitos de mi infancia, y esto nos identifica del resto de la gente, nuestro cacao es un patrimonio. Eso significa para mí y me da alegría, ¿a quién no le va de dar alegría ver un arbolito cargado de cacao que sabe que le va a remunerar algo? porque es el medio viviente, la forma cómo podemos sobrevivir, pues esto no nos enriquece, pero si nos da para comer”.

Para la mayoría de las personas que realizan alguna actividad en torno al cacao, su principal motivación es el bienestar de su familia, por lo cual se empeñan y hacen una gran labor para obtener un buen producto, lo cual también es transmitido a los descendientes para que todos sean conscientes de lo difícil que puede llegar a ser su cultivo y transformación, así como para que valoren su trabajo, su cultivo y su producción, como lo menciona la productora Lubia:

“Yo estimo mucho al cacao porque viene de mi papá, él me lo dio, me lo heredó y también es nuestro medio para sobrevivir, recibimos beneficios de él, obtenemos dinerito y con eso nos sostenemos, es una gran ayuda. Mi papá desde chicos nos

inspiró el trabajo con el cacao a mí y a mis hermanos, aunque no es un trabajo fácil nos inculcó el gusto y el amor por realizarlo, porque es el que nos dio de comer, así no se hace difícil, cuando uno aprende bien lo trabaja con gusto, no se le hace a uno pesado, ahora que es nuestra responsabilidad lo trabajamos con gusto a pesar de las enfermedades y en mi caso, también les enseñamos a nuestros hijos porque estas tierras algún día serán de ellos”.

La dinámica productiva del cacao está muy arraigada a la familia, característico del campesinado, ya que es mediante todos los miembros que se realizan las diferentes labores entorno al cacao. Anteriormente los hombres, principalmente el líder de la familia con los hijos varones eran quien las realizaban (los cuidados, la cosecha, partir el cacao, transportarlo y todo el proceso de fermentado y secado). Mientras que los trabajos postcosecha los realizaban las féminas de la familia, la mamá junto con las hijas, a partir de que el grano ya estaba seco a ellas les correspondía tostarlo, descascarillarlo y molerlo para obtener la pasta o las barras para el consumo propio de toda la familia.

Actualmente se observan cambios en la división sexual del trabajo, ya que las mujeres también laboran en el cultivo y los hombres también realizan la transformación, lo que no ha cambiado es que, por lo regular, todos los integrantes de una familia realizan labores con el cacao y también todos lo consumen durante el transcurso del día, principalmente como bebida -fría o caliente- como lo menciona la productora Alma:

“Nosotros tenemos cacao para estarlo consumiendo durante todo el año, porque es una tradición beberlo, en mi casa desde siempre hemos tomado chocolate, ya sea en la mañana o en la noche calentito y al medio día para refrescarnos lo tomamos frío, y por lo regular cuando lo tomamos nos reunimos y platicamos, el chocolate es parte de la dinámica familiar”.

Por lo anterior es posible dar cuenta como el cacao además de ser un producto que le da sustento a miles de familias en la Chontalpa con lo económico, también se encuentra muy arraigado en la cotidianidad de las personas que lo producen y es muy común su consumo, como el Pozol, una bebida tradicional de la región.

4.4.2 La cultura maya: el cacao, una herencia sagrada

Adicionalmente a todos los procesos de producción, transformación, comercialización y consumo del cacao, existe también una cosmovisión cultural muy arraigada e importante para muchos de los productores, los cuales destacan la importancia espiritual del grano y no solo

como un producto alimenticio o comercial, sino como algo que va más allá y que es considerado como sagrado.

A continuación, se presentan algunas de las características más importantes sobre esta cosmovisión maya sobre “la sacralidad del cacao” de acuerdo con el testimonio de uno de los entrevistados, el señor Efrén Hernández Maldonado de Miahuatlán, Cunduacán, quien además de ser productor y transformador es un sacerdote de su comunidad, ampliamente reconocido por la difusión de la cultura maya, el cual ha heredado de sus ancestros conocimientos en producción, en medicina y en ceremonias tradicionales entorno al cacao.

Desde su cosmovisión “el sagrado cacao” posee intrínsecamente un espíritu, no es un elemento vacío (material) y en algún momento estuvo ocupado por una persona del mundo físico o plano terrenal, por un antiguo sacerdote maya -como los sigue habiendo ahora- quienes son los que tienen mayor sabiduría sobre la naturaleza, la biodiversidad y la medicina para el bienestar de los humanos. A estas personas también se les conoce como abuelos, a quienes la experiencia práctica y el conocimiento que les ha sido heredado, pueden heredarlo de generación en generación de una manera práctica y verbal, no escrita.

De acuerdo al testimonio del Señor Efrén, el cacao era un producto muy importante para los mayas en la vida cotidiana, en la vida familiar y comunitaria, ya que dentro del cacaotal se genera vida (biodiversidad) y oxígeno para el mundo, no se encontraban enfocados únicamente en producir con un sentido comercial -como se comenzó a hacer a partir de la llegada de los conquistadores europeos. Considera que para los mayas de la península de Yucatán y el sureste de México hasta las zonas húmedas de los pantanos y ríos de la Chontalpa que continúan con estas prácticas es importante lo que el cacao les transmite de manera espiritual.

Don Efrén relata que para los mayas fue en las zonas montañosas donde nació el cacao de manera silvestre y los abuelos lo recolectaban para usarlo como una moneda, pero no una moneda económica como la conocemos ahora, sino en ceremonias, en ofrendas, en amarres y en tratos donde se resolvían conflictos que involucraban a toda la comunidad. En esa cosmovisión de los pueblos mayas se llaman a sí mismos “los hombres y mujeres del sagrado maíz y del sagrado cacao”, porque los abuelos consideran que la parte del espíritu humano

con el sentido de fuerza para la vida en este mundo viene del cacao y el cuerpo físico viene del “sagrado maíz”.

Figura 4.37 Ceremonias y rituales en el sagrado cacaotal A) Escultura de IXCACAO hecha con cacao (20-nov-2021). B) Ceremonia dentro de un sagrado cacaotal (3-may-2022). C) Ritual en un cacaotal (24-nov-2022). D) Altar en ceremonia de agradecimiento al sagrado cacaotal con las 13 bebidas del cacao (15-nov-2021).



Fuente: Trabajo de campo.

En este sentido afirma que reconocer el origen de su espíritu y de su cuerpo les permite revalorar y defender tanto al maíz como al cacao. Para ellos la mejor manera de hacerlo es plantarlos, producirlos, cuidarlos y consumirlos, además de utilizarlos en su vida familiar y con su comunidad, ya que el cacao tiene el sentido ritual en sus pueblos y es utilizado en ceremonias y diversos rituales.

Algunos rituales se realizan para hacer más amenos los procesos fisiológicos humanos, como por ejemplo en el parto de la mujer, antes de este se sahúma y se le ponen 13 granos de cacao para que el proceso pase fácil, rápido y sin complicaciones. Posteriormente a la criatura

nacida también se le ponen 13 granos para que agarre la fuerza y tome el espíritu del cacao, mientras que a la madre se les vuelve a sahumar para que el “sagrado cacao” le devuelva la energía y la fuerza que perdió durante el parto.

Cuando una persona fallece, en su ataúd se le ponen siete granos de cacao si es mujer y tres si es hombre para que realicen el pago de cada una de las casas por las que debe pasar y hagan su purificación, para finalmente lograr pasar por la gran ceiba y llegar a uno de los 13 niveles del cielo. Esta práctica se relaciona con la función del cacao como moneda que representa la vida en el pueblo y por eso también tiene que ir pagando cuando se muere. Es así como el cacao se encuentra presente en ritos, en la medicina para curar una gran cantidad de enfermedades gastrointestinales, neuronales, para dolores de huesos o simplemente para mejorar el estado de ánimo con su sabor y olor, indicó don Efrén.

Las comunidades cacaoteras las considera como guardianes del cacao, de la semilla y de la plantación en general, porque en ella hay una gran diversidad de flora y fauna que además de proveerlos de recursos alimenticios y/o medicinales mantienen un equilibrio natural y una armonía con el espíritu del “sagrado cacao”, por lo cual es de suma importancia no agredirlo con químicos y prácticas extractivistas, sino todo lo contrario, con la mínima intervención y mediante la utilización del conocimiento tácito e intrínseco que sus abuelos y ancestros les enseñaron con base en la práctica y la transmisión de conocimiento oral.

Don Efrén forma parte de una organización de pueblos mayas que perduran hasta la actualidad, los cuales son originarios de diversas partes del territorio mexicano, aunque principalmente de los estados del sureste y la península de Yucatán. Existen reuniones de un Consejo Indígena en el cual se realizan acciones entorno a la teología maya, la agricultura ancestral, agricultura maya, el cuidado de la madre tierra, el arraigo a la tierra y la identidad de los jóvenes, para transmitirles los conocimientos de las ceremonias mayas y la importancia del cacao, los talleres son, por ejemplo, del manejo de barro y de elaboración de chocolate con cacao.

De acuerdo con el testimonio del señor Efrén, en las ofrendas y ceremonias mayas que lleva a cabo con su grupo, están presentes 13 bebidas con cacao y 13 bebidas con maíz, porque es una ofrenda agradable para los abuelos y abuelas, y también recalca que para los pueblos mayas y en específico el pueblo maya-chontal, las ceremonias que se hacen deben tener un

sentido específico y no solo hacer ceremonias porque si, ya que existen grupos y personas que únicamente lucran con el nombre de “ceremonia de cacao” cuando esta no es ni por los motivos ni con los fines que una verdadera ceremonia del cacao lo requiere, como indica:

“Nosotros y para nuestro pueblo el hacer una ceremonia no es cuando nosotros queramos, sino debe tener un sentido. Si estamos en desarmonía, en desequilibrio con todo lo formado y criado lo vamos a notar porque hay enfermedades en la comunidad o en la familia, entonces se hace una ceremonia para resolver, armonizar y que seamos felices en esa familia o comunidad, no es el sentido de hacer una ceremonia porque uno quiere, debe haber sentido y objetivo que es precisamente para la vida del pueblo y no dar el sentido turístico o folclórico, hay un trasfondo de vida y de conservar la vida y armonía de la comunidad y familia, ese es el sentido que tiene. Muchos hacen ceremonias y dan a conocer eso, pero desde un sentido de turismo y de folclor nada más, para nosotros es como si solo se montara una obra de teatro, no le dan el sentido espiritual que debe tener, porque lo espiritual es lo más importante para nosotros, se trata de vivirlo en lo más profundo de nuestro ser, porque va a responder a lo que estamos pidiendo y a lo que estamos agradeciendo, porque hacemos ceremonias de peticiones, de ofrenda, de pago, de agradecimiento, para celebrar la vida del pueblo, la ceremonia tiene un porqué”.

Durante el trabajo de campo fue mencionado por diversos informantes que existe el lucro con estas prácticas ancestrales, porque cobran por ofrecer o dirigir una “ceremonia” cuando lo que realmente hacen son otro tipo de reuniones, ya que no se tienen los motivos, los conocimientos, ni el fin de una verdadera ceremonia de cacao. Sin embargo, para fortuna de la cultura mexicana y del cacao aún existen personas que tienen los conocimientos y la práctica necesaria para poder realizar una ceremonia, un ritual, una medicina o una limpia igual que lo hicieron los antiguos mayas.

El señor Efrén explicó que las principales ceremonias sobre el cacao de los mayas-chontales son dos al año: la primera en el mes de junio que comienza la floración del cacao, se realiza en la plantación para pedir al espíritu macho y hembra del cacao, para que haya fecundidad y armonía, que los insectos realicen su labor de polinización y que la madre tierra tenga la fuerza de producción; la segunda es en el mes de noviembre que se comienza con la cosecha del cacao, de igual manera en la plantación para agradecer por los frutos recolectados y que todos sean para el bien de la comunidad, de la familia, que sirvan para sustento y para compartir con todos.

Figura 4.38 Ceremonias y rituales del cacao A) Ceremonia de agradecimiento al sagrado cacaotal por las cosechas (15-nov-2021). B) Ritual sobre el cacao (23-nov-2021). C) Preparación de las 13 bebidas del cacao para ceremonia de agradecimiento (15-nov-2022).



Fuente: Trabajo de campo.

Para denotar la importancia del cacao para las comunidades que han rescatado durante cientos de años tradiciones y conocimientos ancestrales, el abuelo Efrén menciona lo siguiente:

“En Tabasco somos muy felices porque consumimos el cacao, incluso cuando vamos a resolver un problema o dificultad que se tenga, que no hay entendimiento o haya una negociación, se acostumbra a tomar el chocolate, porque eso te pone en otro

nivel de alegría, sonriente, de una mentalidad más positiva, de construcción de la vida. Es importante para el mundo entero y la humanidad que sepan esto sobre el cacao, deseo que realmente unamos nuestro corazón, nuestra palabra, entretajamos esa palabra de la vida, porque somos esa misma humanidad, de un país u otro, estamos en esta misma comunidad de la humanidad y que la construyamos juntos para todos y todas”

Para esta investigación es importante presentar estos testimonios, ya que se puede apreciar que una cultura precolombina tan importante en México y el mundo como la maya, aún persevera en diversas prácticas, en personas y sobre todo en comunidades, donde sus conocimientos hacen que la sociedad sea más consciente de la importancia del cacao, del maíz y en general de todos los recursos y biodiversidad que vive en las plantaciones y todo lo benéfico que aportan para el mundo y la humanidad.

4.4.3 Alternativas de organización comunitaria y acción colectiva: un caso de Gobernanza Territorial del cacao

Los informantes entrevistados recalcaron que a lo largo de la historia en la región Chontalpa, los grupos asentados en ese territorio se han caracterizado por ser pueblos que trabajan en equipo y en comunidad, que se han organizado para trabajar y alcanzar objetivos en común desde la época prehispánica y hasta la actualidad.

Sin embargo, como en casi todos los espacios rurales, han existido diferencias, disputas, tensiones, rupturas, peleas y cuestiones que han separado, distanciado o fragmentado de una u otra manera a la comunidad originado por es el caso originado por el crimen organizado, el desplazamiento de las comunidades, la migración, abandono del campo. La organización del ámbito cacaotero no está exento de ello y el mejor ejemplo es la Unión Nacional de Productores de Cacao, que, si bien es cierto que por muchos años fue la mejor y más grande organización cacaotera de México, un pilar en la organización, gestión y economía de miles de familias cacaoteras, en la actualidad está totalmente fragmentada y prácticamente desaparecida; desafortunadamente esa situación afecta a todo el ámbito.

La fragmentación de organizaciones es una cuestión negativa para muchos actores del ámbito, pero especialmente para los productores, quienes son los actores más importantes y la base de que exista el cacao, es por esa razón que con o sin organizaciones que los respalden

y orienten ellos deben continuar su camino y su producción, lo cual les dificulta en demasía su actividad.

Algunos productores han recuperado el trabajo en equipo en diversas escalas, principalmente en pequeños grupos que buscan mejores condiciones económicas y laborales que les permita poder continuar trabajando con el cacao.

El buscar ser tomados en cuenta por instituciones es posible solo gracias al trabajo y a la lucha comunitaria que organizados puedan exigir y obtener, ya que, desde la llegada de los europeos el campesino mexicano ha sido despojado, explotado, manipulado y discriminado, así como robado por empresas transnacionales como Nestlé, que se aprovecha de su poder económico para acaparar la producción y pagar el cacao a muy bajos precios.

Actualmente existen muchos productores que gracias a su arduo trabajo en las plantaciones tienen descendientes que han tenido la oportunidad de estudiar y prepararse (de los informantes son 7 los casos), y son ellos los que empiezan a notar las cuestiones negativas que sus padres no lo habían hecho, por lo que se encuentran en la búsqueda de mejores condiciones para los productores de cacao y en general para los campesinos, ya que sin ellos no habría producción de ningún alimento.

Y es precisamente la lucha de los productores la que actualmente ha hecho surjan pequeños grupos organizados, principalmente de productores y productoras de cacao, los cuales buscan en instituciones gubernamentales apoyos de diversa índole, un ejemplo de ello es la productora Verónica Candelero quién es la presidenta de un grupo que empieza a tener un crecimiento significativo en sus localidades:

“Somos el primer Comité de Gobernanza en el estado y estamos trabajando con 220 productores de cacao por medio de la Secretaría de Bienestar Sustentabilidad y Cambio Climático y la Pronatura Sureste, bajando un programa de capacitación donde mis compañeros que acaba de entrevistar son parte de eso y parte de las escuelas de campo, así como la capacitación de las asistencias técnicas y las formas de trabajo colaborativo amigables con el medio ambiente, las prácticas agroforestales y sobre todo también la equidad de género, en la participación de la familia, los huertos familiares, los huertos de traspatio. Todo lo que hemos venido aprendiendo es el resultado de este programa que se ha impulsado desde hace seis meses (diciembre de 2021) y del cual estamos al frente y seguimos buscando, trabajando, promoviendo, porque esto es un trabajo diario, constante, una lucha,

nosotros ya no vamos a las industrias a comprar el cacao porque aquí lo tenemos con los compañeros productores”.

Para fortuna del ámbito, existen personas que con su iniciativa reúnen a las personas y las orientan para que entre todos puedan solicitar apoyos a instituciones, que en este caso es gubernamental que les ofrece un apoyo como menciona la productora Verónica:

“Lo que pretendemos es buscar un mejor precio y también darle un valor agregado a nuestro cacao, aprender sobre la calidad, porque desafortunadamente en Tabasco tenemos un buen cacao, pero lo echábamos a perder bastante en el manejo del secado o el beneficio. No se tenía el conocimiento de un buen fermentado de un buen cacao lavado, las diferencias entre ellos, pero con capacitaciones a las que hemos podido acceder. Por ejemplo, ellos ya lo saben y han mejorado notablemente la calidad del proceso postcosecha del cacao y ya con confianza los chocolateros y transformadores vienen y se los compran, por ejemplo, yo ya no se los pago a \$48, yo ya les pago el precio que ellos me dicen, nunca les ha dicho ¿Cuánto es lo menos? No, si él me dice cuesta \$70 es lo que se le paga, porque el productor es el que sabe su costo de producción y desafortunadamente por mucho tiempo han venido y nos han dicho “si quieres te lo pago a tanto”. Entonces no hemos tenido nosotros quizá el valor de decir: si yo quiero no te lo vendo. Pero eso está cambiando, han sido los compromisos y la corresponsabilidad que se tiene, con el gobierno por los programas, porque es la participación”.

Con este testimonio es posible apreciar que con las acciones que el Comité de Gobernanza ha desarrollado, donde un grupo de productores bien organizados solicita apoyos al gobierno, estos pueden llegar a ser aprovechados por quienes lo necesitan, lo que habla no solo de una Gobernanza multinivel, sino que es una Gobernanza Territorial donde hay un uso correcto de los bienes públicos mediante el diálogo y la coordinación entre el Comité y las instituciones gubernamentales implicadas.

Para los productores y este tipo de grupos organizados los apoyos que les puedan llegar los motiva a continuar trabajando, porque es lo que deben hacer, ahora con una responsabilidad con el gobierno se deben dar resultados y del mismo modo, la sociedad debe estar consciente que los apoyos son solo eso, un incentivo para poder continuar en su actividad, y no soluciona todos sus problemas:

“...al final del día esto es un seguimiento, una constancia, una supervisión, es una lucha y nosotros sabemos que sin el productor que es la base principal, nosotros como chocolateros no hacemos nada, esto es una constante capacitación, es una

búsqueda de áreas de oportunidades pero no nada más para unos cuantos, sino para todo el ámbito y por eso estamos trabajando en la inclusión, tanto en la equidad de género, como en el trabajo colaborativo de hacer redes, de hacer tejidos sociales que verdaderamente nos unan y nos lleven para impulsar y acompañar”.

Figura 4.39 Presidenta del Comité de Gobernanza A) Presidenta del Comité de Gobernanza con un matrimonio de productores y transformadores de cacao (7-may-2022). B) Presidenta del Comité de Gobernanza con una familia de productores de cacao (6-may-2022). C) Presidenta del Comité de Gobernanza con un actor gubernamental de Cárdenas (8-may-2022).



Fuente: Trabajo de campo.

El trabajar en equipo ha concientizado y sensibilizado a los mismos miembros a ser solidarios y cooperativos con su grupo, porque todos buscan el mismo objetivo: mejorar el precio del cacao y capacitaciones para transformarlo. Es por esta razón que además de ir caminando y aprendiendo juntos, también existe una competencia leal por los nichos de mercado, donde lejos de ponerse trabas o de ocultarse aspectos que le ayudarían al compañero, se orientan y apoyan como lo menciona la presidenta del Comité Verónica:

“En este tiempo yo en lo personal he estado con amigas chocolateras y les he dicho: “no son mi competencia, son un área de oportunidad”, con personas que están iniciando le digo: “yo ya me topé con este contratiempo aquí, ya no vayas por ahí vete por este lado”, entonces ese es el acompañamiento, la solidaridad y la ayuda, el

compartir la experiencia y facilitarnos el camino en conjunto, el mercado es muy amplio y para todos hay oportunidad, no nos vemos como rivales comerciales, porque cada quien tiene sus productos, su estilo y su sabor característico”.

Es posible apreciar como la acción colectiva fortalece las redes de confianza entre los diversos miembros del grupo, una prueba de ello fue que durante el trabajo de campo se observó el intercambio de productos y materiales entre los productores y transformadores del grupo, aunque el pago fuera posterior, lo cual habla de la credulidad y compañerismo que hay entre los diversos miembros. Es importante aclarar que el caso presentado de este Comité de Gobernanza resulta ser solo un ejemplo identificado durante el trabajo de campo, no significa que sea el único, pues se encontraron otras organizaciones y grupos que comienzan a crecer en miembros y metas alcanzadas, aunque se debe mencionar que tampoco son tantos como el ámbito lo requiere para sobresalir más.

Es indispensable para la presente investigación ejemplificar que las acciones positivas dentro del ámbito cacaotero existen, y aunque el trabajo por venir es mucho, el haberlo empezado es muy positivo, como concluye Verónica Candelerero:

“No estamos constituidos, sin embargo, nos vamos a constituir como consejo estatal de productores primeramente dios, estamos luchando y estamos buscando abrir puertas para que exista la economía circular, la economía verde, la economía colectiva y sobre todo un precio justo para todos, entonces nosotros estamos buscando como empresa principalmente el precio justo y la calidad en salud, para que los consumidores tengan la misma confianza que tenemos entre nosotros”.

4.5 Programa Sembrando Vida

La alimentación mundial es un tema de interés para todas las sociedades en el mundo, ya que, no en todas las comunidades humanas tienen las mismas oportunidades para acceder a ellos de manera digna, por lo cual se torna como un gran reto para los gobiernos cubrir la demanda alimenticia de toda una población, especialmente en países donde no existen las políticas, los recursos y la capacidad de abastecerse de manera autónoma. En este sentido, México es un país que en diversas épocas ha atravesado por crisis alimentarias y de producción de alimentos a pesar de la intervención de los gobiernos para poder suministrar de recursos y planes para que los agricultores tengan mayores facilidades de trabajar la tierra y con ello, producir más alimentos.

Si bien es cierto, que una gran parte de los alimentos que se consumen en México, provienen del extranjero, el campo mexicano también es productor de un sinnúmero de alimentos para consumo nacional y para exportación. A pesar de la gran cantidad de problemáticas que enfrentan los agricultores, el campo mexicano ha podido subsistir hasta hoy día de una u otra manera, aunque con daños y pérdidas de productos irreparables.

En el actual gobierno federal de México (diciembre 2018- diciembre 2024) se implementó el programa gubernamental Sembrando Vida, que se encuentra entre los 25 proyectos estratégicos del sexenio, que forma parte del Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024.

Dicho programa fue un pilar desde la campaña electoral de la actual administración nacional, se consideraba que el campo mexicano estaba sin subsidios y los agricultores se veían cada día menos motivados en continuar con la actividad y optan por abandonar las tierras y migrar en busca de ingresos para subsistencia, ya que las condiciones para laborarlo son muy precarias y enfrentan problemáticas de diversa índole. Con la creación de la secretaría de Bienestar el 1 de diciembre de 2018, la cual sustituyó a la Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL), se puso en marcha en el año 2019 el programa Sembrando Vida, el cual contiene diversos ejes de operación y busca cumplir diversos objetivos, principalmente en materia de producción agroalimentaria y desarrollo social.

Las primeras reglas de operación del programa fueron publicadas el 24 de enero del 2019, bajo la firma de la entonces secretaria de Bienestar, María Luisa Albores González, donde se referían al programa Sembrando Vida de la siguiente manera:

“...es prioridad para la presente administración contribuir a mejorar las condiciones de vida de los sujetos agrarios²⁶ en los ejidos y comunidades agrarias que se encuentren en mayor situación de pobreza, para impulsar el fortalecimiento de la participación social, la inclusión productiva y el desarrollo comunitario, a través del establecimiento de Sistemas de Producción Agroforestales” (DOF²⁷, 2019, p. 1).

²⁶ Se les llama sujetos agrarios o sujetos de derecho a las personas o productores que son beneficiarios del programa sembrando Vida.

²⁷ Diario Oficial de la Federación.

Con la implementación de este programa, no solo se busca que se produzcan alimentos, sino que se reduzca la pobreza, haya participación y organización social, se recupere la fertilidad del campo y se reforeste una considerable extensión de tierra en el territorio mexicano.

El objetivo general del programa se estableció como “Contribuir al bienestar social e igualdad social y de género mediante ingresos suficientes de los sujetos agrarios en localidades rurales” (DOF, 2019, p. 2), mientras que el objetivo específico del programa es “Lograr que los sujetos agrarios con ingresos inferiores a la línea de bienestar rural, en localidades rurales, cuenten con ingresos suficientes para hacer productiva la tierra” (DOF, 2019, p. 2).

El programa busca que los productores y productoras agrícolas de México que se encuentran en regiones donde haya un alto potencial ambiental, forestal, de producción de alimentos, de fertilidad agrícola y biodiversidad, y con poblaciones que viven en localidades marginadas con ingresos inferiores a la línea del bienestar rural fijada por el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL), para que establezcan sistemas productivos agroforestales. Dichos sistemas se refieren a que los sujetos agrarios deben incluir la producción de cultivos tradicionales de auto abasto asociados con árboles frutales y maderables, así como el sistema de Milpa Intercalada con Árboles Frutales (MIAF)²⁸. La organización y acción colectiva entre todos los productores es otro de los objetivos del programa, ya que trabajar en comunidad fortalece el tejido social.

Se busca además la generación de empleos, se contribuya a la autosuficiencia alimentaria, los sujetos de derecho incrementen sus ingresos de subsistencia y mediante la producción comercial se recupere la cobertura forestal en gran parte del territorio mexicano, en términos generales mejorar la calidad de vida de las localidades donde opere el programa Sembrando Vida.

Otra de las prioridades del programa es eliminar la desigualdad de género y etnia, promoviendo la participación efectiva y equitativa tanto de hombres como de mujeres como sujetos agrarios por igual, con las mismas oportunidades de acceder a recursos y oportunidades de crecimiento, ya que el programa reconoce que las mujeres campesinas tienen prácticamente los mismos conocimientos que los hombres en cuestión de los alimentos

²⁸ Se impulsa la producción de cultivos básicos y agroindustriales de corto y mediano plazo.

que producen, su preparación, transformación, comercialización, resguardo de semillas y manejo ambiental, por lo que su empoderamiento para mejorar sus condiciones sociales y las de sus familias es fundamental.

De igual manera el programa tiene como meta a mediano plazo que los sujetos agrarios sean capacitados para realizar procesos de valor agregado a sus productos, para que posteriormente los puedan comercializar y tengan mejores remuneraciones económicas por su trabajo desde el cultivo hasta obtener un producto final.

Figura 4.40 Logo del Programa gubernamental *Sembrando Vida*



Fuente: SEBIEN, 2022

4.5.1 Lineamientos generales para acceder al programa Sembrando Vida

Como sucede en todos los programas gubernamentales, para ser parte de él se debe cumplir con una serie de requisitos para poder acceder a los recursos y a los beneficios de este. Asimismo, como toda política pública recién implementada y con las experiencias en la aplicación práctica del programa en la población, surgen modificaciones para que tenga un mejor funcionamiento. Para este caso se publicó una nueva versión de las reglas de operación el día viernes 31 de diciembre del año 2021 que significaron algunas modificaciones. Esta nueva versión fue firmada por el entonces nuevo secretario de Bienestar Javier May Rodríguez, quien tomó el cargo el 2 de septiembre del 2020, para después cederlo el 11 de enero de 2022 a Ariadna Montiel Reyes.

En el nuevo documento de la reglas de operación el objetivo general del programa cambió, al respecto este menciona que “...las y los sujetos de derecho que se encuentran en municipios con Rezago Social, cuenten con 2.5 hectáreas sembradas con Sistemas Agro Forestales (SAF)²⁹ y Milpa Intercalada con Árboles Frutales produciendo (MIAF) y que tengan cubiertas sus necesidades alimenticias básicas”, de igual manera los objetivos particulares se modificaron y demandan lo siguiente: “a) Otorgar apoyos económicos para fomentar el bienestar de las/los sujetos de derecho; b) Otorgar apoyos en especie para la producción agroforestal y c) Dar acompañamiento social y técnico para la implementación del Programa” (DOF, 2021, p. 188).

De igual manera el documento más reciente incluye una descripción más detallada sobre las MIAF y las SAF, destacando los beneficios productivos, económicos, socioculturales, ecológicos y ambientales que pueden otorgar, bajo las consignas de conservación del medio ambiente, producción sostenible, reducción de pobreza, creación de empleos, rescate de conocimientos ancestrales, organización comunitaria, vinculación política y cosmovisiones armónicas con la naturaleza.

Como el programa debe dirigirse a las localidades de mayor rezago social en el país, al inicio determinó que la cobertura del programa incluiría 20 entidades federativas, sin embargo, hasta el cierre del año 2022, son 21 las que ya cuentan con el programa en marcha.

En una primera fase que comenzó en el año 2019, las entidades en las que se implementó el programa fueron: 1) Campeche, 2) Chiapas, 3) Durango, 4) Puebla, 5) Quintana Roo, 6) Tabasco, 7) Veracruz y 8) Yucatán. Posteriormente, para el año 2020 se incrementó la cobertura del programa a 11 estados más: 9) Chihuahua, 10) Colima, 11) Guerrero, 12) Hidalgo, 13) Michoacán, 14) Morelos, 15) Oaxaca, 16) San Luis Potosí, 17) Sinaloa, 18) Tamaulipas y 19) Tlaxcala; finalmente en el mes de abril del año 2022 comenzó el programa sus operaciones en Sonora (entidad número 20) y en el mes de julio de 2022 en Nayarit (21) (ver Tabla 4.4).

²⁹ Se intercalan especies vegetales maderables, forestales y agroindustriales.

Tabla 4.4*Regiones y territorios que abarcan el programa Sembrando Vida*

Región	Estado	Territorios
I Veracruz	Veracruz	1 Acayucan
		2 Papantla
		3 Córdoba
II Huastecas	Veracruz	4 Tantoyuca
	Hidalgo	5 Hidalgo
	Tamaulipas	6 Tamaulipas
	San Luis Potosí	7 San Luis Potosí
III Oaxaca	Oaxaca	8 Oaxaca-Istmo
		9 Mixteca-Sierra Norte
IV Chiapas	Chiapas	10 Palenque
		11 Ocosingo
		12 Pichucalco
		13 Tapachula
V Tabasco-Península	Tabasco	14 Comalcalco
		15 Teapa
		16 Balancán
	Campeche	17 Xpujil
	Quintana Roo	18 Othón P. Blanco
VI Norte	Sinaloa	19 Sinaloa
	Chihuahua	20 Chihuahua
	Sonora	21 Sonora
	Durango	22 Durango
VII Centro	Puebla	23 Puebla
	Tlaxcala	24 Tlaxcala
	Morelos	25 Morelos
	Guerrero	26 Guerrero
VIII Occidente	Colima	27 Colima
	Nayarit	28 Nayarit
	Michoacán	29 Michoacán

Fuente: Elaboración con datos de DOF, 2021.

¿Quiénes pueden ser beneficiarios de Sembrando Vida? El programa se encuentra dirigido principalmente a ejidatarios, comuneros y pequeños propietarios (sujetos agrarios) mayores de edad que habitan en localidades rurales, cuyos municipios se encuentran con niveles altos de rezago social y que son propietarios o poseedores de 2.5 hectáreas disponibles para ser trabajadas en un proyecto agroforestal. En el año 2019 se indicaba que el programa estaba dirigido a personas con ingresos inferiores a la línea del bienestar rural fijada por el CONEVAL, sin embargo, para el 2021 se modificó, la población meta solo requería vivir en localidades consideradas marginadas y cuyos municipios son considerados con niveles de medio a muy alto grado de Rezago Social (también fijados por el CONEVAL) o

con ingresos inferiores a la línea de pobreza por ingresos rural (para el caso de los municipios clasificados con bajo y muy bajo grado de Rezago Social).

Las reglas de operación dan prioridad a los siguientes sujetos de derecho: a) personas de 18 a 29 años de edad, b) mujeres y c) pertenecientes a pueblos indígenas o afromexicanos. Los principales requisitos para acceder a los apoyos del programa son: a) habitar en municipios con rezago social, b) ser mayor de edad, c) aceptar cumplir con todas las disposiciones legales aplicables de las reglas de operación y d) tener disponibles 2.5 hectáreas de terreno para trabajar en el proyecto agroforestal.

En cada uno de estos requisitos existe una serie de criterios específicos para que el sujeto de derecho compruebe que cumple con ellos, principalmente el que más exigencias tiene es el de las características de los terrenos, ya que se debe comprobar la propiedad, el apoderamiento o el esquema de contrato, que el sujeto agrario no habite a más de 20 kilómetros de distancia del terreno a inscribir, que se encuentre disponible para la implementación del SAF y MIAF, que no tenga indicios de tala o quema, entre otras especificaciones no menos importantes.

Los sujetos de derecho pasan por un estricto proceso de selección, y por una validación documental para poder acceder al programa. Una vez que sean aceptados para beneficiarse con el programa Sembrando vida se deberán integrar a ser parte de una Comunidad de Aprendizaje Campesino (CAC), en la cual llevarán un acompañamiento técnico, social y productivo para implementar los SAF y las MIAF con personal contratado para dicha tarea. Los encargados del acompañamiento con los sujetos de derecho y las CAC será un binomio de profesionistas conformado por un técnico social y un técnico productivo, los cuales capacitarán y supervisarán que los sujetos de derecho cumplan con los objetivos planteados en el programa y así puedan seguir siendo parte de este. El personal operativo del Programa Sembrando Vida se organiza de la siguiente manera hasta el 2022:

- 2 Coordinadores(as) Regionales.
- 29 Coordinadores(as) Territoriales.
- 15 Especialistas Productivos y Sociales (no especificado cuantos de cada uno).
- Hasta 451 Facilitadores(as) Comunitarios.

- Hasta 2,255 Técnicos(as) Sociales.
- Hasta 2,255 Técnicos(as) Productivos.

Adicionalmente, y aunque no es parte de las metas del programa, los funcionarios de sembrando vida cuentan con el apoyo de otro programa de la misma secretaría de Bienestar, el de Jóvenes Construyendo el Futuro, del cual se espera contar con la participación de hasta 54,120 Becarios(as) quienes colaborarán en las actividades propias del Programa apoyando al personal operativo.

El apoyo que ofrece el programa a los beneficiarios consta de un depósito o entrega de 5 000 pesos mensuales, 4 500 de manera directa para su disposición inmediata y un descuento de 500 pesos: en las primeras reglas de operación del 2019, de esos 500 pesos, 450 eran dirigidos para una caja de ahorro de los mismos sujetos de derecho y 50 pesos para el Fondo de Bienestar, sin embargo, para el 2020 las reglas cambiaron y se descuentan los mismos 500 pesos para el ahorro del sujeto agrario, de esa cantidad, la mitad (250 pesos) se asignan a una cuenta de inversión y ahorro³⁰ y la otra al Fondo de Bienestar³¹.

Adicionalmente al dinero que se les entrega de manera directa a los sujetos de derecho, los beneficios también son en servicios como las capacitaciones, transporte y vigilancia, construcción de viveros comunitarios, construcción y equipamiento de biofábricas y Centros de Formación Sembrando Vida. Los apoyos en especie para la producción agroforestal son: plantas, semillas, insumos y herramientas.

A grandes rasgos es en lo que consiste el programa sembrando vida implementado desde el año 2019, todos los sujetos de derecho que sean beneficiarios también tienen obligaciones especificadas en las reglas de operación, que al no cumplirlas pueden ser acreedores a sanciones o bien, a la cancelación definitiva del apoyo.

El programa Sembrando Vida plantea contrarrestar la pobreza, las desigualdades de género y aumentar el tejido social y organizativo, similar en algunos aspectos a programas sociales de gobiernos anteriores, como el de Microrregiones del sexenio de Vicente Fox, la Estrategia 100×100 de Felipe Calderón o la Cruzada Nacional contra el Hambre de Enrique Peña Nieto

³⁰ Cuenta que genera rendimientos favorables para los campesinos.

³¹ Cuenta administrada a través de un fideicomiso privado.

(Pedraza, 2021), por lo cual es una asignatura pendiente que se evalúe y analice que este programa funcione y beneficie a los mexicanos como lo estipulan sus lineamientos.

4.5.2 Avance del programa Sembrando Vida en México

Las reglas de operación del programa Sembrando Vida, establecen que la organización administrativa del programa se conforma por regiones y territorios, los cuales están principalmente delimitados por las fronteras político-administrativas municipales de México. Con la última actualización de las reglas de operación publicadas en diciembre del 2021, se pasó de cuatro regiones y 20 territorios, en 2019, a ocho regiones, las cuales abarcan los 21 estados de la república que pertenecen al programa, delimitadas en 29 territorios (ver Tabla 4.4), que, a su vez, están compuestos por 1 004 municipios hasta el 5 de julio del 2022 (SEBIEN, 2022).

Adicionalmente a los municipios, la Secretaría de Bienestar (SEBIEN) manifiesta que han alcanzado a cubrir 25 920 localidades y 8 917 ejidos de los 29 territorios. De acuerdo con la página de internet oficial del programa Sembrando Vida, al cierre del año 2021 se tenían inscritos a 455 749 sujetos de derecho beneficiados, de los cuales el 69% son hombres y el 31% son mujeres. La población objetivo del programa es de 2 116 003, por lo tanto, hasta el 2021 se había logrado beneficiar al 21.2% la meta. De igual manera, se habían plantado 743 millones de árboles de un total de 1,188 millones que se tiene proyectado a plantar a lo largo del programa, es decir, se tenía un avance del 62% (CONEVAL, 2022).

Las hectáreas reforestadas entre todos los territorios son 1 089 210 al cierre del año 2021, las cuales son trabajadas por 18 108 CAC en 14 621 viveros comunitarios y biofábricas. En cuanto a la estructura operativa del programa, entre los años 2021 y 2022 los coordinadores regionales, coordinadores territoriales, especialistas productivos y sociales se mantuvieron en la misma cantidad (2, 29 y 15 respectivamente), mientras que los facilitadores se incrementaron de 430 a 451 y los técnicos sociales y productivos pasaron de 2 150 a 2 255 (SEBIEN, 2022 en CONEVAL 2022).

El presupuesto designado para este programa también ha tenido significativos aumentos en cada uno de los cuatro años que lleva de existencia. El presupuesto inicial en el año de 2019 fue de 15 000 millones de pesos, para el año 2020 aumentó a 28 504 millones de pesos, para el 2021 llegó a los 28 930 millones de pesos y por último para el 2022 el presupuesto

designado fue de 29 903 millones de pesos (CONEVAL, 2022). Lo anterior quiere decir que del 2019 al 2020 el presupuesto aumentó en un 97.4%, debido a que se amplió a casi el doble de entidades por cubrir, del 2020 al 2021 solo fue un 2.5% y del 2021 al 2022 aumentó 3.3%.

Por lo anterior, este programa se ha colocado como uno de los nueve programas prioritarios con uno de los mayores presupuestos del sexenio del presidente Andrés Manuel López Obrador, solo después del programa Pensión para el Bienestar de las Personas Adultas Mayores.

4.5.3 Caso de estudio: Sembrando Vida en Tabasco

El programa Sembrando Vida en el estado de Tabasco, comenzó el 1 de febrero de 2019, con una ceremonia encabezada por el presidente de la república mexicana. Debido a que muchas de las localidades de esta entidad se encuentran entre los estados de rezago social medio de México, y de donde es originario el presidente de México, fue de las primeras en donde se implementó el programa. Desde el inicio de su implementación, se estableció que el estado de Tabasco estaría organizado en tres territorios, los cuales, no han sufrido modificación hasta el 2022.

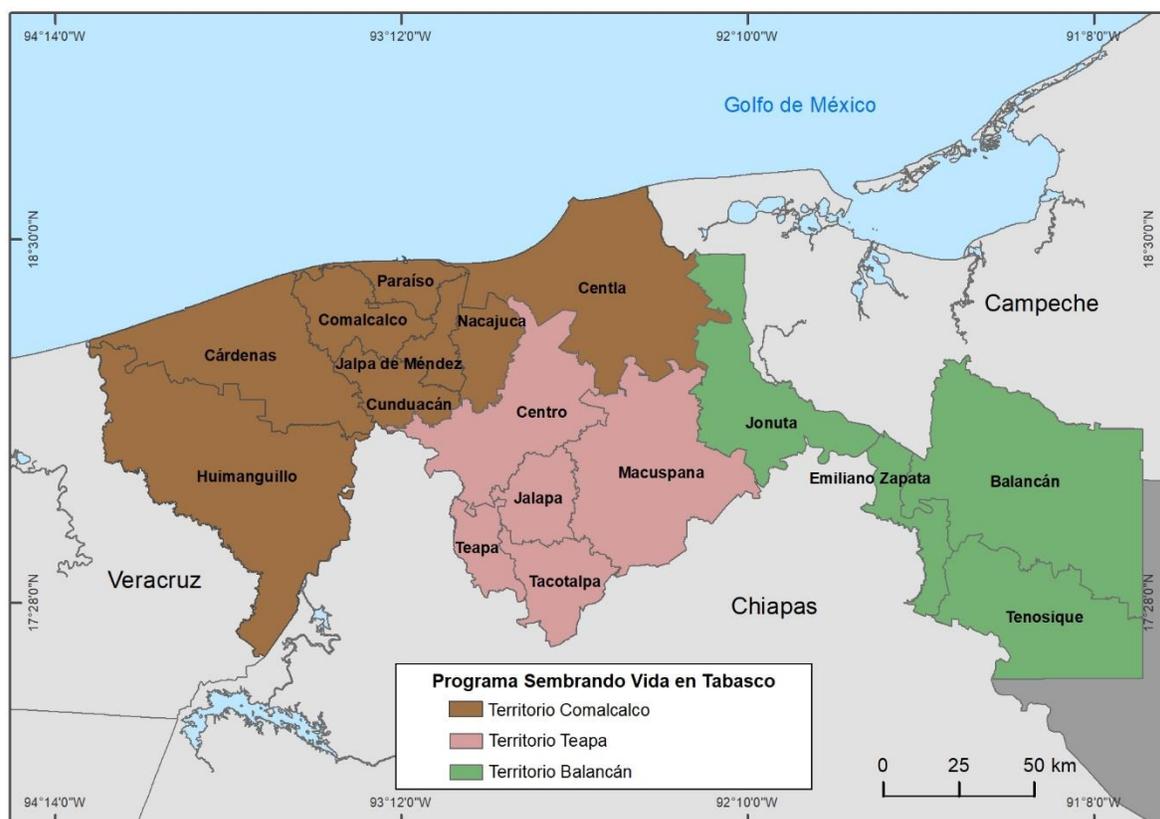
Los tres territorios del programa Sembrando vida en Tabasco, cubren los 17 municipios de la entidad. El primer territorio denominado Comalcalco, abarca ocho municipios: Centla, Paraíso, Comalcalco, Cárdenas, Huimanguillo, Cunduacán, Jalpa de Méndez y Nacajuca; el territorio denominado Balancán abarca los municipios de: Balancán, Emiliano Zapata, Jonuta y Tenosique. Asimismo, el territorio denominado Teapa abarca los municipios de: Centro, Jalapa, Macuspana, Tacotalpa y Teapa (ver Figura 4.41).

De acuerdo con los datos presentados por la Auditoría Superior de la Federación, en el primer año del programa Sembrando Vida en Tabasco, fueron registrados 55 456 sujetos de derecho beneficiados, convirtiéndose en la segunda entidad de México con más beneficiarios de este programa, solo después de Chiapas (81 551 beneficiados), que es el estado con mayor rezago social y número de población objetivo (Expansión, 2021).

Cabe resaltar que con respecto al programa (no al nivel de rezago social) Tabasco en 2019 tenía una población objetivo de 49 445 sujetos de derecho y en ese rubro se encontraba por debajo de los estados de Veracruz (445 058), Puebla (227 147), Oaxaca (231 077), Guerrero

(210 584), Hidalgo (124 509), Michoacán (182 376), San Luis Potosí (73 992) y el ya mencionado, Chiapas (618 452), sin embargo, fue la única entidad en la que se cumplió el objetivo de beneficiar al total de la población objetivo, incluso se superó. También en ese primer año se lograron sembrar casi 83 millones de plantas en toda la entidad.

Figura 4.41 Territorios del programa Sembrando Vida en Tabasco.



Fuente: Elaboración con datos de DOF, 2021.

Para mediados del año 2021 el programa incidió en 1 659 localidades pertenecientes a los 17 municipios de la entidad, con 56 979 sujetos de derecho de los cuales, casi 40% eran mujeres; la meta para la Segunda Jornada Nacional de siembra para el estado de Tabasco fue de más de 41 millones de árboles plantados (Gobierno de Tabasco, 2021).

Para la Tercera Jornada Nacional de siembra, que inició en el mes de junio del 2022 se planteó el objetivo de sembrar 43 millones de plantas entre los meses de junio y octubre de 2022 en las tres regiones del estado: 18.6 millones en el territorio Balancán, 12.3 millones en el de Comalcalco y en el de Teapa 12.5 millones de plantas. Con ello se espera que, a finales del

año 2022, se tuvieran más de cien millones de plantas sembradas en todo México (objetivo del presidente), ya que, de acuerdo con Julio César Gerónimo Castillo, director general de Instrumentación de Programas Agroforestales de la Secretaría de Bienestar, hasta el mes de junio de 2022 ya se habían plantado más de 700 millones de estas y con el aporte de Tabasco, se llegará a cumplir con dicho objetivo en menor tiempo (Gobierno de Tabasco, 2022).

4.5.4 Sembrando Vida territorio Comalcalco: la Chontalpa y el Cacao

El programa Sembrando Vida es una estrategia ambiciosa por parte del gobierno federal de México, si bien es cierto que los avances han sido considerables, no ha sido así para todos los territorios a escala nacional, donde el interés de sus gobernantes, de la misma población o sus condiciones sociales y ambientales les permiten avanzar de la misma manera. Para el caso de Tabasco y en particular del territorio Comalcalco, se tienen grandes avances en este programa, ya que, de acuerdo con las entrevistas realizadas, el programa es impulsado por su paisano, el presidente López Obrador, por ello los beneficiarios y trabajadores de Sembrando Vida -al menos en este territorio- en su mayoría lo han tomado con mucha seriedad y empatía.

Si bien el territorio de Comalcalco cubre ocho municipios en la presente investigación, solo se recabaron testimonios en los municipios de Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán que corresponden al área de estudio. Es muy importante resaltar de un total de 41 entrevistas, solo una persona no tenía conocimiento del programa, el resto, siendo partícipes o no, sabían de su existencia y/o implementación en el estado. De los grupos de productores, productores-transformadores, transformadores y comercializadores se aplicaron 27 entrevistas (ver Tabla 4.1), de los cuales sólo 10 eran beneficiarios del programa, el resto dieron su opinión desde lo que han escuchado o visto por terceros sobre el programa.

De los funcionarios del programa, se entrevistó a la Coordinadora Territorial, la Lic. María de la Cruz López quien llegó a ese puesto a mediados del año 2021, es decir, con poco más de un año de gestión en el cargo, quien da continuidad a un trabajo previo, tres facilitadores, de los cuales dos fueron contratados desde que inició el programa (tres años de antigüedad) y el tercero comenzó como Técnico Social durante un año y fue promovido desde hace dos años como Facilitador y una Técnica Social que desempeña dicho empleo desde que el programa se implementó en Tabasco.

Al cuestionarle sobre el objetivo principal del programa a la Coordinadora del territorio Comalcalco, mencionó lo siguiente:

“...se pueden dividir en tres: el principal es el rescate del campo, desde hace muchos años está abandonado, desde que llega sembrando vida hemos visto cómo las familias completas han estado trabajándolo, entonces es eso, es la reactivación de la economía, el segundo es el que nosotros ya estamos trabajando, los tianguis, así los sembradores ya se llevan un dinero extra para sus familias y por último, resarcir el tejido social con los valores, los principios, la organización; todo eso es lo que trae sembrando vida y bueno, debemos pensar también en todo el medio ambiente que es parte de la cultura que estamos haciendo. A sembrando vida muchos lo ven únicamente como un programa productivo, no es un programa productivo si no estaríamos en la secretaría de desarrollo, agricultura o economía y no, sembrando vida es un programa social con un sentido productivo”.

Por su parte los facilitadores Jesús Alberto de Cárdenas y Juan Francisco de Comalcalco mencionaron lo siguiente con respecto a los objetivos del programa:

“Es la reforestación, es un programa muy importante a nivel nacional e inclusive ahorita ya está en otros países, la reforestación de maderables y de árboles frutales con milpas intercaladas, eso significa Sembrando Vida. También es importante el tejido social, es un 50% productivo y 50% el tejido social”.

“El objetivo principal es brindar la soberanía alimentaria y el bienestar de las comunidades, así como crear comunidades sustentables, esa sería la función principal. Tenemos objetivos más específicos como es la recuperación del tejido social en la comunidad y obviamente mitigar el cambio climático que se va generando a través de nosotros, ya que hay un número de árboles que se tienen que sembrar”.

El personal que labora en el programa conoce los objetivos y entre sus obligaciones tienen que saber las reglas de operación, para poder aplicarlas a los sujetos de derecho que les sean asignados, así como recibir capacitaciones desde que se integran al programa y en forma periódica para mantenerse actualizados, y puedan replicar los conocimientos adquiridos con los beneficiarios. El Facilitador Cornelio explica la función que realiza desde su puesto con el cacao:

“Yo soy hijo de campesinos y conozco algunos aspectos del cultivo del cacao, hemos hecho trabajos de los tipos de poda, la fertilización, lo que son las labores culturales, pero no en grandes extensiones, el trabajo que hacemos es un seguimiento. Nosotros les damos asesoría o más bien acompañamiento a los sembradores, a ellos se les muestran diferentes tipos de transformación del cacao, los diferentes productos, primero que nada para motivarlos y enseñarles a que ellos lo transformen de manera artesanal, que busquen la manera de cómo ir transformando poco a poco para darle

un valor agregado a su materia prima, hay quienes le ponen más empeño y se van más allá de un simple producto casero, empiezan a investigar por su cuenta, a meterle ganitas y hay quienes se quedan en solamente producir para consumo, vamos a encontrar de todo tipo de gente”.

Por su parte la Técnica Social Emily menciona la labor que le demanda su puesto con los sujetos de derecho:

“Yo como Técnica Social los apoyo en lo que requieran, somos el enlace para los eventos a los que los invitan, gestionamos los medios para llevarlos, de igual manera los ayudamos en sus productos finales, como en hacer sus etiquetas, perfeccionar ciertos procesos, los apoyamos en su control de calidad, los orientamos y capacitamos para que tengan mejores presentaciones. Como técnicos tomamos capacitaciones y esas mismas se las proporcionamos o se las conseguimos con ciertas dependencias, como universidades de Tabasco. Recientemente se hizo una capacitación con el Tecnológico de La Venta y se está haciendo enlace con la Universidad Chontal en el municipio de Cárdenas y ellos van sin ningún costo, hay maestros que se encargan de impartir ciertas capacitaciones o talleres y los enlazamos para que las aprovechen”.

Figura 4.42 Sembrando Vida Territorio Comalcalco A) Oficina de la Coordinación territorial del programa en el municipio de Comalcalco. B) Algunos funcionarios del programa Sembrando Vida.



Fuente: Trabajo de campo. Fecha: 9-may-2022.

Como se mencionó en las reglas de operación, los técnicos Sociales trabajan junto a un Técnico Productivo y aunque no fue posible entrevistar a uno de estos últimos, su principal labor es la implementación de Sistemas Agroforestales y Milpa Intercalada con Árboles Frutales, capacitar a los sujetos de derecho en qué son, cómo son, cómo se construyen y cómo

se plantan, así como darles seguimiento e instruirlos para generar sus propios insumos sin la utilización de fertilizantes sintéticos.

Es así como el programa Sembrando Vida es aplicado en el territorio Comalcalco, cada uno de los binomios de técnicos atienden en promedio a 100 sujetos agrarios. A su vez, cada facilitador coordina entre ocho y 10 binomios de técnicos, tiene la tarea de atender alrededor de 1000 sujetos de derecho, lo que denota una labor muy grande por cada uno de los funcionarios del programa, desde sus respectivos puestos.

Para los funcionarios de Sembrando Vida entrevistados, el programa ha sido un total acierto por parte del gobierno federal, ya que se han generado una gran cantidad de empleos formales, entre los funcionarios de este programa, aunado al de programa Jóvenes Construyendo el Futuro, así como el poder motivar a la población campesina a seguir trabajando la tierra en Tabasco, rescatar los saberes ancestrales y contribuir a que la población siga aprendiendo del campo.

Entre las cuestiones positivas que los funcionarios destacan, se encuentra el interés y la participación de gente joven, ya que, si bien es cierto que el campo es una actividad en la que poca población está dispuesta a trabajar, el Facilitador Cornelio menciona que si existe un gran interés:

“... en el campo es motivante ver que los jóvenes y los muchachos que se acercan a uno son emprendedores, hacen sus propios viveros, no solo de frutales y maderables, sino también de plantas medicinales, ellos tienen mucha creatividad y luego hacen también módulos de producción y transforman su producto, yo veo a jóvenes vendiendo jabones, vendiendo mermeladas, otros que venden conservas, muchos productos que ellos elaboran viendo a los sembradores, de lo que aprendieron viendo a los campesinos y de lo que aprendieron con nosotros, ven ellos y empieza con negocios y empiezan a caminar solitos”.

Otra cuestión positiva que mencionaron, es que el apoyo económico recibido mensualmente les motiva a trabajar, en muchos casos, ese dinero lo utilizan para pagar a los trabajadores o lo toman como un salario para ellos mismos que el programa les da para que trabajen sus tierras.

También el seguimiento que reciben a través del programa, les permite aprender más en torno a la producción agrícola, adicionales a las que ya sabían, como poder fabricar sus propios bioinsumos, como es la composta, los caldos sulfocálcicos, así como saber en qué temporada

aplicar cada insumo. Todo ello ha sido de gran ayuda, porque ahorran dinero al ya no comprar fertilizantes o agroquímicos y utilizar los que ellos mismos fabrican, han mejorado sus rendimientos en producción, en las CAC se destaca la solidaridad, el compartir los conocimientos y la disponibilidad de todos para cooperar, aspectos que como ellos mismos mencionan, ya se habían perdido.

Figura 4.43 *Plantación de un beneficiario del programa Sembrando Vida en Cárdenas.*



Fuente: Trabajo de campo. Fecha:2-may-2022.

Otro tema que aborda este programa es la producción de cacao en forma agroecológica. Si bien es un tema con una gran complejidad, el programa Sembrando Vida ha sido uno de los principales promotores de esta forma de producir alimentos, no solamente en el cacao, sino en toda la producción del programa, no solo en Tabasco, sino en todos los territorios en los que incide.

La producción agroecológica es una práctica que trata de recuperar la producción diversificada y ancestral, sin utilizar químicos y fertilizantes sintéticos promovidos

principalmente por los monocultivos de la revolución verde a mediados del siglo pasado. Es una ciencia que analiza los procesos ecológicos de los sistemas agroalimentarios y qué acciones requiere para que puedan desarrollarse de la mejor manera posible. Una investigadora de Colegio de Posgraduados de Cárdenas se refirió a la agroecología de la siguiente manera:

“...hay mucha gente que trabaja nada más a nivel de lo técnico o productivo, pero eso fue antes, de 1970 a la fecha ha habido mucho enriquecimiento en la agroecología de otras disciplinas más sociales, creo que actualmente la agroecología es un campo interdisciplinario que se nutre, pero si hay corrientes, hay algunos que están más con agroecología inicial, solo técnica productiva y otros que abarcamos más hacia lo político y lo social también. La agroecología que ve el proceso desde el momento en que se pone la semilla hacia todo lo que ahora le llaman “la cadena productiva”, pero nosotros le llamamos “el proceso agrario”, que no nada más es la producción de los alimentos, sino la transformación, comercialización y el consumo, un consumo responsable y solidario, entonces la agroecología implica todo esto, no solamente lo técnico, sino también de distribución y de consumo de alimentos”.

Implementar la agroecología en su sentido más amplio es posiblemente el reto más difícil para los investigadores, técnicos de este programa o cualquier otro actor social, pues han sido más cuatro décadas y varias generaciones que las políticas públicas que han promovido la producción de alimentos con el uso de agroquímicos y todo el paquete tecnológico modernizador (maquinaria compleja, semillas mejoradas, etc.) que les facilitaban las labores culturales³² de deshierbe, a la vez que les aumentaban sus rendimientos, pero a cambio, se ha pagado un alto precio en los terrenos de cultivo con su pérdida de fertilidad, contaminación de recursos bióticos, resistencia a los insecticidas y en general daños a la salud humana. Debido al predominio de dicho manejo en la región y a las políticas públicas que lo favorecieron, es difícil implementar la agroecología en forma masiva y en corto plazo, por lo que no todos están dispuestos a realizarlo.

Sin embargo, el programa y otros actores institucionales y sociales ha influido para que el concepto de la agroecología y varias técnicas se van retomando en más parcelas, gracias al esfuerzo de los expertos y a sus resultados, más agricultores deciden implementarla en sus cultivos. Por ejemplo, de los entrevistados productores en la presente investigación, todos

³² Los productores le llaman labor cultural al mantenimiento y cuidados de los terrenos y del árbol cacaoero durante todo el año.

producen su cacao de manera agroecológica, por los beneficios, comparado con el uso de agroquímicos, principalmente en la salud humana y la disminución de sus costos de producción.

De acuerdo con los testimonios recabados, los beneficiarios del programa han recibido de buena manera la producción agroecológica, sin embargo, no fue así en el inicio, ya que fue un cambio muy drástico para ellos y también para los técnicos y funcionarios del programa que la querían implementar, como lo mencionan los facilitadores Francisco y Cornelio al cuestionarles sobre el recibimiento de la agroecología por parte de los sujetos de derecho:

“Ha sido un poco difícil porque obviamente son personas que durante mucho tiempo trabajaron con químicos en el cacao y creo que no están acostumbrados a hacer las cosas de esa manera, fue todo un reto poder trabajar esta parte agroecológica con ellos. Sin embargo, creo que en este punto, los sembradores ya están comprendiendo para qué es todo esto, con la práctica, han visto los resultados y eso los anima a trabajar de este modo”.

“...hubo resistencia al cambio en las cuestiones laborales, costó mucho trabajo hacerles entender que dejaran el uso de herbicidas y pesticidas, porque ellos querían efectos inmediatos, con los agroquímicos industriales las personas quedaron acostumbradas a ver efectos inmediatos, pero se les empezó a enseñar y explicar que las cuestiones del manejo orgánico -que es lo agroecológico- se trata más de ir previniendo y de controlar la enfermedad que nunca vamos erradicar, se trata de mantener la producción con el menor daño posible, pero eso les costaba mucho entender que el meter jornaleros para limpieza y el manejo del rastrojo era mucho mejor que quemarlo con un químico y dejarlo ahí que le hiciera daño al suelo, entonces ha sido mucho acompañamiento para que entendieran el nivel de contaminación que tenían en sus terrenos y luego nosotros lo consumimos, todo eso fuimos explicando y han entendido, no digo que al 100% pero ha disminuido la resistencia al cambio y ha bajado bastante el uso de productos químicos.

En términos generales la agroecología, que para algunos no es más que las formas de vida campesina (Sevilla y Soler, 2009), donde todo se producía de manera natural, con insumos orgánicos y con los conocimientos tácitos transmitidos de generación en generación, está siendo retomado por muchos campesinos, es benéfico para las parcelas porque se reducen los desechos químicos y a su vez las afectaciones al agua, a la tierra y a la misma salud humana. Es importante mencionar que otro objetivo del programa es que con la agroecología se contribuya al tejido social, ya que se busca la vinculación en las CAC, con participación de

diversos actores del ámbito social: investigadores, funcionarios del programa y los agricultores para que todos reciban beneficios.

El impacto del programa en las comunidades a nivel local, es la reactivación de la economía ya que, los funcionarios del programa han observado como hay una activación de la economía, ya que en los negocios locales, por ejemplo, al carnicero se le acaba más rápido su producto, las panaderías venden todo y las pequeñas tienditas se están haciendo más grandes y con más productos por la demanda que existe por parte de los vecinos de la comunidad, los cuales tienen más dinero y por lo tanto consumen más (base del capitalismo, dependencia y no autosuficiencia) aunque esto genera también inflación al aumentar la demanda.

En contraparte los funcionarios mencionaron respecto al territorio Comalcalco, algunas cuestiones negativas como las que mencionan los facilitadores Jesús y Francisco:

“Si ha habido algunas deficiencias, como programa nuevo con las reglas de operación, aplicarlo con la gente no fue fácil, pensaban que solo era plantar arbolitos y ya pero no, ahorita los sembradores cuentan con viveros comunitarios, entonces ya hay un mejor control, antes si íbamos como a marchar forzadas, pensando en lo que seguía, a dónde nos dirigimos, pero ahorita el programa está marchando muy bien”.

“Yo creo que de lo negativo no es tanto del programa, es la apatía que podemos encontrar en ciertas comunidades, pues obviamente venimos de gobiernos anteriores donde los programas sociales no tenían este giro, sino que solamente recibían dinero y no había supervisión, no había todos esos cambios que comprende Sembrando Vida y creo que fue de los retos que más nos costó. Incluso cuando llegamos a las comunidades ni nos creían que el programa iba a llegar, porque tenía muchísimo tiempo que no había un programa dirigido al campo como tal. Lo más cercano fue cuando existía PROCAMPO, pero esto sí fue algo nuevo para la comunidad y creo que muchas veces la apatía es el problema o el punto negativo, lo malo era que estaban acostumbrados a no trabajar sino únicamente recibir el dinero”.

En general los funcionarios mencionan pocos aspectos negativos, consideran que el programa con sus reglas de operación se encuentra muy bien estructurado, las cuestiones negativas ubican su origen en las comunidades, sobre todo la resistencia al cambio de producir, ya que la política pública les hizo cambiar sus formas campesinas de producción hacia paquetes tecnológicos con agroquímicos, monocultivos, maquinaria compleja e importada, en sistemas colectivos de trabajo que derivaron finalmente las asignaciones individuales de la tierra y

ahora nuevamente la política pública les indica cambiar hacia la forma agroecológica y donde tienen que trabajar en grupos con las CAC implica mayor trabajo y compromiso que el trabajo de parcela individual, a lo cual no todos están dispuestos, por esa razón se les ha complicado a los técnicos acostumbrar a los sujetos de derecho a la nueva forma de trabajar, ya que el programa los condiciona a esta organización a través de los apoyos económicos, no es algo que salga de los campesinos.

Otra situación que también manifestaron los funcionarios es que los beneficiarios, en épocas pasadas únicamente estaban acostumbrados a recibir los apoyos económicos ningún compromiso, seguimiento o verificación de este, y ahora se les exige y se les tiene que dar de baja cuando no trabajan sus tierras bajo las reglas de operación o por no asistir a las capacitaciones ofrecidas por el programa.

El programa Sembrando Vida en la región Chontalpa, ha tenido dificultades para su desarrollo, pero de acuerdo con los funcionarios del mismo se ha logrado avanzar, el número de beneficiarios, a pesar de que no es una entidad con rezago social alto, Tabasco es la segunda entidad con más número de estos en todo el país.

4.5.5 Percepción de sembradores sobre el programa Sembrando Vida

Como todo programa gubernamental recién implementado, es difícil realizar un diagnóstico de su funcionamiento a corto plazo, como se trabaja bajo metas y resultados cuantitativos y no se toma en cuenta las formas en que el programa se desarrolla, sino solo se evalúa si se ha cumplido la meta cuantitativa o no, como el caso de este programa. Por tal razón, resultó importante recabar la opinión de los beneficiarios respecto al programa, ya que su percepción es distinta a la de los funcionarios del programa porque es visto desde otra óptica, al ser ellos donde recae un programa diseñado, implementado y evaluado por el Estado en forma vertical.

De los 10 los entrevistados que participan en el programa Sembrando Vida como beneficiarios, ocho son hombres y dos mujeres; además otras 17 personas que no eran beneficiarios del programa entre productores, transformadores y comercializadores, dieron su opinión respecto al programa, las razones por que no entraron al mismo o lo que han escuchado de experiencias de otras personas beneficiarias.

Es importante mencionar lo que ellos consideran positivo del programa, ya que son varios los aspectos que resaltan y de los cuales se sienten satisfechos. Es importante que el gobierno los tome en cuenta, pues para muchos es la primera vez que reciben un apoyo por parte del gobierno, en otros casos ya habían contado con alguno, pero mencionan que el hecho de recibirlo nuevamente les demuestra que para su gobierno es importante fortalecer el campo Tabasqueño.

El apoyo económico es para la gran mayoría la principal razón por la cual se encuentran en el programa, ya que los \$4 500 pesos mensuales que obtienen es de gran ayuda en muchos aspectos, entre los que se puede mencionar el pago a trabajadores asalariados, que ellos mismos lo ven como un pago por su trabajo o para adquirir herramientas o materiales que necesiten para trabajar su parcela, como lo menciona el productor Lucas:

“El programa ha venido a levantar mucho el campo, nos ha ayudado en gran manera porque el rancho tiene plantas de más de 90 años y ahorita gracias al apoyo estamos reforestando todas esas plantas viejas por plantas nuevas de cacao, las matas viejas de cacao ya no dan o no tienen el mismo rendimiento, estamos resembrando y reforestando todo eso, así como también árboles maderables, café, frutales y pues si ha sido una gran ayuda en ese aspecto, en lo económico nos ayuda bastante para el pago de los trabajadores o para adquirir ciertas máquinas que se necesitan en la plantación”.

También las capacitaciones que reciben por parte de los técnicos es algo que los tiene muy satisfechos porque les permite aprender a fabricar fertilizantes de manera orgánica, de materiales que salen de sus mismas parcelas, con ello pueden ahorrar dinero al no comprar agroquímicos, no dañan sus tierras, los recursos hídricos y la salud humana. La agroecología es la metodología que implementan en las parcelas de los sujetos de derecho, para muchos de ellos es algo totalmente novedoso pero en su mayoría la han recibido de buena manera porque es algo que resulta beneficioso para todos, porque ahorran dinero en adquirir insumos cuando aprenden a fabricar propios, a combatir plagas, a realizar labores culturales -sobre todo para prevención de enfermedades- y todo eso contribuye para que la población consuma productos con calidad, nutritivos y sanos.

Como en las reglas de operación, la reforestación de la mayor cantidad de hectáreas de cultivo diversificado es uno de los objetivos del programa, algo que de acuerdo con la percepción de

los productores se está cumpliendo, porque muchos de los terrenos donde el programa es aplicado, eran terrenos de ocio o acahuales que fueron deforestados (los acahuales no son ecosistemas en etapa madura de sucesión, son fuente de recolección de leña, plantas medicinales, refugio de animales silvestres y caza, captura de carbono, etc. Aunque desde la visión modernizadora de la agricultura son tierras abandonadas), y en la actualidad nuevamente son terrenos reforestados y productivos. A tres años de la implementación del programa, árboles frutales como plátano, naranja, guayaba, mango, etc. han dado frutos de los cuales se empiezan a transformar en mermeladas, para dar un valor agregado.

Mucho de esa reforestación en los terrenos previamente deforestados se lleva a cabo mediante los viveros comunitarios, en donde se producen las nuevas plantas, y estas son entregadas a los productores de manera gratuita, para que no tengan que gastar en comprarlas, con la condición de que se les dé seguimiento, también para quienes lo requieren, se les renuevan plantaciones de cacao viejas y se inicia con la siembra de plantas nuevas. Las plantas del cacao para los que ya eran muy viejos y se cambian por plantas nuevas. Las plantas de cacao que se sembraron en el primer año del programa (2019) para el 2021 y 2022 ya empiezan a dar injertos, y es algo que valoran mucho del programa.

Por último, el tejido social, la acción colectiva y la comunidad que se está generando en las CAC las consideran positivas, ya que, en muchos casos no existía esa unión entre los productores, se habían dejado del lado valores campesinos como la confianza y el compañerismo, los cuales, con el programa se están retomando. Adicionalmente, los sujetos de derecho se sienten motivados a compartir sus conocimientos y saberes ancestrales, trabajan en equipo para poder cumplir con los objetivos individuales y colectivos.

En contraparte también existen muchos aspectos negativos expuestos por los entrevistados. Al visibilizarlos no se busca dejar en mal al programa, sino todo lo contrario, que las deficiencias o inconvenientes del programa puedan ser visibilizadas para que se contrarresten.

En primer lugar y como lo muestra el objetivo principal del programa, consideran que el requisito de ser poseedores de 2.5 hectáreas de terreno es el principal problema de acceso, porque excluye a la población más vulnerable que posee menores extensiones de tierra. De

los entrevistados que no formaban parte del programa fueron ocho los casos que no accedieron al programa debido al tamaño que se requiere poseer: cuatro poseen poco más de una hectárea, dos productores con dos hectáreas y una productora que solo posee 60 árboles de cacao en un terreno menor a una hectárea, pero que si les hubiera gustado poder acceder al programa porque ven el apoyo que tienen los que sí accedieron y que es de mucha ayuda. Lo anterior muestra que los que menos medios de producción poseen, no reciben ayuda, aunado a que no hay un perfil socioeconómico de los beneficiarios, toda vez que el objetivo es dirigir el programa a población de alto rezago, pero esto solo se justifica beneficiando a toda la población que vive en el territorio con dicha categoría.

Si bien es cierto que se requiere de una cantidad mínima de terreno para que la MIAF sea implementada desde el punto de vista de sus creadores, sobre todo por el espacio que requieren los árboles maderables, no se debería dejar del lado a los que realmente son los pequeños productores, ellos han mantenido sistemas agroforestales diversificados de manera intensiva, agroecológica y ancestral en espacios de 360 metros cuadrados como solares o huertos familiares. Además, la población con mayor rezago son precisamente las familias campesinas con poca tierra y sin ella, que deben vender su fuerza de trabajo como jornaleros a los grandes propietarios de más de 2.5 ha.

Lo anterior muestra el objetivo de cumplir solo una meta cuantitativa por superficie de territorio de acuerdo con una política global de la Agencia Mexicana de Cooperación Internacional para el Desarrollo³³ y no es una política social de apoyo a la población más vulnerable y con pobreza

Adicionalmente al tamaño mínimo como requisito, en la sección de las especificaciones de las unidades de producción de las reglas de operación se establece que “Si la/el sujeto de derecho tiene una superficie mayor a 2.5 hectáreas, podrá ceder a familiares o a terceros, siempre y cuando sean hogares diferentes, el uso y goce de hasta 17.5 hectáreas de tierra, mediante la celebración de contratos de aparcería” (DOF, 2019, P.191). Esta especificación indica que un solo propietario puede tener acceso al programa con hasta siete unidades de

³³ Está detrás de la implementación de 444 proyectos de Cooperación Internacional para el Desarrollo, entre los que destacan los programas Sembrando Vida y Jóvenes Construyendo el Futuro en países de Centroamérica.

producción repartidas entre integrantes de la misma familia y conocidos, justificando únicamente con un domicilio diferente pero cercano al predio.

De esta manera, se ha hecho un mal uso de esta especificación, -según los testimonios- algunos propietarios de grandes extensiones de terreno, utilizan a otras personas y familiares (prestanombres) para registrarlos al programa. Con ello, algunos propietarios con más de una unidad de producción tienen el ingreso de varias pensiones del programa, otorgándoles un porcentaje del apoyo mensual o las ganancias productivas del terreno cedido a estas terceras personas, por lo cual se genera un mecanismo de corrupción, en el cual únicamente se juega con las reglas de operación a beneficio de quienes las conocen. Así, para cumplir grandes metas cuantitativas se excluye a los pequeños productores y se beneficia a productores con mayores medios de producción y capital, porque cumplen con los lineamientos del programa.

Otra situación fue que cuando el programa comenzó a ser implementado en la entidad, el cacao no era producto prioritario del programa Sembrando Vida, ni en el Plan nacional de Desarrollo del sexenio. Solo estaba enfocado en la MIAF, que es un modelo desarrollado en la región alta templada del país, es decir, solo en producción de granos básicos de la milpa (maíz, frijol, calabaza), árboles frutales y árboles maderables, modelo que en la zona tropical de México es implementado por los campesinos de manera ancestral en agroecosistemas como el cacaotal, el huerto familiar y la milpa, por lo cual hubo condicionamientos a la gente, como lo mencionó un productor de Cunduacán al cuestionarle sobre su opinión del programa:

“Es positiva, pero yo siempre he comentado que no hay un enfoque claro a dónde va el programa, porque como productor de cacao y mi experiencia le cuento que cuando inició el programa, no querían cacao, de eso todo mundo se quejaba, y que si no querías cambiar de producción no entrabas al programa. Después dijeron que sí, pero que si tenías tu cacaotal viejo o descuidado lo tenías que tumbar y volver a sembrarlo todo, mucha gente protestó por eso, incluso nosotros protestamos por eso, después de tantos diálogos y diálogos, se dijo que sí, que solamente se renovara la plantación que lo requería”.

Al condicionar la entrada del cultivo de cacao al programa queriendo renovar todas las plantaciones, lo que se refleja del programa es el desconocimiento de la agricultura y los saberes campesinos en el trópico. Ello llevó a otra de las cuestiones negativas, pues al no querer apoyar la producción del cacao y condicionar a los productores para acceder al

programa, mucha población si accedió a tirar su plantación de cacao, acahuales y otro tipo de vegetación natural. El objetivo de reforestar no se aplicó en terrenos deforestados, sino en terrenos que ya cumplían una función ecológica, ya fuera para resembrar de cacao mismo y cumplir con la meta cuantitativa de árboles nuevos o iniciar con otros cultivos, como lo menciona un productor que no entró al programa de Cárdenas:

“Yo estuve muy en contra porque muchos aceptaron el programa, como el que está a un lado de mi terreno, aceptó el programa y tumbó toda su hacienda de cacao por falta de cultivarlo, se le hace más fácil llevar ese programa. Sí están sembrando los árboles, están trabajando, pero también tiene contras el programa, muchos tumbaron haciendas, aquí se tumbaron quizá como unas 80 hectáreas de cacao para empezar el programa. No todo es cacao, unos son maderables, frutales, si les dan un espacio para cacao, pero es poco y ese es el daño que no me gustó a mí, que si ya tenemos cacao plantado ¿para qué tumbar y volver a iniciar? está más difícil eso. El programa incitó a que se pierda el cacao porque lo están tirando, eso nada más aquí en este ejido, te imaginas en los 22 ejidos ¿cuántas hectáreas de cacao se tiraron? Nosotros fuimos a tomar fotos y reportamos al gobierno que estaba mal el programa”.

Para mucha gente el apoyo económico que el programa ofrece fue el principal motivo para tirar plantaciones maduras de cacao, sin considerar que entre esas plantaciones exterminadas muy probablemente se perdieron especies nativas únicas de estos territorios, como lo mencionó una productora de Comalcalco que se resistió a tirar sus árboles de cacao:

“No me convence el programa y no soy parte de él porque realmente hicieron una deforestación tremenda de haciendas, por ejemplo, al lado de la de nosotros tiraron toda una hacienda para sembrar unas matitas de achiote, unas de plátano y unas palmeritas, mejor ese dinero se le pudo haber metido al cacao. Quién sabe ahí cuántas variedades nativas se fueron, árboles muy grandes y bonitos que se perdieron solo por querer entrar al programa”.

La reforestación significa plantar en terrenos deforestados y los cacaotales al no serlo, no fueron considerados. El caso de la tierra ociosa (abandonada sin trabajar) si debían ser consideradas, por eso, aunque los acahuales no son tierra ociosa si eran considerados. Al incluir a los cacaotales debían condicionar su derrumbe para justificar la reforestación del programa, además de las presiones del sector cacaotero de Tabasco, cultivo representativo de la entidad y lugar de nacimiento del presidente, lo cual representó una presión social aunado a que sus hijos son cacaoteros y chocolateros.

De los entrevistados productores que no están afiliados al programa, ocho decidieron no ser parte del programa por el condicionamiento de tirar sus árboles antiguos para sembrar nuevas plantas. Para que una planta de cacao pueda dar frutos se necesitan de tres a cinco años de crecimiento, razón por la cual para muchos no se compensaba perder su cosecha por este tiempo a cambio del apoyo mensual gubernamental.

Otro tema indicado por los entrevistados fue la capacidad de los técnicos, ya que indicaron que demostraban no saber lo necesario sobre los cultivos, por lo cual ellos son los menos indicados para enseñarles a trabajarlos, en contraposición a los saberes de los productores productores que han acumulado experiencia durante toda su vida. Si bien es cierto que en este debate entra también la renuencia de algunos sujetos de derecho sobre los cambios que el programa demanda con la agroecología, fueron varios los testimonios que describieron la falta de conocimiento básico de algunos técnicos sobre la labor y el contexto del campo con determinados productos, entre los que se destaca por supuesto el cacao, como lo mencionó un productor de Cunduacán:

“...algo de lo malo del programa de sembrando vida es que sus técnicos sinceramente no dan la talla, no tienen conocimiento técnico, ni los sociales ni los productivos, no saben nada de campo, solamente están con un puesto político al que entran a veces con ayudas de los que ya están, por ejemplo, a veces vienen aquí y nos preguntan cosas ¿cómo hago esto? ¿cómo hago los biofertilizantes, cómo vez el tema de la producción del cacao? Cuando ellos son los que nos deberían enseñar, es ahí donde nos damos cuenta qué les falta, qué no saben”.

También en este territorio se mencionó de algunos técnicos que no están siempre al pendiente de los sembradores, que falta supervisión, vigilancia y seguimiento hacia los sujetos de derecho en las unidades de producción, ya que algunos únicamente se presentan cuando el sembrador planta o cuando ya plantó los árboles que le corresponden y solo van a tomar las fotos que necesitan como evidencia para incluirlas en sus expedientes y no dan el seguimiento posterior a ello, o lo hacen mucho tiempo después. Si bien es cierto que atender alrededor de 100 unidades de producción para los técnicos es un trabajo bastante demandante, algunos productores consideran esto como una falta de capacidad o de compromiso de ellos.

Por último, sobre los funcionarios del programa, los informantes mencionaron que existe la corrupción por parte de algunos facilitadores y técnicos en diversas instancias durante la

aplicación del programa: para que el sujeto de derecho entre al programa sin cumplir con los requisitos a cambio de un cobro o si el sujeto de derecho no trabaja su tierra conforme a las normas establecida por el programa paga alguna comisión. La corrupción es un delito grave y no puede tener cabida en ninguna instancia gubernamental. Durante el trabajo de campo no pudo ser corroborado, pero fue mencionado en repetidas ocasiones.

En los aspectos productivos durante la aplicación del programa, también se registraron algunas críticas e inconformidades por parte de los beneficiarios. En los viveros comunitarios se tiene una gran cantidad de plantas de diferentes especies, pero en algunos casos hubo sobreproducción y desconocimiento sobre la variedad o tipo al que pertenecen; en muchos casos hubo alta mortalidad en el trasplante, afectando el trabajo previo de los sujetos de derecho y el dinero invertido en el programa.

Figura 4.44 *Sembradío del programa Sembrando Vida en el poblado C-28 de Cárdenas, a un costado de un cacaotal. Es posible observar la exposición del suelo por deforestación, a diferencia del suelo de un cacaotal ya establecido con gran cantidad de hojarasca y materia orgánica.*



Fuente: Trabajo de campo. Fecha: 3-may-2022

Otra situación fue que los técnicos obligaban a los sujetos de derecho a sembrar plantas, aunque fuera temporada de sequía, para cumplir metas y generar evidencias en el programa, aunque luego la planta muera por no sembrarse durante la temporada adecuada. Por otro lado,

el número y tipo de plantas que se les daban a sembrar no eran las más adecuadas para un manejo agroecológico, sino correspondía al diseño de un monocultivo, como lo menciona un productor de Cunduacán:

“Los beneficios que se tienen es que te motivan a sembrar tu cacaotal de una manera diversa, un cacao donde se utilizan los conocimientos que tenemos y que nos enseñan a hacer los bioles, la composta, los lixiviados, dan capacitaciones y dan los elementos, también nos dan plantas, pero en lo que vi mal es que daban muchísimo achiote y la gente solo siembra dos o tres matas, pero para sembrar 100 matas cada productor no es lo mejor y las dejaban morir, el tipo de planta a veces no es el correcto”.

En el caso particular del achiote, es una planta no muy demandada, como lo mencionó el productor, con pocas que se cultiven es suficiente, pero se les solicita sembrar muchas que no son apropiadas, de esta manera le ponen poco interés a su cuidado y o las dejan morir con un trabajo perdido, espacio y recursos desperdiciado que podrían ser utilizado para otro producto de mayor interés del sujeto de derecho. En este caso, la lógica de manejo campesino diversificado de auto abasto se enfrenta con la lógica de monocultivo intensivo comercial que no corresponde a un manejo agroecológico.

Por último, en el aspecto productivo, específicamente en el cultivo del cacao existen sensaciones negativas del programa porque en los viveros se tienen muchas plantas de cacao de una sola variedad y desconocen el origen de la semilla y planta de la cual se originaron. Las cuestiones negativas son que si se siembra una sola variedad, se disminuye la diversidad y se incrementa la vulnerabilidad genética a enfermedades ya que todas esas nuevas plantas presentarán la misma susceptibilidad y similar productividad, por el otro lado, si se desconoce la variedad no se conoce su capacidad de adaptación a determinados suelos, pueden morir sin llegar a ser productiva.

Lo expuesto anteriormente son los aspectos positivos y negativos que los sujetos de derecho y los productores que no participan en el programa expusieron en las entrevistas sobre la implementación, el personal técnico y el desarrollo del programa Sembrando Vida en algunas localidades del área de estudio. Cabe resaltar que al ser la información recabada durante el trabajo de campo es solo una muestra, no se puede hablar de una generalización sobre todos los funcionarios o prácticas de ellos en la aplicación de las reglas de operación en campo, es solo una muestra de lo que sucedió en algunos casos específicos, los cuales pueden ser

tomados en cuenta, debatidos y analizados para prevenir y corregir todas las inconsistencias que durante la implementación del programa se llegaron a presentar.

4.5.6 Evaluación general del programa por el CONEVAL

El CONEVAL en su informe final de la evaluación del programa Sembrando Vida del ejercicio 2021, identificó también muchos aspectos de mejora. Como el programa es aplicado a escala nacional, es probable que cada territorio registre diferencias, pero también tengan problemas y aciertos que se compartan. Las observaciones más destacadas que se consideraron en esta investigación del informe CONEVAL son las siguientes:

- Alta demanda en recursos hídricos para el establecimiento y manejo de los Sistemas Agroforestales y la Milpa Intercalada con Árboles Frutales que no todos los territorios pueden cumplir.
- Se requiere de la apertura de canales de comercialización que no existen para todos los productos obtenidos, además de la sobreoferta de algunos productos a nivel local que saturan los mercados, lo que genera un abaratamiento de los precios de los productos.
- No se precisan las actividades y metas a alcanzar sobre el tema del tejido social en las comunidades, no hay indicadores claros.
- Falta de capacitación para los técnicos en parcela, puesto que estos se han concentrado en los viveros.
- La información de las personas que no fueron aceptadas en el programa no se guarda, por lo cual no se sabe el motivo de su rechazo.
- Tardan hasta tres meses desde el registro hasta que son aceptados los sujetos de derecho, tiempo considerable en el cual no hay certidumbre de los resultados, en algunos casos porque la captura de información es errónea.
- Existen deficiencias en cuanto al pago bancario de la pensión referente a fechas en que se hacen los depósitos y en sucursales de banco, donde estos tienen cajeros que no funcionan o hay recurrentemente saturación de ventanillas.

- Recorren grandes distancias desde sus lugares de origen a las sucursales y en muchas ocasiones no reciben el apoyo, sin embargo, ya realizaron un gasto.
- No siempre se tienen los insumos correctos que se proveen a las CAC, como bolsas del tamaño correcto para el trasplante de las plantas en los viveros que dificultan los trabajos o el desarrollo óptimo de las especies.
- Muchas capacitaciones son para resolver problemas que ya se presentaron y no son preventivas o planificadas.
- Suelen entregarse plantas no aptas a las características geográficas de las regiones o en época del año a destiempo (sequía).
- En las CAC que fueron visitadas no se realiza la certificación de material vegetativo utilizado en la producción de frutales y cultivos agroindustriales, lo cual puede propiciar problemas fitosanitarios a corto plazo.
- Las comisiones dentro de las CAC no siempre tienen claras sus tareas, en especial la comisión de seguimiento a planes que en ocasiones no opera.
- No todas las CAC cuentan con los tres becarios del programa Jóvenes Construyendo el Futuro, razón que dificulta el seguimiento a los sujetos de derecho.
- Los técnicos perciben una sobrecarga de trabajo debido a todas las labores que deben realizar, además de tener recursos muy limitados (su sueldo) para atender eficientemente las CAC.

Para cada uno de los aspectos que el CONEVAL identificó como problema durante su trabajo de campo, hizo recomendaciones para poder mejorarlas, por lo cual es importante que los funcionarios del programa las tomen en cuenta. Como se pudo observar, algunos registros realizados en el trabajo de campo de la presente investigación coinciden con las observaciones realizadas por el CONEVAL, como la falta de canales de comercialización, la falta de capacitación hacia los técnicos, plantas no correctas para el territorio y la saturación de trabajo de los técnicos. Por otro lado, se identificaron otros problemas como la corrupción, la exclusión de pequeños productores y la falta de seguimiento a los sujetos de derecho que no fueron identificados en el estudio del CONEVAL, por lo cual es importante disminuir las

deficiencias en cada uno de los territorios, lo cual será logrado con la retroalimentación de las investigaciones sobre el programa y con la capacidad de los funcionarios operativos del programa.

Una acción que podría implementarse es el desarrollo de estudios específicos sobre la región para identificar las plantas o alimentos que tendrían mayor posibilidad de adaptación, rendimiento, uso y aprovechamiento por parte de los productores y de más actores en el espacio local.

El análisis sobre el programa Sembrando Vida en la región Chontalpa, permite observar que se repite siempre el esquema de otros programas gubernamentales, diseñados desde afuera y de arriba, no parte de las realidades particulares de cada región, sino homogeniza un modelo a todo el territorio, lo cual complica su aplicación y satisface las necesidades de la población. La corrupción, las metas cuantitativas y el origen del financiamiento dan cuenta de que se trata de una política que corta el concepto de agroecología.

Conclusiones

Como se observó a lo largo del presente trabajo, el cacao es un producto de relevancia para una gran cantidad de familias en la subregión Chontalpa de Tabasco, ya que continúa siendo el sustento o el complemento de los ingresos económicos de la población que se dedica a producirlo, transformarlo y/o comercializarlo, además de un arraigo y cariño muy fuerte hacia el cultivo, los productos y la actividad en general. Independientemente de los problemas que se presentan en las diversas etapas del proceso productivo del cacao, fue posible apreciar que existe una gran motivación por parte de los cacaoteros entrevistados en continuar en la actividad, en seguir capacitándose y transmitiendo los conocimientos que poseen sobre el cacao a sus descendientes, para que aprovechen todo lo que este cultivo les ha dado a los tabasqueños desde hace miles de años.

Es pertinente destacar que los objetivos planteados al inicio del trabajo pudieron ser alcanzados gracias al diseño de la investigación y al marco teórico aplicados en el trabajo de campo, ya que en él fue posible acercarse y entrevistar a personas que viven día a día con el cacao y que lo han trabajado desde hace muchos años, todas las personas sin excepción se mostraron accesibles e interesadas en dar a conocer el punto de vista que tienen sobre su actividad, además de responder amablemente a las preguntas específicas de las entrevistas semiestructuradas diseñadas.

Durante el procesos de la investigación, aunado a los antecedentes que se tenían sobre este tema, fue posible visualizar que la estructura de la cadena de valor del cacao ha sido reconfigurada debido a diversos procesos y acontecimientos suscitados en los últimos años, como la desintegración de organizaciones importantes, la formación de nuevas, la participación de instituciones académicas interesadas en el fortalecimiento de la actividad y por la implementación de programas gubernamentales que apoyan la actividad agrícola y en especial a los cacaocultores. De esta manera, los conceptos operativos del enfoque SIAL funcionaron perfectamente para poder abordar los diversos temas que se trataron y que pudieran ser analizados y expuestos a lo largo de la investigación.

Dado que los conceptos operativos de gobernanza, conocimiento tácito y acción colectiva (y en general el enfoque SIAL) desarrollados en el capítulo 1 y que se utilizaron como instrumento de análisis, hacen énfasis en las características exclusivas del territorio que

posibilitan la reproducción de dinámicas organizativas y socio-productivas en torno al cacao. Asimismo, se identificaron las características cualitativas de la población, se abrió un amplio panorama sobre las posturas, opiniones, percepción y sentir de los productores, transformadores y comercializadores con respecto a las acciones, procesos, apoyos, problemas y oportunidades que poseen al practicar esta actividad. Además de contribuir a la presente investigación con su conocimiento, el proceso de la entrevista semiestructurada fue también un espacio para reflexión de ellos mismos sobre su actividad, sobre la importancia histórica que posee, sobre el valor de sus conocimientos, de su capital humano y sobre el potencial que el cacao tabasqueño tiene y el alcance territorial que este podría alcanzar si es debidamente encaminado.

Una de las razones que en los últimos años los ha motivado a continuar en la actividad, es que gracias a las diversas investigaciones académicas, han logrado contrarrestar las afectaciones derivadas por la Moniliasis un problema destacado en lo productivo, una enfermedad que provocó una afectación sin precedentes en todo el cacao de Tabasco y Chiapas, que derivó en pérdidas económicas millonarias y afectó el ánimo de la población dedicada a la actividad, que en muchos casos con tristeza pero con justa razón, decidieron abandonar la actividad, ya no era redituable para sus necesidades de subsistencia y lo peor, no se tenía ni la menor idea de cómo poder enfrentarla.

Sin embargo, gracias a la investigación y a las prácticas agroecológicas, una alternativa para lo productivo, que en los últimos años se han implementado en la región, ha sido posible que el cultivo subsista a pesar de la enfermedad, y lo más destacable de ello ha sido que se descubrió que la enfermedad no va a desaparecer por completo, pero debido a los avances de las investigaciones, se puede convivir con ella y es posible reducir sus afectaciones con una labor cultural constante, con el trabajo diario y no así con una medicina que la extermine por completo de la noche a la mañana. Es así que cambiaron paradigmas con respecto a las características de las plantaciones, pues ya no se debe tener al cacao completamente bajo sombra sino se deben dejar entrar a los rayos del sol (60% de sombra), para que se reduzca la humedad y con ello la propagación de este hongo.

Si bien es cierto que con ello se tendría un mayor trabajo en el proceso productivo, la población poco a poco ha podido adaptarse a esta nueva forma de trabajo al ver que los

resultados son positivos, lo que les motiva a continuar en la actividad. La solución a este tipo de problemas ha sido gracias al trabajo y la acción que en comunidad tienen, ya que este trabajo ha sido conjunto, con el flujo de la información y los talleres de capacitación para que los que no saben cómo implementar la agroecología, reciban la información necesaria y lo puedan hacer.

Para lograr el entendimiento de la importancia del cacao en México y el mundo, fue necesario reconstruir un poco de su historia, ya que en muchos de los casos ni los mismos actores del ámbito tienen el conocimiento general de cómo este producto desde su descubrimiento y al pasar por las diversas etapas históricas se ha ido configurando, cómo pasó de ser un producto cultivado en una sola región de cientos de hectáreas a ser producido por decenas de países de cuatro de los cinco continentes en el mundo, es por ello que la Matriz Geohistórica del cacao desarrollada en el capítulo 2 fue considerada muy necesaria para contextualizar las dinámicas productivas y comerciales del resto de la investigación³⁴.

Uno de los temas más delicados y del cual depende mucho la motivación de los cacaoticultores es por supuesto el precio al que les pagan el cacao, y cómo fue posible apreciarse en el capítulo 3, por desgracia para los productores locales de la Chontalpa, este es determinado por instituciones que se encuentran a miles de kilómetros de distancia de las plantaciones, pero que con la influencia de los mercados, empresas transnacionales y las bolsas de valor mundiales determinan en cuanto se debe pagar la producción de cacao, sin importar los gastos de producción generados en el espacio local y que en muchas ocasiones el precio al que se los pagan no alcanza a cubrirlos, por el contrario sean las empresas acopiadoras del grano las que se llevan las verdaderas ganancias.

También en el mismo capítulo fue posible conocer el destino del grueso de la producción mundial de cacao, dirigida en su gran mayoría hacia los países de Europa Occidental y América del Norte, donde se localizan las matrices y algunas plantas de grandes empresas transnacionales que utilizan al cacao como insumo en muchos de sus productos de dulces y

³⁴ El autor de la presente tesis fue invitado a un evento llamado “Las Fiestas del Cacaotal” en la comunidad de Miahuatlán del municipio de Cunduacán, Tabasco, justo para hablar de la matriz Geo-histórica y el comportamiento de la producción de cacao en diversas escalas, desde lo internacional a lo local y las implicaciones que existen sobre ello.

confitería, generándoles ganancias multimillonarias mientras la producción en países africanos, asiáticos y de América Latina sufren precarias condiciones laborales en las plantaciones, sin la remuneración económica que deberían, además de que en muchos casos con prácticas extractivistas que afectan el medio ambiente y los recursos naturales locales.

Es importante apuntar que la producción mexicana de cacao y en específico de la Chontalpa es muy significativa a escala mundial, posicionándose entre uno de los 15 países que más produce cacao y que en los últimos años -después de severas crisis productivas- parece que la producción de cacao en la Chontalpa se perfila para aumentar a corto plazo, debido en gran medida al combate de las enfermedades y a la motivación que muchos productores tienen sobre esta actividad. Lo más importante de la producción mexicana es que este cacao, caracterizado por su calidad, pueda llegar a más lugares en el mundo o bien, pueda ser transformado en diversos productos que se pueden insertar en mercados diferenciados a escala internacional. Esta situación conlleva una paradoja ya que por un lado, se observa la importancia de la producción y calidad del cacao en la región, el cual -como se ha visto a lo largo de la tesis- es utilizado para satisfacer mercados exclusivos internacionales y por el otro, México no satisface la demanda local y consume cacaos provenientes de países africanos y productos industrializados con bajo porcentaje de cacao.

Se registro que un tema muy importante del cacao para una gran cantidad de población a nivel local es con respecto al ámbito cultural, su uso en ceremonias y rituales destaca el significado espiritual y sagrado que representa para algunos actores. Lo que propicia que esa población conciba al cacao de esa manera es que practican la actividad con un gran respeto y amor al árbol, a la mazorca, a los granos, a los cacaotales y a la biodiversidad que existe en ellos. Realizan la actividad con valores sabiendo de la riqueza que tienen y aplican prácticamente los conocimientos rituales y medicinales milenarios que fueron aprendidos de sus antecesores.

Rescatan y continúan las enseñanzas de sus cosmovisiones hacia las nuevas generaciones de productores, lo que los compromete a no dejar la actividad y realizarla con respeto, sabiendo que les remunerará en lo económico para que puedan subsistir y compartir con su familia y comunidad, además de la satisfacción espiritual de haber trabajado como se los enseñaron y

encomendaron sus ancestros, aunque esta visión no es retomada por los programas gubernamentales ni por la industria de transformación masiva del cacao.

En la investigación también fue posible conocer la gran cantidad de problemas sociales, como el robo de cacao a diferentes escalas, pero lo más importante de esto, así como los problemas naturales, sociales y económicos expuestos, tengan la capacidad de acceder a las herramientas para contrarrestarlos en la mayor medida posible, que no son considerados en el costo de producción.

Mucho de ello será con la unión comunitaria y organizacional que se presenta como pequeños intentos en el ámbito para enfrentar los problemas, que se encuentran presentes en las diferentes etapas de la cadena productiva del cacao. Es así como se vuelve muy necesario que en conjunto se vinculen y puedan incidir en las prioridades de las instituciones para dirigir la investigación con mayor enfoque social y no solo técnico, solicitar apoyos en los diferentes rubros que lo necesitan, como, por ejemplo:

- Capacitaciones agroecológicas y dejar de depender de insumos externos para contrarrestar plagas y enfermedades en el cultivo del cacao
- Capacitaciones agroecológicas para realizar labores culturales de mantenimiento y prevención de enfermedades en los cacaotales
- Capacitaciones en los talleres familiares chocolateros para la transformación de cacao en productos finales con medidas de salubridad e inocuidad
- Capacitaciones de mercadotecnia para mejorar la imagen de sus productos, así como para el registro de marcas individuales y/o colectivas
- Gobernanza para que los cacaocultores puedan ser tomados en cuenta en los diversos programas gubernamentales de apoyo al campo
- Solicitud a los gobiernos locales para que exista una mayor vigilancia y seguridad en sus cacaotales, acopios y centros de comercialización de cacao
- Organización de eventos sociales en mercados alternativos para comercialización de productos

- Orientación para la búsqueda de canales de comercialización

Lo que se percibió durante el trabajo de campo es que son muchas las personas interesadas y motivadas en que el cacao se reposicione como un producto importante no solo de Tabasco, sino de México, sin embargo para lograrlo, el ámbito cacaotero requiere de mucho trabajo en conjunto; la comunicación y organización entre productores, transformadores, comercializadores, empresa privadas, instituciones gubernamentales y académicas (alianzas) para que con ello, la cadena de valor del cacao pueda regresar a ser una actividad rentable para las familias de la Chontalpa.

Otro de los temas de mayor relevancia para la presente investigación fue sin lugar a duda el discutir sobre la pertinencia del programa federal Sembrando Vida en la región Chontalpa. Como se pudo apreciar en el último apartado que fue donde se mostró su desarrollo, es claro que siempre que exista un apoyo por parte del gobierno -a pesar de que es su obligación- va a ser visto de manera positiva, por lo cual se considera un gran acierto la implementación del programa no solo en la subregión Chontalpa y el estado de Tabasco, sino en todos los territorios donde se ha desarrollado a escala nacional.

Lo que se puede poner en tela de juicio son las formas en que se aplica y se desarrolla en el espacio local, es muy pertinente apuntar que algunas de las reglas de operación -a pesar de que son muy claras- tienen ciertas deficiencias y resulta complicado aplicarlas en la realidad. Principalmente una de las cuestiones que más llama la atención es el requisito de que solo pueden acceder al programa propietarios de 2.5 hectáreas de terreno, un tamaño considerable cuando se habla de pequeños productores, quienes la mayoría de las veces ni siquiera son propietarios de media hectárea, y por lo tanto no tienen la posibilidad de ser beneficiarios del programa, lo que se podría considerar una exclusión para determinada población.

Otro de los aspectos negativos del programa que se observaron en campo, fue que debido a los objetivos que indican sus reglas de operación, cada beneficiario debe sembrar determinada cantidad de árboles y/o plantas; en muchas ocasiones los técnicos obligan a los sujetos de derecho a cumplir con la meta sin importar si tienen el espacio disponible o no, lo que propició en algunos casos el derribo de plantaciones antiguas para desocupar terreno y sembrar ahí nuevos cultivos propuestos por el programa. Todo esto para que los técnicos tomaran fotos como evidencia y así cumplir con el objetivo, aunque los nuevos cultivos no

sean los más aptos -como se vio en el apartado 4.5.5 del capítulo 4-, tarden más tiempo en dar frutos o no les retribuya en lo económico.

Aunque la siembra de nuevos cultivos a gran escala esté dando buenos resultados de producción de los diversos granos básicos y productos frutales, no existe mercado o canales de comercialización ellos, lo que se considera un gran problema en el espacio local, debido a que se genera una sobreproducción y por consecuencia abaratamiento en los precios, dejándoles muy poca retribución económica a los sembradores por todo el trabajo realizado o simplemente no venden los productos y se les echan a perder.

De acuerdo con el testimonio de los entrevistados que son beneficiarios del programa, mencionaron que algunos técnicos de Sembrando Vida no se encuentran debidamente capacitados (profesionistas formados en escuelas con visión modernizadora con profesores formados con revolución verde), los sujetos de derecho consideran que no tienen el conocimiento suficiente y no conocen el campo, por lo cual piensan que no deberían estar en ese trabajo, porque no les enseñan bien los procesos productivos o simplemente no les transmiten confianza.

Una cuestión muy importante y que la mayoría de los beneficiarios mencionaron, es que no se debe olvidar que el programa es un simple apoyo para los sembradores, no es la solución a todos los problemas estructurales del sistema capitalista, por lo cual la exigencia y las estrictas formas de aplicarlo podrían ser más accesibles con los beneficiarios.

Son muchos los aspectos en los cuales el programa debe mejorar, y es muy importante que se encuentre abierto a la retroalimentación por parte de investigadores que trabajan de cerca con él y también de los mismos beneficiarios, ya que son ellos los que pueden ofrecer el mejor testimonio de lo que carece o falla en el programa y en lo que podría mejorar.

De la misma manera en que se expusieron los aspectos negativos del programa, es pertinente mencionar todo lo rescatable y lo que si se está haciendo bien, ya que el programa ha servido para difundir que existe otra forma alternativa al monocultivo convencional con uso de insumos y maquinaria externa y como motivación para que muchos campesinos continúen en su actividad, y que algunos han recobrado la esperanza en ser tomados en cuenta y eso es algo muy positivo.

Las capacitaciones que los funcionarios del programa les ofrecen a los sujetos de derecho en los diferentes rubros (productivo, preventivo, fabricación de insumos, etc.) han servido para que los productores aprendan aún más de lo que ya saben, para que como lo dicen los objetivo del programa, se fortalezca el tejido social y que el trabajo en comunidad facilite la circulación de información, la reproducción de los aprendizajes en la actividad productiva, sean revalorizados los aspectos socioculturales y todo esto trace el camino para un desarrollo local en lo económico y en lo social. El apoyo económico que es la principal motivación de varios productores ha funcionado de gran manera como incentivo y motivación para que reactiven el trabajo en el campo, pagar a trabajadores u obtener insumos, lo que ha resultado positivo para el ámbito.

Es por ello que el diagnóstico del programa a tres años de su implementación puede considerarse positiva, aunque existan muchos aspectos en los cuales se debe trabajar y mejorar, como fue posible observarlo en análisis desarrollado en el capítulo 4, lo importante es no perderlo de vista, contribuir con un análisis crítico, señalando los aspectos que no están cumpliendo con sus objetivos y rescatar las acciones que contribuyen al beneficio de los sujetos de derecho.

Otra cuestión destacable es la implementación de otros programas gubernamentales en la región, específicamente dos de ellos son los más relevantes y visibles: el programa, también de la secretaría de Bienestar y el programa llamado *Bienestar* de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER).

El programa de *Jóvenes Construyendo el Futuro* contribuye con el programa Sembrando Vida, apoyando en capacitaciones y organización de las Comunidades de Aprendizaje Campesino (CAC), los jóvenes beneficiarios también participan en otras labores, como en talleres chocolateros, y aunque el programa tiene entre la población una opinión dividida de su pertinencia, la realidad es que ha sido de gran ayuda y aprovechado por muchos jóvenes que han logrado aprender nuevas cosas. Por ejemplo, en la transformación del cacao o en las capacitaciones de Sembrando Vida y han pasado de ser ayudantes a técnicos, lo que les abre las puertas a un salario y experiencia laboral.

Una de las cuestiones que mantienen a todos con un poco de incertidumbre es el cambio generacional y la participación de los jóvenes en la actividad. En las entrevistas fue tocado

este tema y hubo respuestas muy divididas, ya que en general en la producción, la mayoría de los entrevistados comentaron que es muy difícil ver a jóvenes trabajar en las plantaciones, porque consideran el trabajo muy pesado y poco remunerado, en cambio prefieren buscar alguna otra actividad en las cabeceras municipales. Por otro lado, en los talleres de transformación es más común encontrar a jóvenes laborando, hombres y mujeres, ya que además de considerarse un trabajo menos pesado, es una oportunidad de aprendizaje de un oficio que puede abrirles muchas puertas en un futuro.

Como sucede muy a menudo, también hay excepciones, porque en muchos casos los padres o abuelos son los que inculcan el trabajo a los jóvenes en las plantaciones y a algunos les gusta y pretenden continuar con la actividad. Sin lugar a dudas es otro de los temas a analizar en el futuro, ya que es muy probable que si los programas son bien encaminados, podrían ser una fuerte motivación para que las nuevas generaciones se interesen en trabajar el campo, lo que sería beneficioso ya que, hay muchos productores de edades avanzadas que en un momento dado ya no podrán continuar trabajando la tierra, por lo cual se necesita quien los sustituyan para que la actividad y los conocimientos productivos no se pierdan.

Durante el trabajo de campo se tuvo la fortuna de poder conocer a jóvenes que se encuentran muy comprometidos con la actividad, que, no obstante que salieron a las grandes ciudades a prepararse educativa e intelectualmente, lejos de alejarse de sus raíces, les motivó a regresar a sus lugares de origen y trabajar en lo que tanto les apasiona para que las condiciones del cacao mejoren. Es el caso de la productora Verónica, que fue atípico en la investigación, dado que ha logrado reunir a diferentes actores para exigir mejores condiciones para su comunidad, además de que ha innovado en cuestiones de imagen y consolidación de marcas, ha tocado puertas en otros estados y ha logrado que su cacao y el de su comunidad puedan ser conocidos en otras latitudes y eso es algo que se debe reconocer y poner como ejemplo para que más personas se motiven a trazarse objetivos y luchar para alcanzarlos.

Situación contraria y negativa para el ámbito cacaotero ha sido la gestión y aplicación de la Denominación de Origen del Cacao Grijalva. De los 41 entrevistados solo nueve personas conocen de la DO: dos académicos, una funcionaria del gobierno, un productor y cinco productores-transformadores, aunque de estos últimos dos solamente han escuchado de ella y no saben en qué consiste. Es muy claro que el principal problema de la DO ha sido la

manera en que desde un inicio se buscó, ya que fue una empresa particular y el gobierno en turno, los que la buscaron y obtuvieron, dejando de lado al resto del ámbito, principalmente a los productores.

A pesar de que hubo interés por parte de muchas instituciones, el consejo regulador no se ha logrado consolidar, no existe una norma oficial y por lo tanto en términos estrictos no podrían ser aplicados los sellos de certificación en ningún producto, aunque algunos mencionan que si existen personas que se han beneficiado con este nombramiento. Este tema requiere de un estricto análisis sobre las cuestiones que han fallado para que la DO funcione como debería, sin embargo, en este trabajo solo es posible mencionarlo como una cuestión que ha pasado desapercibida en el ámbito cacaotero, básicamente inexistente e inoperante.

El análisis SIAL en la subregión Chontalpa desarrollado en la presente investigación, es preciso mencionar algunas recomendaciones que deben ser consideradas por los diferentes actores del ámbito y por los tomadores de decisiones, al mismo tiempo que deben tenerse presentes para su análisis en futuras investigaciones, ya que son de primordial relevancia. Debido a los programas gubernamentales implementados, a las acciones para el rescate de saberes socioculturales y por las nuevas formas de producir el cacao, el ámbito cacaotero se encuentra en una continua reorganización y reestructuración en las dinámicas que lo involucran, tanto en lo productivo, como en el trabajo postcosecha, por lo cual se debe tener muy en cuenta lo siguiente:

- Promover la participación de los jóvenes en toda la cadena productiva del cacao para que no la actividad no esté en riesgo de perderse
- Evaluar los programas gubernamentales que apoyan a los campesinos y cacaoticultores para que exista una retroalimentación y se aprovechen al máximo reduciendo las carencias de estos
- Alianza entre los diferentes actores del ámbito cacaotero y las instituciones gubernamentales para contrarrestar los diferentes problemas a los que se enfrenta la actividad
- Que los productores rescaten y reconozcan las prácticas culturales que promueven el respeto y buen manejo del cacao en la región, que los conocimientos y las prácticas ancestrales perseveren, sean aprendidas y aprovechadas por las nuevas generaciones

- Que exista un fortalecimiento en las diversas organizaciones nacientes, mediante apoyos de instituciones gubernamentales y sean las que en el futuro inmediato reposicionen al cacao como un producto insignia de México

Con respecto a las acciones que los tomadores de decisiones tanto del ámbito cacaotero como de los gobiernos locales, se propone lo siguiente:

- Buscar la manera más efectiva para contrarrestar las plagas que merman la producción y desmotivan a los productores. Ello únicamente será posible mediante la comunicación horizontal entre los diversos actores del ámbito cacaotero, donde es de primordial importancia que cada uno exprese su experiencia y que las buenas prácticas puedan ser replicadas en toda la subregión Chontalpa.
- Buscar estrategias para contrarrestar los daños que el inminente cambio climático global está provocando en la agricultura del cacao, principalmente con la falta de agua en los cacaotales. Una posible estrategia para ello podría ser la implementación de sistemas de riego en los cacaotales, ello requiere de una significativa inversión económica por parte de los productores, pero podría llevarse a cabo con apoyos gubernamentales.
- Evaluar los apoyos gubernamentales hacia el ámbito cacaotero. Es necesario tomar en cuenta las observaciones que instituciones externas como el CONEVAL han realizado a los diversos programas.
- Existen diversas iniciativas surgidas a partir del interés de trabajar con el cacao y transformarlo en productos finales, las cuales buscan darlos a conocer en otros lugares, sin embargo, los canales de comercialización son el principal impedimento para que puedan mantenerse vigentes. Es necesario que se tracen canales y alternativas comerciales para que el cacao sea una actividad rentable en la entidad; eventos públicos dentro y fuera del estado de Tabasco son indispensables para que el cacao tenga un alcance mayor y sea conocido por más consumidores.
- Tomar en cuenta los testimonios y las experiencias de los beneficiarios de programas gubernamentales para que los funcionarios y colaboradores de estos tengan una retroalimentación de primera mano y puedan identificar los puntos de oportunidad

para realizar mejoras en aspectos que lo ameriten. Por lo tanto, se necesita corregir y/o evitar errores que se estén cometiendo y que no afecten el óptimo desarrollo de los programas.

- Es indispensable que los gobiernos locales mantengan una cercana relación con las diversas instituciones académicas, para que trabajen en conjunto y puedan crear relaciones estrechas con el ámbito cacaotero. La academia tiene una responsabilidad con la sociedad de hacer visibles las problemáticas presentes en los diversos sistemas productivos, así como de proveer herramientas para que las tierras sean trabajadas de manera correcta, eficiente y rentable para los agricultores, además de buscar y proponer soluciones a las diversas problemáticas.

Es rescatable para esta investigación expresar que los diversos actores del ámbito cacaotero que fue posible conocer, son conscientes de la importancia que este producto tiene para México, por ello lo presumen con orgullo, ya que la calidad en el grano y los productos que de él se derivan no son comparables con los de cualquier otro territorio en el mundo y es por ello que darlo a conocer es la mejor manera de expresar el aprecio que le tienen y están dispuestos a defenderlo y luchar por su prevalencia.

Referencias

- Azpeitia Morales, A, y López Andrade, P. (2008). *Agronomía del Cacao: origen, botánica y ecología*. Libro Técnico.
- Anzules Toala, B., Borjas Ventura, R., Alvarado Huamán, L., Castro Cepero, V. y Julca Otiniano, A. (2019). *Control cultural, biológico y químico de Moniliophthora roreri y Phytophthora spp en Theobroma cacao 'CCN-51'*. Scientia Agropecuaria, 10 (4).
- Arvelo Sánchez, M., González León, D., Maroto Arce, S., Delgado López T. y Montoya Rodríguez, P. (2017). *Manual Técnico del Cultivo de Cacao. Buenas prácticas para América Latina*. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
- Attollini Lecón, A. (2011). Cuentas, dares y tomares del cacao: delicia, convite, rito mesoamericano. Aspectos antropológicos. *Revista Digital Universitaria*, 12 (4).
- Bárcena, A., Samaniego, J.L., Peres, W., Alatorre, J.E. (2020). *La emergencia del cambio climático en América Latina y el Caribe*. CEPAL Naciones Unidas.
- Batista, L. (2011). *Guía Técnica: El cultivo del cacao*. Centro para el Desarrollo Agropecuario y Forestal, Inc.
- Beyer, M. E. (2011). Del grano al Chocolate: la producción de una golosina mundial. *Revista Digital Universitaria*, 12 (4).
- Cabrera, S. (2015). Las reformas en México y el TLCAN. *Problemas del Desarrollo*, 46(180).
- Candy Industry. (15 de abril de 2021). *Las 100 principales empresas de dulces del mundo*. Industria del caramelo. <https://www.snackandbakery.com/candy-industry/2021/global-top-100-candy-companies>
- Capdepon Ballin, J. L., y Marín Olán, P. (2014). La economía de Tabasco y su impacto en el crecimiento urbano de la ciudad de Villahermosa (1960-2010). *LiminaR*, 12(1), 144-160.
- Centro de Comercio Internacional. (2001). *Cacao, Guia de prácticas comerciales*. Palais des Nations.
- Chapa, M. (2003). *Chocolate, regalo del edén*. Tabasco: Gobierno del estado de Tabasco.
- Chaves García, E. y Castelán Estrada, M. (2019). Evaluación campesina del manejo agroecológico de plantaciones de cacao (*Theobroma cacao* L.) en Tabasco, México. *Agroproductividad*, 12 (7).
- CONAGUA. (20 de agosto de 2022). Comisión Nacional del Agua. Temperaturas. <https://smn.conagua.gob.mx/es/climatologia/pronostico-climatico/temperatura-form>

- CONAGUA. (23 de agosto de 2022). Comisión Nacional del Agua. Precipitaciones. <https://smn.conagua.gob.mx/es/climatologia/pronostico-climatico/temperatura-form>
- CONEVAL. (2021). *Evaluación de procesos del programa Sembrando Vida*. Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social.
- CONEVAL. (2022). *Módulo de indicadores de los programas y acciones de desarrollo social*. Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social. <http://sistemas.coneval.org.mx/SIMEPS/Programa.aspx?pIdMatriz=&pCiclo=&pRamo=&siglas=BIENESTAR&nombre=Sembrando%20Vida&t=>
- Córdova Avalos, V., Mendoza Palacios, J. D., Vargas Villamil, L., Izquierdo Reyes, F., y Ortiz García, C. F. (2008). Participación de las asociaciones campesinas en el acopio y comercialización de cacao (*Theobroma cacao* L.) en Tabasco, México. *Universidad y ciencia*, 24(2), 147-158.
- Cortinovis, N., y Van Oort, F. (2019). Between spilling over and boiling down: Network-mediated spillovers, local knowledge base and productivity in European regions. *Journal of Economic Geography*, 19(6), 1233-1260. <https://doi.org/10.1093/jeg/lby058>
- Cuatrecasas, J. (1964). *Cacao and Its Allies, a Taxonomic Revision of the Genus Theobroma*. Estudios Sistemáticos de Plantas, 379–614. Contribuciones del Herbario Nacional de los Estados Unidos. Washington, DC: Prensa de la Institución Smithsonian.
- D. Coe, S. y D. Coe, M. (1996). *La verdadera historia del chocolate*. Fondo de Cultura Económica.
- DOF. (3 de diciembre de 2019). *Reglas de Operación del Programa Sembrando Vida*. Diario Oficial de la Federación. <https://www.gob.mx/bienestar/documentos/lineamientos-de-operacion-del-programa-sembrando-vida>
- DOF. (5 de diciembre de 2021). *Reglas de Operación del Programa Sembrando Vida*. Diario Oficial de la Federación. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5608917&fecha=28/12/2020#gs.c.tab=0
- Enríquez, G. A. (1985). *Curso sobre el cultivo del cacao*. Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE).
- Expansión. (10 de diciembre de 2022). *Sembrando Vida opera en 20 estados del país y es uno de los programas insignia del gobierno de México*. <https://politica.expansion.mx/mexico/2021/11/29/vinculan-sembrando-vida-con-chocolatera-de-hijos-de-amlo-el-presidente-lo-niega>

- Facebook. (23 de noviembre de 2022). *Cacao para todos*. <https://es-la.facebook.com/CacaoParaTodos/>
- Facebook. (23 de noviembre de 2022). *Feria Nacional del cacao y chocolate*. <https://www.facebook.com/cacaochocoferiacomalcalco/>
- Facebook. (23 de noviembre de 2022). *Festival del Chocolate Tabasco*. https://www.facebook.com/FestivaldelChocolate/?locale=es_LA
- Facebook. (23 de noviembre de 2022). *El grano de oro de Miahuatlán*. <https://www.facebook.com/granodeorodemiahuatlan/>
- FAO. (16 de octubre de 2022). *Agroecología y Agricultura Familiar*. Organización de las Naciones Unidas Para la Alimentación y la Agricultura. <https://www.fao.org/family-farming/themes/agroecology/es/>
- FAO. (10 de octubre 2022). *FAO en Panamá*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación. <https://www.fao.org/panama/noticias/detail-events/es/c/1539869/>
- Farinós Dasí, J. (2008). Gobernanza Territorial para el desarrollo sostenible: estado de la cuestión y la agenda. *Boletín de la A.G.E.*, (46), 11–32.
- FAOSTAT. (25 de febrero 2021). *Estadísticas*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación. <http://www.fao.org/faostat/es/#data/QC>
- FAOSTAT. (15 de julio 2022). *Estadísticas*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación. <http://www.fao.org/faostat/es/#data/QC>
- Ferrero. (6 de marzo de 2021). *Ferrero Company México*. <https://www.ferrero.com.mx/>
- Franco Castillo, M., Ramírez Hernández, M., García Gómez, S., Bernal González, M., Espinosa Aquino, B., Solís Fuentes, J. y Durán de Bazúa, C. (2010). Reaprovechamiento integral de residuos agroindustriales: cáscara y pulpa de cacao para la producción de pectinas. *Revista Latinoamericana el Ambiente y las Ciencias*, 1 (2).
- García Guzmán, N. C. y Hernández Guzmán, J. (2015). Ocurrencia de ardillas tropicales en plantaciones de palma de coco en Paraíso, Tabasco, México. *The Biologist*, 13(1).
- García Payón, J. (1936). *Amaxocoatl. Libro del Chocolate*. Escuela de Artes Toluca.
- Gil y Saénz, M. (1892). *Historia de Tabasco*. San Juan Bautista: José María Ábalos.
- Gilly, J. y Torre, A. (2000). *Proximidad y dinámicas territoriales*. En Boscherini, F. y Poma, L., (2000). *Territorio, conocimiento y competitividad de las empresas*, Miño y Dávila Editores.
- Girón, M. (2012). Xocolatl. *Revista la Ciencia y el Hombre*, 25(3).

- Gobierno de Tabasco. (20 de diciembre de 2021). *Sembrando Vida ha dado justicia a quienes menos tienen: Adán Augusto*. <https://tabasco.gob.mx/index.php/noticias/sebrando-vida-ha-dado-justicia-quienes-menos-tienen-adan-augusto>
- Gobierno de Tabasco. (20 de diciembre de 2021). *Sembrando Vida ayudará a combatir inflación y la carestía: Carlos Merino*. <https://tabasco.gob.mx/noticias/sebrando-vida-ayudara-combatir-inflacion-y-la-carestia-carlos-merino>
- Hardy, F. (1960). *Manual de cacao*. Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas.
- Haribo. (6 de marzo de 2021). *Haribo productos*. <https://www.haribo.com/en/about-us>
- Hershey. (6 de marzo de 2021). *Hershey productos*. <https://www.hersheyland.mx/productos>
- Hiernaux, D. y Lindon, A. (1993). El concepto de espacio y análisis regional. *Secuencia*, 89-110.
- ICCO. (25 de marzo de 2021). *Precios de grano seco 2015/2020*. Organización Internacional del Cacao-ICCO. <https://www.icco.org/>
- IMPI. (2012). *Documento de solicitud de la Denominación de Origen Cacao Grijalva de Tabasco*. Tabasco: Gobierno del estado de Tabasco.
- INAFRED. (15 de julio 2015). *Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México*. Estado de Tabasco. Instituto para el Federalismo y Desarrollo Municipal. <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM27tabasco/index.html>
- INEGI. (2015). Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática. <https://www.inegi.org.mx/temas/climatologia/>
- INEGI. (2016). *Informe de Actividades y Resultados 2016*. Instituto Nacional de Estadística geografía e informática. <https://www.inegi.org.mx/contenidos/transparencia/contenidos/doc/inf2016.pdf>
- INEGI. (2016). *Conjunto de Datos Vectoriales de Uso de Suelo y Vegetación. Escala 1:250000*. Instituto Nacional de Estadística Geografía. <https://www.inegi.org.mx/temas/usosuelo/default.html#Descargas>
- INEGI. (2020). Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática. <https://www.inegi.org.mx/app/geo2/elevacionemex/index.jsp>
- INEGI. (2021). *Aguascalientes México*. Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática. e <https://www.inegi.org.mx/app/geo2/index.jsp>
- INFOAGRO (2018). *Industria de los cereales y derivados: El cultivo del cacao*. <http://www.infoagro.com/herbaceos/industriales/cacao.htm>

- IMPI. (20 de octubre de 2020). *Servicios que ofrece el IMPI: Marcas, Denominaciones de origen*. Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. <http://www.gob.mx/impi/acciones-y-programas/servicios-que-ofrece-el-impi-marcas-denominaciones-de-origen?state=published>
- Lis Gutiérrez, J. P., (2016). *La economía de la proximidad, dinámicas de innovación y coordinación entre los agentes*, Bogotá: I Encuentro de Investigadores Juan Alberto Aragón y el V Encuentro de Semilleros de Investigación, un espacio de encuentro entre la ciencia y la academia.
- León, J. (2000). *Botánica de los cultivos tropicales*. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).
- Marquet Sardá, O. (2015). *Redescubrir la Proximidad Urbana*. Universidad Autónoma de Barcelona.
- Mars. (6 de marzo de 2021). Mars Wrigley. <https://www.mars.com/made-by-mars/mars-wrigley>
- Mondelez. (6 de marzo de 2021). *Mondelez Snacking México*. Mondelez International. <https://www.mondelezinternational.com/Mexico>
- Montusch, L. (2002). *La economía basada en el conocimiento: importancia del conocimiento tácito y del conocimiento codificado*. Buenos Aires.
- Motamayor, J., Risterucci, A., López, P., Ortiz, C., Moreno, A., y Lanaud, C. (2002). Cacao domestication In: The origin of the cacao cultivated by the Mayas. *Heredity*, 89(5).
- Mundo, E. (16 de Septiembre de 2013). *El cacao es amazónico y ya se consumía hace 5.500 años*. <https://www.elmundo.es/america/2013/09/14/noticias/1379178203.html>
- Nestlé. (6 de marzo de 2021). *Nestlé Good food, Good live*. <https://www.nestle.com.mx/>
- Nonaka, I. (1991). The Knowledge-Creating Company. *Harvard Business Review*, 96-104.
- Ocampo Brondo, E., Ríos Barba, J., y Soria Luna, Z. (2012). *La producción de cacao en México*. Facultad de Contaduría y Administración, UNAM.
- ONU (3 de diciembre de 2022). *¿Qué es el cambio climático?* Organización de las Naciones Unidas. <https://www.un.org/es/climatechange/what-is-climate-change#:~:text=El%20cambio%20clim%C3%A1tico%20se%20refiere,las%20variaciones%20del%20ciclo%20solar>.
- Parizot Wolter, A. B. (2017). *Denominación de Origen Cacao Grijalva, origen y enlaces*. En F. Herdez. *El cacao. Alimento divino* (95-102). Fundación Herdez.

- Pedraza López, J. (2021). El programa estratégico Sembrando Vida: ¿promueve la soberanía alimentaria? *Grietas*, 2 (2).
- Pérez Akaki, P. (2018). Denominaciones de Origen e instituciones. En: Saberes de origen: experiencias de México y Centroamérica. *UNAM*, pp. 41-69.
- Pérez Sánchez, B. (2014). Economía y crecimiento poblacional en Tabasco. *Hitos de Ciencias Económico Administrativas*, 20(56).
- Propin Frejomil, E. (2003). *Teorías y Métodos en Geografía Económica*. Instituto de Geografía.
- Puratos. (5 de diciembre de 2022). *Innovación Alimentaria Por Siempre*. <https://www.puratos.com.mx/es>
- RAE. (2022). *Real Academia Española*. Diccionario. <https://www.rae.es/>
- Ramírez, B. R. (2007). La geografía regional: tradiciones y perspectivas contemporáneas. *Investigaciones Geográficas*, (64).
- Ramírez Guillermo, M. A. (2007). Los productores de cacao de pequeña escala en el contexto de la globalización. *Hitos de Ciencias Económico Administrativas*, 13 (37).
- Ramírez González, S. I. (2008). La moniliasis un desafío para lograr la sostenibilidad del sistema cacao en México. *Tecnología en marcha*, 21 (1).
- Ramírez Guillermo, M. Á., Lagunes Espinoza, L. C., Ortiz García, C. F., Gutiérrez, O. A. y De la Rosa Santamaría, R. (2018). Variación morfológica de frutos y semillas de cacao (*Theobroma cacao* L.) de plantaciones en Tabasco, México. *Revista fitotecnia mexicana*, 41 (2).
- Ramírez Sánchez, R. D. (2019). Del edén al infierno: inseguridad y construcción estatal en Tabasco. *LiminaR*, 17 (2).
- Reyes De la Cruz, C., Mandujano Contreras, J. C. y Díaz Rodríguez, B. E. (2018). *Organizaciones productoras sociales y privadas de cacao en Tabasco, México*. En R. Rosales Ortega, A., Mercado Celis, A. Sánchez Almanza, D. Amparo Tello, y C. Venegas Herrera, *Teoría, impactos externos y políticas públicas para el desarrollo regional* (págs. 850-868). UNAM.
- Rimache Artica, M. (2008). *Cultivo de Trigo, Cevada y Avena*. Alfa Omega Grupo Editor
- Rosales Ortega, R. (2010). *Aprendizaje colectivo, redes sociales e instituciones: hacia una nueva Geografía Económica*. En Lindón, A. *Los giros de la Geografía Humana* (pág. 303). Anthropos.

- Salamanca, U. D. (2014). Diccionario eusal. <https://dicciomed.usal.es/palabra/alogamia>
- Sevilla Guzmán, E. y Soler Montiel, M. (2009). Del desarrollo rural a la agroecología. Hacia un cambio de paradigma. *Documentación social*. 23-39
- SEBIEN. (18 de diciembre de 2022). *Programa Sembrando Vida*. Secretaría de Bienestar. <https://www.gob.mx/bienestar>
- SEGOB. (6 de marzo de 2021). Precios de divisas 2015/2020. Secretaría de Gobernación de México. <https://www.gob.mx/segob>
- SIAP. (2 de abril 2021). Sistema de Información Agroalimentaria Y Pesquera . <http://www.gob.mx/siap/>
- Solís Bonilla, J. L., Zamarripa Colmenero, A., Pecina Quintero, V., Garrido Ramírez, E. y Hernández Gómez, E. (2014). Evaluación agronómica de híbridos de cacao (*Theobroma cacao L.*) para selección de alto rendimiento y resistencia en campo a moniliasis. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 6(1).
- Teneda Llerena, W. F. (2016). *Mejoramiento del proceso de fermentación del cacao (Theobroma cacao L.) Variedad Nacional y VariedadCCN51*. Universidad Nacional de Andalucía.
- Torres Salcido, G. y Ramos Chávez, H. A. (2013). Gobernanza y territorios. Notas para la implementación de políticas para el desarrollo. *Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales*, 50(203).
- Torres Salcido, G. (2013). Sistemas Agroalimentarios Localizados. Innovación y debates desde América Latina. *INTERthesis*, 68-94.
- Torres Salcido, G. (2016). *Territorios en movimiento. Sistemas agroalimentarios Localizados, innovación y gobernanza*. UNAM, Centro de Estudios Sobre América Latina y el Caribe (CIALC).
- Tovar Pinzón, H. (1941). *El cacao en la sociedad colonial: llego a ser el primer producto agrario de exportación*. Banrepcultural. <http://www.banrepcultural.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-130/el-cacao-en-la-sociedad-colonial>
- Tudela, F. (coord.) 1989 (1992). *La modernización forzada del trópico: el caso de Tabasco. Proyecto integrado del Golfo*. El Colegio de México, CINVESTAV, IFIAS, UNRISD.
- Valdés Alarcón, M. (2003). Las ardillas de México. *Biodiversitas*, 8 (51).

Yubero, F. (8 de Junio de 2009). *El chocolate, regalo de los dioses aztecas a la humanidad*. Wordpress <https://lanaveva.wordpress.com/2009/06/08/el-chocolate-regalo-de-los-dioses-aztecas-a-la-humanidad/>

West, R. C., Psuty N. P. y Thom, B. G. (1985). *Las Tierras Bajas de Tabasco en el sureste de México*. Gobierno del Estado de Tabasco.

Zeballos, F. (2005). Gestión del conocimiento tácito: ¿Qué es y qué condiciones requiere?’, *Programa de Gestión del Conocimiento, Universidad Católica*, (2).

}

1. Guion de entrevista para Productor(a) y Transformador (a) de cacao

Nombre del entrevistado: _____

Lugar y fecha de entrevista: _____

Datos de contacto _____

Nombre del entrevistador: _____

Objetivo general

Analizar las dinámicas políticas, institucionales y socio-productivas en tres municipios de subregión Chontalpa de Tabasco que están redefiniendo el ámbito cacaotero en la actualidad mediante el enfoque de los Sistemas Agroalimentario Localizados (SIAL) y la utilización de los conceptos operativos de gobernanza, conocimiento tácito y acción colectiva para diagnosticar la pertinencia del programa Sembrando Vida y la prevalencia o no de las costumbres y saberes tradicionales entorno al cacao que benefician la producción y comercialización del cacao en la región por parte de la comunidad cacaotera local.

1. ¿Cómo se inició en la producción de cacao?
2. ¿Cuánto tiempo lleva realizando la actividad?
3. ¿La actividad cacaotera es su principal fuente de ingresos o es complementaria?
R: Si ¿Cuál es la principal?
4. ¿De qué manera y con quién comercializa el cacao que produce?
5. Los terrenos en los que produce su cacao ¿son propios o rentados?
6. ¿De qué tamaño es el terreno dónde produce cacao y cuánto cacao produce anualmente?
7. ¿Qué tipo de cacao produce (criollo, forastero, trinitario)?
8. ¿Cuántas personas trabajan con usted en la producción?
R: ¿Son familiares o empleados?
9. ¿Del cacao que produce una parte lo vende y otra lo transforma?
10. ¿En cuánto le pagan en promedio su cacao de acuerdo a la forma en que lo comercializa?
11. Del cacao que vende ¿Aproximadamente que porcentaje tiene de ganancia?
12. ¿Cómo se inició en la transformación de cacao?
13. ¿Cuánto tiempo lleva realizando la transformación de cacao?
14. ¿El cacao que transforma es del que produce y/o también compra?
R: Si ¿Dónde?
15. ¿En qué etapa del beneficio compra el cacao (vaina, en baba, seco, molido, manteca, producto final)? (si es el caso)
16. ¿En qué etapa de la transformación comienza usted?
17. ¿Qué cantidad de cacao utiliza mensualmente para sus productos?
18. ¿Cuáles son los precios aproximados en los que compra el cacao?
19. ¿Cuánto dinero gasta en insumos de cacao?
20. ¿Qué cantidad de productos finales derivados de cacao produce?
21. ¿A qué industrias se encuentran dirigidos los productos finales que transforma?
22. ¿A quién(es) vende sus productos derivados del cacao que transforma?
23. ¿Cuántas personas trabajan con usted en la transformación de cacao?
R: ¿Son familiares o empleados?
24. ¿Cuáles son los problemas (naturales, sociales y/o económicos) que enfrenta la producción que usted realiza actualmente?
25. ¿Es miembro de alguna organización (grupo, asociación, consejo, cooperativa) o es independiente?
R: Si ¿Qué tan importante es esta organización en la región/municipio/estado?

- ¿De qué manera participa usted en la organización?
26. ¿Alguna vez ha recibido apoyos gubernamentales?
 R: Si ¿De qué tipo?
 ¿Por cuánto tiempo?
27. ¿Tiene conocimiento del programa Sembrando Vida de Cárdenas/Comalcalco/Cunduacán?
28. ¿Recibe algún beneficio de este programa?
29. ¿Qué opina sobre este programa?
30. ¿Actualmente conoce jóvenes dedicados a la producción de cacao?
 R: sí ¿tiene idea de su edad?
31. ¿Cómo percibe el interés de los jóvenes en la actividad cacaotera?
32. ¿Considera que sus conocimientos sobre el cacao se pueden perder?
33. ¿Conoce la forma agroecológica/ancestral de producir cacao?
 R: Si ¿La utiliza?
 ¿Qué beneficios y problemas ha percibido con esta práctica?
34. ¿Qué problemas o beneficios ha enfrentado la actividad que usted realiza durante la pandemia del COVID-19?
35. ¿Qué problemas o beneficios ha enfrentado la actividad que usted realiza con las inundaciones o anomalías climáticas de los últimos años?
36. ¿Tiene conocimiento de la Denominación de Origen (DO) del cacao Grijalva de Tabasco?
 R: Si
37. ¿Participó en la obtención de la DO?
38. ¿Sabe que actores estuvieron involucrados en la búsqueda y obtención de la DO?
39. ¿Sabe con qué objetivos se solicitó la DO?
 R: Si ¿Cuáles?
40. ¿Considera que los objetivos de la DO se están cumpliendo?
41. ¿Ha visto cambios en el ámbito cacaotero desde la obtención de la DO?
42. ¿A quién beneficia la DO?
43. ¿Obtiene algún beneficio la DO?
 R: Si ¿Cuál?

2. Guion de entrevista para Productor(a) de cacao

Nombre del entrevistado: _____

Lugar y fecha de entrevista: _____

Datos de contacto _____

Nombre del entrevistador: _____

Objetivo general

Analizar las dinámicas políticas, institucionales y socio-productivas en tres municipios de subregión Chontalpa de Tabasco que están redefiniendo el ámbito cacaotero en la actualidad mediante el enfoque de los Sistemas Agroalimentario Localizados (SIAL) y la utilización de los conceptos operativos de gobernanza, conocimiento tácito y acción colectiva para diagnosticar la pertinencia del programa Sembrando Vida y la prevalencia o no de las costumbres y saberes tradicionales entorno al cacao que benefician la producción y comercialización del cacao en la región por parte de la comunidad cacaotera local.

1. ¿Cómo se inició en la producción de cacao?
2. ¿Cuánto tiempo lleva realizando la actividad?
3. ¿La actividad cacaotera es su principal fuente de ingresos o es complementaria?
R: Sí ¿Cuál es la principal?
4. ¿De qué manera y con quién comercializa el cacao que produce?
5. Los terrenos en los que produce su cacao ¿son propios o rentados?
6. ¿De qué tamaño es el terreno dónde produce cacao y cuánto cacao produce anualmente?
7. ¿En cuánto le pagan en promedio su cacao de acuerdo a la forma en que lo comercializa?
8. Del cacao que vende ¿Aproximadamente que porcentaje tiene de ganancia?
9. ¿Qué tipo de cacao produce (criollo, forastero, trinitario)?
10. ¿Cuántas personas trabajan con usted?
R: ¿Son familiares o empleados?
11. ¿Cuáles son los problemas (naturales, sociales y/o económicos) que enfrenta la producción que usted realiza actualmente?
12. ¿Es miembro de alguna organización (grupo, asociación, consejo, cooperativa) o es independiente?
R: Sí ¿Qué tan importante es esta organización en la región/municipio/estado?
¿De qué manera participa usted en la organización?
13. ¿Alguna vez ha recibido apoyos gubernamentales?
R: Sí ¿De qué tipo?
¿Por cuánto tiempo?
14. ¿Tiene conocimiento del programa Sembrando Vida de Cárdenas/Comalcalco/Cunduacán?
15. ¿Recibe algún beneficio de este programa?
16. ¿Qué opina sobre este programa?
17. ¿Actualmente conoce jóvenes dedicados a la producción de cacao?
R: Sí ¿tiene idea de su edad?
18. ¿Cómo percibe el interés de los jóvenes en la actividad cacaotera?
19. ¿Considera que sus conocimientos sobre el cacao se pueden perder?
20. ¿Conoce la forma agroecológica/ancestral de producir cacao?
R: Sí ¿La utiliza?
¿Qué beneficios y problemas ha percibido con esta práctica?

21. ¿Qué problemas o beneficios ha enfrentado la actividad que usted realiza durante la pandemia del COVID-19?
22. ¿Qué problemas o beneficios ha enfrentado la actividad que usted realiza con las inundaciones o anomalías climáticas de los últimos años?
23. ¿Tiene conocimiento de la Denominación de Origen (DO) del cacao Grijalva de Tabasco?
R: Sí
24. ¿Participó en la obtención de la DO?
25. ¿Sabe que actores estuvieron involucrados en la búsqueda y obtención de la DO?
26. ¿Sabe con qué objetivos se solicitó la DO?
R: Sí ¿Cuáles?
27. ¿Considera que los objetivos de la DO se están cumpliendo?
28. ¿Ha visto cambios en el ámbito cacaotero desde la obtención de la DO?
29. ¿A quién beneficia la DO?
30. ¿Obtiene algún beneficio la DO?
R: Sí ¿Cuál?

3. Guion de entrevista para Comercializador(a) de cacao

Nombre del entrevistado: _____

Lugar y fecha de entrevista: _____

Datos de contacto _____

Nombre del entrevistador: _____

Objetivo general

Analizar las dinámicas políticas, institucionales y socio-productivas en tres municipios de subregión Chontalpa de Tabasco que están redefiniendo el ámbito cacaotero en la actualidad mediante el enfoque de los Sistemas Agroalimentario Localizados (SIAL) y la utilización de los conceptos operativos de gobernanza, conocimiento tácito y acción colectiva para diagnosticar la pertinencia del programa Sembrando Vida y la prevalencia o no de las costumbres y saberes tradicionales entorno al cacao que benefician la producción y comercialización del cacao en la región por parte de la comunidad cacaotera local.

1. ¿Cómo se inició en la comercialización de cacao?
2. ¿Cuánto tiempo lleva realizando la actividad?
3. ¿La actividad cacaotera es su principal fuente de ingresos o es complementaria?
R: Sí ¿Cuál es la principal?
4. ¿Dónde obtiene el cacao que comercializa?
5. ¿A dónde lleva el cacao que comercializa?
6. ¿Qué cantidad de cacao en promedio mensual comercializa?
7. ¿En qué etapa del beneficio compra el cacao y en cuál lo vende (vaina, en baba, seco, molido, manteca, producto final)?
8. ¿Cuáles son los precios aproximados en los que compra y vende el cacao?
9. ¿El gasto en transporte es significativo?
R: Sí o No ¿A cuánto asciende aproximadamente?
10. Del cacao que vende ¿Aproximadamente cuál porcentaje es su ganancia?
11. ¿Cuáles son los problemas (sociales y económicos) que enfrenta la comercialización que usted realiza?
12. ¿Es miembro de alguna organización (grupo, asociación, consejo, cooperativa) o es independiente?
R: Sí ¿Qué tan importante es esta organización en la región/municipio/estado?
¿De qué manera participa usted en la organización?
13. ¿Alguna vez ha recibido apoyos gubernamentales?
R: Sí ¿De qué tipo?
¿Por cuánto tiempo?
14. ¿Tiene conocimiento del programa Sembrando Vida de Cárdenas/Comalcalco/Cunduacán?
15. ¿Recibe algún beneficio de este programa?
16. ¿Qué opina sobre este programa?
17. ¿Actualmente conoce jóvenes dedicados a la comercialización de cacao?
R: Sí ¿tiene idea de su edad?
18. ¿Cómo percibe el interés de los jóvenes en la actividad cacaotera?
19. ¿Considera rentable esta actividad?
20. ¿Conoce la forma agroecológica/ancestral de producir cacao?
21. ¿Usted diferencia en la compra de cacao el que se produce de manera agroecológica/ancestral?
R: Sí ¿Por qué?

22. ¿Usted diferencia en la compra de cacao por su tipo (criollo, trinitario o forastero)?
R: Sí ¿Cuál es el que más compra y por qué?
23. ¿Qué problemas o beneficios ha enfrentado la actividad que usted realiza durante la pandemia del COVID-19?
24. ¿Qué problemas o beneficios ha enfrentado la actividad que usted realiza con las inundaciones o anomalías climáticas de los últimos años?
25. ¿Tiene conocimiento de la Denominación de Origen (DO) del cacao Grijalva de Tabasco?
R: Sí
26. ¿Participó en la obtención de la DO?
27. ¿Sabe que actores estuvieron involucrados en la búsqueda y obtención de la DO?
28. ¿Sabe con qué objetivos se solicitó la DO?
R: Sí ¿Cuáles?
29. ¿Considera que los objetivos de la DO se están cumpliendo?
30. ¿Ha visto cambios en el ámbito cacaotero desde la obtención de la DO?
31. ¿A quién beneficia la DO?
32. ¿Obtiene algún beneficio la DO?
R: Sí ¿Cuál?

4. Guion de entrevista para Transformador(a) de cacao

Nombre del entrevistado: _____

Lugar y fecha de entrevista: _____

Datos de contacto _____

Nombre del entrevistador: _____

Objetivo general

Analizar las dinámicas políticas, institucionales y socio-productivas en tres municipios de subregión Chontalpa de Tabasco que están redefiniendo el ámbito cacaotero en la actualidad mediante el enfoque de los Sistemas Agroalimentario Localizados (SIAL) y la utilización de los conceptos operativos de gobernanza, conocimiento tácito y acción colectiva para diagnosticar la pertinencia del programa Sembrando Vida y la prevalencia o no de las costumbres y saberes tradicionales entorno al cacao que benefician la producción y comercialización del cacao en la región por parte de la comunidad cacaotera local.

1. ¿Cómo se inició en la transformación de cacao?
2. ¿Cuánto tiempo lleva realizando la actividad?
3. ¿La actividad cacaotera es su principal fuente de ingresos o es complementaria?
R: Sí ¿Cuál es la principal?
4. ¿Dónde obtiene el cacao que transforma?
5. ¿En qué etapa del beneficio compra el cacao (vainas, en baba, seco, molido, manteca, producto final)?
6. ¿En qué etapa de la transformación comienza usted?
7. ¿Qué cantidad de cacao utiliza mensualmente para sus productos?
8. ¿Cuáles son los precios aproximados en los que compra el cacao?
9. ¿Cuánto dinero gasta en insumos de cacao?
10. ¿Qué cantidad de productos finales derivados de cacao produce?
11. ¿A qué industrias se encuentran dirigidos los productos finales que transforma?
12. ¿A quién(es) vende sus productos derivados del cacao que transforma?
13. ¿Cuántas personas trabajan con usted en la transformación de cacao?
R: ¿Son familiares o empleados?
14. ¿Cuáles son los problemas (naturales, sociales y económicos) que enfrenta la transformación de cacao que usted realiza?
15. ¿Es miembro de alguna organización (grupo, asociación, consejo, cooperativa) o es independiente?
R: Sí ¿Qué tan importante es esta organización en la región/municipio/estado?
¿De qué manera participa usted en la organización?
16. ¿Alguna vez ha recibido apoyos gubernamentales?
R: Sí ¿De qué tipo?
¿Por cuánto tiempo?
17. ¿Tiene conocimiento del programa Sembrando Vida de Cárdenas/Comalcalco/Cunduacán?
18. ¿Recibe algún beneficio de este programa?
19. ¿Qué opina sobre este programa?
20. ¿Cómo percibe el interés de los jóvenes en la actividad cacaotera?
21. ¿Considera que sus conocimientos sobre la transformación del cacao se pueden perder?
22. ¿Conoce la forma agroecológica/ancestral de producir cacao?
R: Sí ¿Sabe si el cacao que transforma es producido de manera agroecológica/ancestral?

¿El cacao que transforma es de algún tipo en específico (criollo, trinitario o forastero)? ¿Por qué?

23. ¿Qué problemas o beneficios ha enfrentado la actividad que usted realiza durante la pandemia del COVID-19?

24. ¿Qué problemas o beneficios ha enfrentado la actividad que usted realiza con las inundaciones o anomalías climáticas de los últimos años?

25. ¿Tiene conocimiento de la Denominación de Origen (DO) del cacao Grijalva de Tabasco?

R: Sí

26. ¿Participó en la obtención de la DO?

27. ¿Sabe que actores estuvieron involucrados en la búsqueda y obtención de la DO?

28. ¿Sabe con qué objetivos se solicitó la DO?

R: Sí ¿Cuáles?

29. ¿Considera que los objetivos de la DO se están cumpliendo?

30. ¿Ha visto cambios en el ámbito cacaotero desde la obtención de la DO?

31. ¿A quién beneficia la DO?

32. ¿Obtiene algún beneficio la DO?

R: Sí ¿Cuál?

5. Guion de entrevista a Investigador(a) académicos de la UJAT, INIFAP y/o COLPOS

Nombre del entrevistado: _____

Lugar y fecha de entrevista: _____

Datos de contacto e institución: _____

Nombre del entrevistador: _____

Objetivo general

Analizar las dinámicas políticas, institucionales y socio-productivas en tres municipios de subregión Chontalpa de Tabasco que están redefiniendo el ámbito cacaotero en la actualidad mediante el enfoque de los Sistemas Agroalimentario Localizados (SIAL) y la utilización de los conceptos operativos de gobernanza, conocimiento tácito y acción colectiva para diagnosticar la pertinencia del programa Sembrando Vida y la prevalencia o no de las costumbres y saberes tradicionales entorno al cacao que benefician la producción y comercialización del cacao en la región por parte de la comunidad cacaotera local.

1. ¿Bajo qué enfoque/línea de investigación trabaja sobre el tema del cacao?
2. ¿Cuánto tiempo tiene estudiando el tema cacao?
3. ¿A qué escala trabaja el tema del cacao? (Local, Municipal, Estatal, Nacional, Internacional)
4. ¿Qué importancia considera que tiene la producción de cacao en Tabasco (Social, Económica, Política y/o cultural)? ¿Por qué?
5. ¿Qué cambios socioeconómicos, políticos y culturales ha visto en la producción/comercialización/transformación del cacao desde que lo estudia a la fecha?
6. ¿Cuáles considera que son los principales problemas que enfrenta actualmente la actividad cacaotera en la región que estudia (naturales, sociales y económicos)?
7. ¿Es miembro de alguna organización cacaotera (grupo, asociación, consejo, cooperativa)?
 R: Sí ¿Qué tan importante es esta organización en la región/municipio/estado?
 ¿De qué manera participa usted en la organización?
8. ¿Cómo considera que se encuentran las organizaciones productoras y acopiadoras de cacao actualmente?
9. ¿Tiene conocimiento sobre apoyos y/o participación de instituciones académicas que existen o hayan existido dirigidos hacia el ámbito cacaotero?
 R: Sí ¿Cuáles?
10. ¿Tiene conocimiento sobre apoyos gubernamentales que existen o hayan existido dirigidos hacia el ámbito cacaotero?
 R: Sí ¿Cuáles?
11. ¿Tiene conocimiento del programa Sembrando Vida de Cárdenas/Comalcalco/Cunduacán?
12. ¿Qué beneficios percibe de este programa hacia la actividad cacaotera?
13. ¿Qué problemas percibe de este programa hacia la actividad cacaotera?
14. ¿Cómo percibe el interés de los jóvenes en la actividad cacaotera actualmente?
15. ¿Considera que la actividad se puede perder por la falta de interés de ellos?
16. ¿Conoce la forma agroecológica/ancestral de producir cacao?
 R: Sí ¿Qué beneficios y problemas percibe con esta práctica?
 ¿Qué opina sobre ella?
17. ¿Qué problemas o beneficios ha tenido su investigación con la pandemia del COVID-19?
18. ¿Qué problemas o beneficios ha identificado en el ámbito cacaotero con la pandemia del COVID-19?
19. ¿Ha tenido alguna dificultad para llevar a cabo su investigación debido a las inundaciones o anomalías climáticas de los últimos años?

33. ¿Tiene conocimiento de la Denominación de Origen (DO) del cacao Grijalva de Tabasco?
R: Sí
20. Según su conocimiento ¿qué aspectos positivos o negativos ha traído la DO del cacao Grijalva?
21. ¿Trabajó en algún aspecto para la obtención de DO?
R: Sí ¿Cuál?
22. ¿Sabe que actores estuvieron involucrados en la búsqueda y obtención de la DO?
23. ¿Sabe con qué objetivos se solicitó la DO?
24. ¿Considera que los objetivos de la DO se están cumpliendo?
25. ¿Ha visto cambios en el ámbito cacaotero desde la obtención de la DO?
26. ¿A quién considera que la DO está beneficiando principalmente?

6. Guion de entrevista a Actores Gubernamentales (Secretario de Desarrollo Agropecuario, Forestal y Pesca de Tabasco y Director(a) de fomento Económico y Turismo de Comalcalco, Cárdenas y Cunduacán)

Nombre del entrevistado y puesto: _____

Lugar y fecha de entrevista: _____

Datos de contacto e institución: _____

Nombre del entrevistador: _____

Objetivo general

Analizar las dinámicas políticas, institucionales y socio-productivas en tres municipios de subregión Chontalpa de Tabasco que están redefiniendo el ámbito cacaotero en la actualidad mediante el enfoque de los Sistemas Agroalimentario Localizados (SIAL) y la utilización de los conceptos operativos de gobernanza, conocimiento tácito y acción colectiva para diagnosticar la pertinencia del programa Sembrando Vida y la prevalencia o no de las costumbres y saberes tradicionales entorno al cacao que benefician la producción y comercialización del cacao en la región por parte de la comunidad cacaotera local.

1. ¿Cuánto tiempo lleva en el puesto?
2. ¿Qué sabe sobre la producción cacaotera en el estado de Tabasco?
3. ¿Actualmente, desde su puesto, apoya de alguna manera la actividad cacaotera?
4. ¿Existe alguna relación del gobierno estatal/municipal con organizaciones cacaoteras?
R: Sí ¿En qué aspecto?
5. ¿Trabaja en conjunto con alguna institución académica en beneficio de la producción cacaotera o de alguna otra actividad económica primaria?
R: Sí ¿Cuál y de qué manera trabajan en conjunto?
6. ¿Existe algún incentivo o apoyo a las pequeñas y medianas agroindustrias cacaoteras?
R: Sí ¿De qué tipo?
7. ¿Existe alguna política pública dedicada a la actividad cacaotera en el estado actualmente?
8. ¿Tiene conocimiento del programa Sembrando Vida de Cárdenas/Comalcalco/Cunduacán?
9. ¿Sabe cuáles son los objetivos del programa Sembrando Vida en el estado/municipio de Tabasco?
10. ¿De qué manera se aplica el programa Sembrando Vida a la actividad cacaotera?
11. ¿Quiénes son los encargados de la vinculación entre el programa Sembrando Vida y la comunidad cacaotera?
12. ¿Además del gobierno estatal/municipal quién más está encargado del desarrollo del programa Sembrando Vida?
13. ¿Qué opina sobre este programa?
14. ¿Cómo percibe el interés de los jóvenes en la actividad cacaotera actualmente?
15. ¿Considera que la actividad se puede perder por la falta de interés de ellos?
16. ¿Conoce la forma agroecológica/ancestral de producir cacao?
R: Sí ¿Qué beneficios y problemas percibe con esta práctica?
¿Qué opina sobre ella?
17. ¿Qué problemas o beneficios ha enfrentado en la actividad que usted realiza con la pandemia del COVID-19?
18. ¿Qué problemas o beneficios considera que existen en el ámbito cacaotero debido a la pandemia del COVID-19?
19. ¿Qué problemas o beneficios considera que existen en el ámbito cacaotero debido a las inundaciones o anomalías climáticas de los últimos años?
20. ¿Tiene conocimiento de la Denominación de Origen (DO) del cacao Grijalva de Tabasco?

R: Sí

21. Según su conocimiento ¿qué aspectos positivos o negativos ha traído la DO del cacao Grijalva?

22. ¿Trabajó en algún aspecto para la obtención de DO?

R: Sí ¿Cuál?

23. ¿Sabe qué actores estuvieron involucrados en la búsqueda y obtención de la DO?

24. ¿Sabe con qué objetivos se solicitó la DO?

25. ¿Considera que los objetivos de la DO se están cumpliendo?

26. ¿Ha visto cambios en el ámbito cacaotero desde la obtención de la DO?

27. ¿A quién considera que la DO está beneficiando principalmente?

7. Guion de entrevista a miembros de Asociaciones Locales de Comalcalco, Cárdenas y Cunduacán

Nombre del entrevistado y puesto: _____

Lugar y fecha de entrevista: _____

Datos de contacto y Asociación: _____

Nombre del entrevistador: _____

Objetivo general

Analizar las dinámicas políticas, institucionales y socio-productivas en tres municipios de subregión Chontalpa de Tabasco que están redefiniendo el ámbito cacaotero en la actualidad mediante el enfoque de los Sistemas Agroalimentario Localizados (SIAL) y la utilización de los conceptos operativos de gobernanza, conocimiento tácito y acción colectiva para diagnosticar la pertinencia del programa Sembrando Vida y la prevalencia o no de las costumbres y saberes tradicionales entorno al cacao que benefician la producción y comercialización del cacao en la región por parte de la comunidad cacaotera local.

1. ¿Cuánto tiempo lleva en el puesto y la actividad cacaotera?
2. ¿Qué otra actividad en el ámbito cacaotero realiza personalmente (producción, comercialización, transformación)?
3. ¿La actividad cacaotera es su principal fuente de ingresos o es complementaria?
R: Sí ¿Cuál es la principal?
4. ¿Cuál es el objetivo y qué actividades realiza la asociación en beneficio de la actividad cacaotera?
5. ¿Qué importancia considera que tiene esta organización en la región/municipio/estado? ¿Por qué?
6. ¿Cuál es el alcance regional de la asociación?
7. ¿Cuál es el precio en el que se encuentra el cacao en compra o venta actualmente en la región?
8. ¿Desde su puesto de qué manera apoya la actividad cacaotera?
9. ¿Trabaja en conjunto con alguna institución académica en beneficio de la actividad cacaotera?
10. ¿Existe alguna relación de la asociación con los gobiernos locales y/o estatales?
R: Sí ¿En qué aspecto?
11. ¿Sabe de la existencia de alguna política pública dedicada a la actividad cacaotera?
R: Sí ¿Cuál?
12. ¿Tiene conocimiento del programa Sembrando Vida de Cárdenas/Comalcalco/Cunduacán?
13. ¿La asociación recibe algún beneficio de este programa?
14. ¿Qué aspectos positivos percibe sobre el programa Sembrando Vida?
15. ¿Qué aspectos negativos percibe sobre el programa Sembrando Vida?
16. ¿Cómo percibe actualmente el interés de las y los jóvenes respecto a la actividad cacaotera?
17. ¿Considera que los conocimientos de los productores y la actividad en general se pueden perder?
18. ¿Conoce la forma agroecológica/ancestral de producir cacao?
R: Sí ¿La utiliza?
¿Qué beneficios y problemas ha percibido con esta práctica?
19. ¿Qué problemas o beneficios considera que existen en el ámbito cacaotero debido a la pandemia del COVID-19?

20. ¿Qué problemas o beneficios considera que existen en el ámbito cacaotero debido a las inundaciones o anomalías climáticas de los últimos años?
21. ¿Tiene conocimiento de la Denominación de Origen (DO) del cacao Grijalva de Tabasco?
R: Sí
22. Según su conocimiento ¿qué aspectos positivos o negativos ha traído la DO del cacao Grijalva?
23. ¿Trabajó en algún aspecto para la obtención de DO?
R: Sí ¿Cuál?
24. ¿Sabe que actores estuvieron involucrados en la búsqueda y obtención de la DO?
25. ¿Sabe con qué objetivos se solicitó la DO?
26. ¿Considera que los objetivos de la DO se están cumpliendo?
27. ¿Ha visto cambios en el ámbito cacaotero desde la obtención de la DO?
28. ¿A quién considera que la DO está beneficiando principalmente?
29. ¿La asociación o usted personalmente obtienen algún beneficio la DO?

8. Guion de entrevista a Técnicos del Programa Sembrando vida

Nombre del entrevistado y puesto: _____

Lugar y fecha de entrevista: _____

Datos de contacto: _____

Nombre del entrevistador: _____

Objetivo general

Analizar las dinámicas políticas, institucionales y socio-productivas en tres municipios de subregión Chontalpa de Tabasco que están redefiniendo el ámbito cacaotero en la actualidad mediante el enfoque de los Sistemas Agroalimentario Localizados (SIAL) y la utilización de los conceptos operativos de gobernanza, conocimiento tácito y acción colectiva para diagnosticar la pertinencia del programa Sembrando Vida y la prevalencia o no de las costumbres y saberes tradicionales entorno al cacao que benefician la producción y comercialización del cacao en la región por parte de la comunidad cacaotera local.

1. ¿Cuánto tiempo lleva en el puesto?
2. ¿Anteriormente a este programa participaba en algún eslabón de la actividad cacaotera?
3. ¿Realiza otra actividad en el ámbito cacaotero actualmente (producción, comercialización, transformación)?
4. ¿Qué objetivos tiene el programa sembrando vida en general? ¿Y en la actividad cacaotera?
5. Desde su puesto ¿qué labor realiza?
6. ¿Cuánto tiempo lleva el programa sembrando vida aplicado a la actividad cacaotera?
7. ¿Qué cambios ha percibido desde la introducción de dicho programa en la actividad cacaotera?
8. ¿Sabe de la existencia de otra política pública enfocada en la actividad cacaotera?
9. ¿Sabe del trabajo en conjunto del programa Sembrando Vida con alguna institución académica en beneficio de la actividad cacaotera?
10. ¿Con cuántos actores de la actividad cacaotera trabaja y cuáles son estos (productores, comercializadores, transformadores, académicos, organizaciones)?
11. ¿En cuánto se cotiza el precio del cacao actualmente de acuerdo a la forma en que se comercializa?
12. ¿Hacia dónde se dirige el cacao que se produce en el municipio que trabaja?
13. ¿Para quién/es está dirigido principalmente el programa Sembrando Vida?
14. ¿Qué aspectos positivos percibe del programa Sembrando Vida?
15. ¿Qué aspectos negativos percibe del programa Sembrando Vida?
16. ¿Qué variedades de cacao utiliza el programa Sembrando vida?
17. ¿Cómo percibe el interés de los jóvenes en la actividad cacaotera?
18. ¿Considera que los conocimientos sobre el cacao y/o la actividad se pueden perder?
19. ¿Conoce la forma agroecológica/ancestral de producir cacao?
 R: ¿Qué tan utilizada es esta práctica en el municipio que usted trabaja?
 ¿Qué beneficios y problemas considera que existen con esta práctica?
20. ¿Qué problemas o beneficios ha enfrentado la actividad que usted realiza durante la pandemia del COVID-19?
21. ¿Qué problemas o beneficios ha enfrentado la actividad cacaotera durante la pandemia del COVID-19?
22. ¿Qué problemas o beneficios ha enfrentado la actividad que usted realiza con las inundaciones o anomalías climáticas de los últimos años?
23. ¿Tiene conocimiento de la Denominación de Origen (DO) del cacao Grijalva de Tabasco?

R: Sí

24. ¿Sabe que actores estuvieron involucrados en la búsqueda y obtención de la DO?

25. ¿Sabe con qué objetivos se solicitó la DO?

R: Sí ¿Cuáles?

26. ¿Considera que los objetivos de la DO se están cumpliendo?

27. ¿Ha visto cambios en el ámbito cacaotero desde la obtención de la DO?

28. ¿A quién beneficia la DO?

29. ¿El programa Sembrando Vida utiliza la DO de alguna manera?

30. ¿Qué opina sobre la DO?