



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

COLEGIO DE GEOGRAFÍA

**EL SISTEMA AGROALIMENTARIO LOCALIZADO (SIAL) DEL
CACAO GRIJALVA DE TABASCO**

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN GEOGRAFÍA

P R E S E N T A:

JOSÉ MANUEL TADEO SÁNCHEZ

ASESORA DE TESIS:

DRA. JESSICA MARIELA TOLENTINO MARTÍNEZ

Ciudad Universitaria, Cd. Mx.

2019



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.

Dedicatoria

A mis padres, Ángela y Teodomiro, sin sus enseñanzas, consejos, paciencia y sobre todo amor, nada de esto hubiera sido posible, es un gran orgullo para mí el poder corresponder el esfuerzo que han hecho por mí y toda la familia, este logro es todo suyo, Gracias por tanto, los Amo.

Agradecimientos

A la Universidad Nacional Autónoma de México por ofrecerme todas las herramientas, para poder formarme en lo personal y académico desde el nivel medio superior.

A la Dra. Jessica Mariela Tolentino Martínez por todas sus enseñanzas como profesora y como persona, por su paciencia, por todo el tiempo que le ha dedicado a la realización de este trabajo y por la confianza depositada en mí para trabajar juntos en otros proyectos.

A los Sinodales que se tomaron el tiempo y amablemente aceptaron leer mi trabajo, por sus acertadas observaciones bajo sus distintos enfoques para que este trabajo pudiera tener una mejor presentación: Lic. Norma María de Jesús Ortega Sarabia, Dr. José Gasca Zamora, Mtro. José Manuel Ortega Herrera y a la Dra. Griselda Tihui Campos Ortiz quién además es una gran amiga, comprometida con la sociedad y un gran ejemplo a seguir.

Se agradece a la Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (Red SIAL-México) los recursos otorgados para la realización del trabajo de campo. Los recursos gestionados forman parte del Proyecto de Formación de Redes Temáticas de CONACYT: Red Temática Sistemas Agroalimentarios Localizados, México. Proyecto: 271664.

A todos los profesores del colegio de Geografía que han contribuido de manera significativa para mi formación académica y personal a lo largo de la carrera.

A todas las personas relacionadas con el cacao en Tabasco que me permitieron, con su amable recibimiento, adentrarme en este extraordinario y hermoso tema, el cual espero poder seguir trabajando y aportar algo.

A mis hermanos: Juan y Pedro por darme siempre el mejor ejemplo para ser responsable en esta vida y en todo lo que hago. A Santiago por todo el apoyo no sólo como hermano, si no como jefe y compañero de trabajo. A Pablo y familia, por siempre recibirme con los brazos abiertos y abrirme las puertas de su hogar, además de los buenos consejos y el apoyo incondicional.

A mis hermanas: Irma, Lorena e Hilda por siempre tener buenos deseos y apoyo para seguir adelante. A Guadalupe por sus consejos y apoyo incondicional, a Adriana por ser un gran ejemplo de superación personal, a Lucy por siempre tener palabras de aliento para seguir adelante y por los buenos momentos que siempre pasamos viviendo nuestra pasión que es apoyar a Pumas, a Fabiola y Angélica por sus regaños que me hacían siempre recordar que a pesar de mi mal comportamiento siempre hay quien me espera en casa.

A la empresa Vasquez Ingeniería y Arquitectura por estar siempre al pendiente y acompañándome en este camino, quién me dio la oportunidad de crecer como persona con todo lo aprendido en un trabajo que me ha dado tanto, y por supuesto al capital humano que la conforma, grandes personas de las que he podido aprender tantas cosas y me han apoyado siempre.

A mis grandes amigos de la secundaria, que ya son parte de mi familia, Laura e Hipólito, más de 13 años de amistad, y los que nos faltan.

A mis amigos de la prepa 7, que espero siempre estén, Chaparro y Sebas por todos los buenos y también malos momentos que hemos pasado, que nos han enseñado a valorar una amistad como la que tenemos y sobre todo a seguirla fortaleciendo.

A mis amigos Geógrafos, que estoy seguro que me faltarán nombres, pero que saben que les guardo mucho cariño a todos y cada uno con los que tuve la oportunidad de convivir y aprender de ellos en las prácticas, los viernes cheleros, los partidos y en las aulas. En especial a los de mi querido grupo 1122: Mish, Paulo, Jony, Noé, Fer Hernández, Javi, Gus, Fabis, Katia, Kike, Ana, Berni, Paola, Ross, Roi, Zuemi, Daniel y Cacho, con quienes he vivido momentos increíbles, buenos y malos también, pero que sin duda llegaron a mi vida para cambiarla, amigos entrañables que espero se queden por siempre. También a Bicho, Dalia, Mau, Andretti, Dianita, Hirám y Andi, quienes, a pesar de llegar un poco después, trajeron a mi vida mucha felicidad y grandes experiencias muy buenas, las cuales guardaré por siempre en mis recuerdos.

A todos los compañeros del Deportivo Ígneo, Antimanifiesto, Cuervos y selección de Filosofía y Letras con los que tuve la oportunidad de vivir a lo largo de la carrera una de mis más grandes pasiones, el fútbol. Gracias a todos ellos logramos obtener campeonatos y estar siempre entre los equipos más destacados.

Gracias a Dios y a la vida por tener la fortuna de estar rodeado de mucha gente que me apoya y me instruye para ser una mejor persona cada día.

Índice

Introducción	1
Capítulo 1 Los Sistemas Agroalimentarios Localizados como enfoque instrumental para el caso del cacao en la región Grijalva de Tabasco	8
1.1 Antecedentes del SIAL.....	8
1.1.1 Distritos Industriales	9
1.1.2 Clústers	12
1.1.3 Sistema Productivo Local (SPL)	13
1.1.4 Agroindustria Rural (AIR).....	15
1.2 Los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)	18
1.2.1 Origen del concepto SIAL.....	18
1.3 Conceptos operativos: Conocimiento tácito, Redes y Patrimonialización	25
1.3.1 Conocimiento tácito	26
1.3.2 Redes	27
1.3.3 Patrimonialización.....	28
Capítulo 2 El cacao: historia ancestral y contemporánea.....	31
2.1 Antecedentes del cacao.....	32
2.1.1 Antecedentes de la planta	33
2.1.2 Tipos de cacao.....	36
2.1.3 El cacao en las culturas prehispánicas.....	39
2.2 Expansión del cultivo del cacao	42
2.2.1 El cacao con la llegada de los españoles en América.....	43
2.3 El cacao a escala internacional.....	46
2.3.1 Países productores de granos de cacao	46
2.3.2 Precios del cacao	52
2.4 México: Producción de cacao	54
2.4.1 Antecedentes de producción de cacao en México.....	55
2.4.2 Producción cacaotera en el México contemporáneo	57
2.4.3 Costos de Producción y Rendimiento.....	60
Capítulo 3 El Territorio del cacao en Tabasco.....	64
3.1 El estado de Tabasco.....	64

3.1.1 Algunos antecedentes.....	65
3.1.2 Características fisiográficas de Tabasco.....	67
3.1.3 Características sociodemográficas de Tabasco.....	75
3.2 El cacao en el estado de Tabasco.....	77
3.2.1 Antecedentes de la Producción en Tabasco	77
3.2.2 Producción Actual en el estado de Tabasco.....	80
3.3 La región Grijalva del estado de Tabasco	81
3.3.1 Antecedentes de la producción de cacao en la región Grijalva	84
3.3.2 Producción de cacao en la región Grijalva.....	87
3.4 La Subregión Chontalpa del estado de Tabasco	89
3.4.1 El cacao en la subregión Chontalpa	93
3.5 La Denominación de Origen.....	96
3.5.1 Concepto.....	96
3.5.2 Las Denominaciones de Origen en México	97
3.5.3 La Denominación de Origen del Cacao Grijalva de Tabasco.....	98

Capítulo 4 El Sistema Agroalimentario Localizado del Cacao de la Región Grijalva: procesos y transformaciones socioespaciales 100

4.1 Producción de Cacao en la región Grijalva de Tabasco	100
4.2 Principales problemáticas en la producción de cacao de la región	104
4.2.1 Padecimientos genéticos en la planta y plagas.....	105
4.2.2 Precios	107
4.2.3 Inseguridad social.....	108
4.2.4 Apoyo gubernamental.....	108
4.3 Comercialización de cacao.....	109
4.3.1 Formas de comercialización.....	110
4.3.2 Alternativas de difusión comercial cacaotera.....	112
4.3.3 Los productos del cacao: grandes alternativas	116
4.3.4 La denominación de origen del Cacao Grijalva.....	118
4.4 Cadena productiva: identidad, capital social y redes.....	119
4.4.1 Identidad y herencia del cacao en Tabasco: arraigo intrínseco de los productores.....	119
4.4.2 La familia y el patrimonio: capital social sólido	121

4.4.3 Aspectos positivos en el ámbito cacaotero	124
4.5 Las grandes problemáticas presentes en el cacao mexicano	131
4.5.1 ¿Una organización en decadencia?	131
4.5.2 La Denominación de Origen del Cacao Grijalva: ¿Una alternativa real?	134
4.5.3 La reconversión productiva, un retroceso en crecimiento	140
4.5.4 Falta de apoyos institucionales	143
Conclusiones	148
Bibliografía	156
Anexos	161

Introducción

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo principal analizar el ámbito general de un producto agrícola que en épocas prehispánicas de México resultó ser de gran valor cultural y económico: el cacao. El país se encuentra entre latitudes dentro de la zona tórrida del planeta, por lo cual, todo el territorio cuenta con condiciones geográficas aptas para el crecimiento y desarrollo de una gran cantidad de recursos bióticos, situación que no sucede en los territorios que se encuentran ubicados en latitudes altas. El cacao es un ejemplo de ello, ya que requiere de latitud, altitud, humedad y otras características físicas específicas para que pueda ser posible su cultivo y producción. Tabasco es un estado de la república ubicado al sureste de México, en el cual se presentan todas estas características requeridas por el cacao para que pueda ser cultivado. Dicho estado no es la única entidad en México que cumple con las características requeridas para el cultivo del cacao, pero debido a que en esa región fue donde se tienen los primeros registros de utilización del producto en las culturas precolombinas que allí habitaron, actualmente es el estado de mayor producción cacaotera de México.

En el país existe una gran cantidad de productos finales derivados del cacao, el más importante y conocido es sin lugar a dudas el chocolate, sin embargo, no es el único, ya que actualmente es utilizado en diversas industrias. El cacao es un producto o una materia prima -según sea el caso-, que poco a poco se ha ido introduciendo en nuevos mercados, por lo cual, la demanda es cada vez más grande y se vuelve una necesidad primordial producirlo en mayores cantidades dentro del país, el cual tiene un gran potencial.

Así como el potencial por las características físicas de una parte del territorio mexicano, también se cuenta con la variedad de cacao que se considera de mejor calidad para sus derivados; el cacao criollo es un producto que no es posible encontrar en cualquier lugar. Por fortuna para México, esta variedad aún está presente en la producción nacional, principalmente en la región Grijalva del estado de Tabasco (región de estudio), por lo que esa peculiaridad es una buena razón para continuar con la producción cacaotera, ya que es una alternativa para entrar

en mercados diferenciados y con mejores beneficios para la cadena productiva y para los productores dedicados a esta actividad.

No obstante, el cacao es un producto que se encuentra en peligro constante, ya que las diversas problemáticas que se presentan a su alrededor han mermado su producción en los últimos años. Las problemáticas se expresan tanto en el ámbito físico, social y económico, por lo que la producción ha disminuido; condición que afecta de diversas maneras a todos los actores relacionados con este tema.

Debido a la importancia que para muchos representa el cacao en México, en el año 2016 fue publicada en el diario oficial de la federación la aceptación de la Denominación de Origen (DO) del cacao Grijalva de Tabasco por parte del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), la cual fue solicitada tres años atrás (2013). Cabe señalar que, para el caso específico de este trabajo, la DO era el principal tema a considerar y a analizar, los objetivos y preguntas de investigación fueron dirigidos a este tema y se esperaba poder presentar las primeras manifestaciones del caso de estudio. Sin embargo, debido a lo reciente del nombramiento, en el trabajo de campo realizado en los municipios de la región Grijalva se pudo visualizar que no era un tema muy conocido entre los actores por lo que no se podría cumplir con los objetivos planteados, de manera que se decidió replantearlos y redirigirlos.

En este sentido, este trabajo tiene como uno de sus objetivos principales analizar el caso del cacao Grijalva de Tabasco a partir de una visión de los SIAL (Sistemas Agroalimentarios Localizados), para conocer las dinámicas organizativas que tienen los productores entre ellos, sus asociaciones y la relación que existe con las instituciones académicas y gubernamentales del Estado en torno a este producto agrícola.

La producción agrícola en México es un tema que no es del interés prioritario para muchas instituciones, sobre todo gubernamentales, ya que dentro de ellas existe uno de los más graves problemas de México: la corrupción, la cual hace que los dirigentes desvíen los recursos asignados para este sector mediante robos,

desfalcos o programas poco eficientes y mal estructurados que no aportan en lo absoluto al sector agroalimentario.

Las instituciones académicas - por su parte-, poco pueden hacer si no cuentan con un presupuesto designado al estudio de productos específicos, como los que requiere el cacao, para optimizar su producción o combatir enfermedades. La falta de recursos para desarrollar programas científicos en apoyo a los productos agrícolas, debería ser una prioridad para los gobiernos y las mismas instituciones académicas, ya que con ello se estarían promoviendo la seguridad y soberanía alimentaria en el país.

Además de la relación entre los productores y las instituciones mencionadas, otro de los objetivos de esta investigación es el de conocer el tipo de relación entre los mismos productores; las redes socioculturales y de confianza que existen, de qué manera se encuentran arraigadas y la repercusión en los productos de cacao o derivados que comercializan. Es bien sabido que la gran mayoría de los productores agrícolas en México se basan en la producción familiar, sobre todo con los más cercanos y directos. Las técnicas de cultivo y producción la mayoría de las veces son heredadas de generación en generación por lo que esa característica, les imprime un valor intangible a los productos agrícolas que no puede ser comparado con el que le otorga la tecnología con maquinarias, es un valor agregado intransferible. El caso del cacao no es la excepción en este aspecto, dado que su producción en el país es muy importante culturalmente hablando, debido al arraigo que poseen los pobladores con las culturas prehispánicas que les presidieron y les heredaron el cultivo.

Otro tema importante -si bien ya no fue el principal-, es el de la Denominación de Origen del cacao Grijalva de Tabasco. Las DO son un tema que presenta diversas vertientes para analizar, principalmente en México y América Latina, ya que su estructura fue diseñada para Europa, y no puede ser aplicada de la misma manera.

Otro de los objetivos presentes en esta investigación es el de conocer y especificar qué actores estuvieron involucrados en la obtención de la DO mediante entrevistas realizadas en el trabajo de campo que se llevó a cabo en los municipios de la región

Grijalva de Tabasco, para comprender el papel que cada uno de los actores desempeñó en el proceso y, lo más importante, qué se espera con dicho nombramiento.

Además de lo anterior, la investigación también estuvo enfocada en responder algunos cuestionamientos. La primera pregunta que se planteó para esta investigación fue: ¿Cuál es la importancia del cacao Grijalva en la región? Debido a la cantidad de tiempo que el cacao lleva produciéndose, se puede vislumbrar que su producción, no es únicamente por razones económicas para la gente dedicada a su producción, si bien es para que muchas familias de Tabasco puedan mantenerse, algunas otras razones deben existir, tales como la herencia e identidad cultural que tienen con el producto.

Otra pregunta al inicio de la investigación fue: ¿Qué y cuántas organizaciones cacaoteras se encuentran en la región? La principal razón de este cuestionamiento es para conocer de qué manera se organizan los productores y la escala de injerencia, saber el alcance de las organizaciones formadas por los mismos. Es decir, qué aspectos presentes en las formas de producción y comercialización están modificando para bien de la organización que ha existido entre los diversos actores participantes en el ámbito del cacao.

Otra cuestión muy importante que se contrapone a las anteriores y a todo lo positivo que este caso de estudio presenta, es el de las problemáticas en el cultivo, producción y comercialización de cacao o de productos derivados de él en la región Grijalva. Por desgracia existen muchos problemas –como en otros productos agrícolas-, algunos de los cuales son históricos y otros han surgido recientemente y pudieron ser visualizados en el trabajo de campo. Muy importante es reconocer la existencia de ellos, ya que sólo así se podrán combatir y/o tratar de minimizarlos para que su trascendencia no sea mayor.

Siguiendo con las consideraciones anteriores, y a manera de síntesis, la tesis comprende cuatro capítulos y sus respectivos, apartados y subapartados. El primer capítulo es de carácter teórico, en el cual se presentan las características del

enfoque que se retoma como referente para el análisis del caso del cacao, el de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). Un concepto teórico desarrollado a partir de enfoques de análisis territorial y económico principalmente, el cual tiene sus antecedentes en los Distritos Industriales, los Clúster, el Sistema Productivo Local y la Agroindustria Rural, de los que se retomaron algunas características que sirvieron como fundamento para la configuración general de los SIAL. Dichos conceptos enfatizan la relación que existe entre las entidades productivas, los territorios en los que se encuentran y el producto que de ellos se origina. También se mencionan los antecedentes y características generales de los SIAL ya como enfoque analítico para casos de estudio particulares desarrollados en diversos países del mundo. Por último, se describen algunos de los conceptos operativos de los SIAL que funcionan para el análisis del presente caso de estudio, entre los que se destacan conocimiento tácito, redes y patrimonialización.

El segundo capítulo que se presenta, está dirigido principalmente a expresar los antecedentes generales del cacao, desde las hipótesis de los orígenes genéticos de la planta en el planeta, los diversos tipos que existen y las primeras culturas que lo utilizaron. Posteriormente a los primeros usos que se le dio al cacao, con la colonización de América el producto fue llevado a otros territorios, por lo que se expandió y se presentan las consideraciones más importantes de ese proceso. También en este capítulo se exponen los datos estadísticos de la situación por la que está pasando el cacao actualmente a una escala internacional, se muestran los países productores más importantes del mundo y el papel que juega México en dicha escala. Por último, se presenta la situación general de la producción cacaotera en México, los principales estados productores desde sus antecedentes en el siglo XIX hasta la actualidad, y la interpretación de los datos estadísticos.

En el tercer capítulo, se mencionan en primer lugar las características geográficas del estado de Tabasco, los antecedentes históricos de las culturas que lo habitaron, así como su conformación como una de las 32 entidades del país. También se expresan los datos más relevantes en cuanto a sus características fisiográficas y sociodemográficas. Posteriormente se mencionan los antecedentes de la

producción de cacao –exclusivamente- en el estado de Tabasco y hasta llegar a la situación por la que atraviesa la entidad actualmente, interpretada con la ayuda de algunas tablas. De la misma manera, con el apoyo de mapas para la localización de los municipios, se revelan los datos de producción cacaotera en la región Grijalva del estado de Tabasco. Por último, en el capítulo 3 se llega a la región más importante para este trabajo de investigación, la subregión Chontalpa, conformada por cinco municipios, los cuales son los más importantes en la producción de cacao a escala estatal y nacional.

El capítulo 4 está conformado por diversos temas relacionados al ámbito cacaotero específicamente en la región de estudio, en los municipios donde se presenta la mayor producción de cacao y donde se realizó trabajo de campo¹ con una serie de entrevistas semiestructuradas² que sirvieron como guía para el acercamiento con actores directamente relacionados al tema de interés. Se comienza con la descripción de las principales características de la producción de cacao que se

¹ El trabajo de campo en la región de estudio fue realizado gracias al apoyo económico por parte de la Red-SIAL México y el Coordinador de la misma, el Dr. Gerardo Torres Salcido, con el apoyo de la Red se financió transporte, hospedaje y alimentos para una estancia de investigación en la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT). Dicha estancia estuvo bajo la dirección de la Dra. Aída Beatriz Armenta Ramírez profesora-Investigadora de la División Académica de Ciencias Económico Administrativas (DACEA) ubicada en la ciudad de Villahermosa, municipio del Centro en el estado de Tabasco. El tiempo de la estancia fue de 14 días naturales durante la última semana del mes de octubre y la primera semana del mes de noviembre del año 2017.

En la estancia se realizaron diversas actividades en ocho municipios pertenecientes a la región Grijalva del estado de Tabasco: Cárdenas, Centro, Comalcalco, Cunduacán, Huimanguillo, Paraíso, Jalpa de Méndez, Nacajuca y Teapa (donde se visitó la División Académica de Ciencias Agropecuarias (DACA)) de la UJAT.

En ese tiempo de la estancia se visitaron diversas bibliotecas y librerías para consultar publicaciones que sirvieron de manera muy significativa como antecedentes para el presente trabajo de tesis. Asimismo, se entrevistó a cuatro investigadores de la UJAT expertos en el tema del cacao, y a uno del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) del campo experimental Huimanguillo, quienes bajo sus diferentes líneas de investigación, dieron un amplio panorama de los antecedentes y la actualidad del cultivo y producción del cacao, además de proporcionar información bibliográfica.

También durante los diversos recorridos en los municipios se entrevistó a 7 productores de cacao, a la contadora de la Unión Nacional de Productores de Cacao (UNPC) y al gestor de la Denominación de Origen del cacao Grijalva de Tabasco, director de Productos Wolter, quienes también proporcionaron información muy valiosa para este trabajo, opiniones y respuestas a cuestionamientos específicos.

² Cabe señalar que todas las entrevistas fueron grabadas en audio y se realizó su respectiva transcripción, que llevó alrededor de dos semanas, información que fue analizada y sintetizada para presentarla conforme a los objetivos que se plantearon en esta tesis.

realiza en la región. Posteriormente ya en el primer apartado, se describen brevemente las principales problemáticas que la producción enfrenta, las cuales fueron visualizadas en el trabajo de campo realizado. En el segundo apartado se mencionan las características principales de las formas de comercialización del producto en la región, expresadas con entrevistas a algunos actores, las variedades de los productos y las nuevas alternativas de comercialización, entre ellas la Denominación de Origen.

En el tercer apartado se presentan algunas características cualitativas de la población dedicada a algún aspecto del cacao tales como, la identidad, la herencia cultural, el capital social, las redes, entre otros, los cuales, son conceptos retomados del marco teórico, aplicados bajo un enfoque SIAL. En el mismo apartado se mencionan los aspectos positivos presentes en el ámbito cacaotero de la región, con temas como la organización y la cadena productiva. Para finalizar el capítulo, en el cuarto apartado, se muestran las problemáticas generales más importantes del ámbito cacaotero, algunas de las cuales fueron visualizadas en el trabajo de campo, como el de la organización y la Denominación de Origen (vista como una problemática³), y otras que se han presentado desde hace ya muchos años, como la reconversión productiva y la falta de apoyos institucionales. Se concluye el capítulo con algunas consideraciones de oportunidad que pudieran servir para que la producción de cacao en la región Grijalva no se pierda, y, por el contrario, se pueda fortalecer y que, en determinado momento, pudiera contribuir a la formulación de políticas públicas que favorezcan la cadena agroalimentaria del cacao.

³ Dado que el nombramiento de la DO es relativamente reciente, prácticamente no existe algún documento que profundice en las problemáticas que este proceso representa para el ámbito cacaotero, por lo que este trabajo da cuenta de algunas de las más importantes.

Capítulo 1 Los Sistemas Agroalimentarios Localizados como enfoque instrumental para el caso del cacao en la región Grijalva de Tabasco

1.1 Antecedentes del SIAL

En este capítulo se aborda el enfoque de los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), base teórica de trabajos realizados en los siglos XIX y XX por diversos estudiosos del tema.

Los SIAL, son un concepto que se desarrolla en Francia a principios de la década de los años noventa. Este concepto está basado en una serie de teorías que fueron planteadas en décadas pasadas y que han ido evolucionando gracias al constante estudio por parte de investigadores que han trabajado en ellas. Principalmente, son conceptos que han servido para el análisis de las diferentes actividades económicas que se han desarrollado a lo largo de la historia en el planeta.

Los conceptos o enfoques de análisis de las actividades económicas que funcionaron como base para la conformación de los SIAL son los siguientes: Distritos Industriales, Clústers, Sistemas Productivos Locales (SPL) y Agroindustria Rural (AIR). Es necesario abordarlos de manera muy general para poder esclarecer las bases teóricas que se tomaron para que los SIAL puedan funcionar como otro concepto relevante para el análisis de las actividades económicas y socioproductivas, aunque en este caso, los SIAL lo hacen exclusivamente del sector alimenticio; es importante identificar los aportes que le dieron a los SIAL, así como las diferencias que se tiene con cada uno de ellos.

El enfoque de los SIAL funciona como sustento teórico para el estudio realizado sobre el sistema agroalimentario localizado del cacao de la región Grijalva de Tabasco. Los SIAL son un concepto que ha sido utilizado en muchos de casos de estudio específicos sobre diversos productos agrícolas en diversas partes del mundo. En un inicio fueron llevados a cabo en países en vías de desarrollo, pero por lo exitosos que han logrado ser, se llevaron posteriormente a otros países. Los primeros casos de estudios fueron realizados en países del continente africano por parte de los investigadores europeos que desarrollaron el concepto, y debido al éxito que se logró obtener en varios de aquellos casos, se optó por buscar nuevos

territorios en dónde poder aplicar el concepto y analizar nuevas experiencias, con lo que se comenzó a aplicar el enfoque en países de América Latina, donde las características de dichos territorios en comparación con los países africanos son similares en varios aspectos, con problemáticas marcadas y en constante crecimiento como la pobreza, el abandono del campo, el poco apoyo de gobiernos al sector agroalimentario, la migración, la violencia, entre otros (Poméon y Fraire, 2011, p.14).

Con gran esfuerzo por parte de los diversos actores que han llevado a cabo proyectos bajo el enfoque de los SIAL en los diversos territorios donde se han aplicado, el concepto ha funcionado para analizar las dinámicas socioproductivas y de organización de los casos de estudio específicos en el espacio local. Además de que el concepto es utilizado para una mayor eficiencia en torno a los objetivos planteados en cada caso específico, los SIAL han ido evolucionando en su conceptualización gracias a los constantes aportes que los diversos investigadores encuentran en los casos de estudio donde el concepto ha sido aplicado, dando como resultado con ello que los SIAL no sean un concepto que se encuentra en forma rígida y estática teóricamente, sino que por el contrario, van adquiriendo mejoras conforme a las necesidades que los casos específicos de estudio presentan y su conceptualización es actualizada constantemente. Con estos antecedentes resulta pertinente mencionar y retomar los conceptos que posibilitaron la conceptualización inicial de los SIAL, como se verá a continuación.

1.1.1 Distritos Industriales

El primero de los conceptos que se utilizó como base para los SIAL es el de los Distritos Industriales, concepto planteado por el británico Alfred Marshall, quien es considerado el economista más brillante de su época. Marshall desarrolló la teoría de los Distritos Industriales en 1890, la cual fue teorizada gracias al análisis de los asentamientos industriales en la Gran Bretaña en el siglo XIX; posteriormente esa teoría fue utilizada y estudiada por varios investigadores del ramo especializados en el tema de la economía industrial, geografía económica, y geografía regional. Un distrito industrial se define "...como una aglomeración de pequeñas y medianas

empresas vinculadas a un territorio, dedicadas a realizar una actividad productiva similar, en la que se produce un conjunto de interrelaciones generadoras de ventajas competitivas para las empresas pertenecientes a dicho aglomerado” (Marshall, 1890 en Medina, 2011, p.4).

Así, la importancia para considerar un distrito industrial estaba fundamentada en tres aspectos: la proximidad geográfica, el tipo de actividad productiva y las relaciones entre las diferentes empresas.

Décadas más tarde, entre los muchos investigadores que continuaron estudiando a los Distritos Industriales y que analizaron minuciosamente la propuesta hecha por Marshall, hubo uno que le prestó mayor interés a la teoría, Giacomo Becattini, un economista italiano que analizó la teoría de los Distritos Industriales, la cual aplicó a la industria de su país natal, y gracias a su investigación pudo realizar diversos trabajos, entre los que destacan publicaciones de libros, ensayos y artículos de revistas; incluso le hizo contribuciones a la teoría de acuerdo a sus observaciones y experiencia en Italia. Después de su investigación, Becattini concluyó:

“...podemos definir el distrito industrial como una entidad socio-territorial que se caracteriza por la presencia activa tanto de una comunidad de personas como de un conjunto de empresas en una zona natural e históricamente determinada. En el distrito, al contrario que en otros ambientes, como las ciudades industriales, la comunidad y las empresas tienden a fundirse” (Becattini, 1992 en Climent, 1997, p.96).

Lo que se puede concluir con la definición que Becattini expresa, es que los Distritos Industriales son un territorio, entendiendo a este, como una delimitación espacial, que consta de dos elementos fundamentales: empresas (pequeñas y medianas) y personas (una comunidad) y un conocimiento implícito en el espacio local, las cuales deben funcionar como un sistema.

Se deben cumplir ciertos criterios para que se pueda considerar un distrito industrial para ambos elementos. En el caso de las empresas, se menciona que “...no hay una o unas pocas empresas que dominen la producción local” (Climent, 1997, p.96), es decir, que todas las empresas deben ser pequeñas y medianas (PYME) para que ninguna tenga control sobre otra o sobre todas las demás, es ahí donde la comunidad juega el papel más importante ya que las empresas deben estar tanto

administradas como trabajadas por personas que pertenecen a esa misma comunidad, sin que algún inversionista externo tenga algún tipo de control sobre las demás empresas. Además, es necesario que la gran mayoría de las empresas pertenezcan a la rama industrial, esto "...debe entenderse como un conjunto de actividades productivas conectadas entre sí, aunque sus productos y procesos sean de distinta naturaleza" (Climent, 1997, p.96). Es decir, que las funciones que cada una de las pequeñas o medianas empresas realicen sean muy especializadas en el proceso productivo, o que la cadena de valor se encuentre fragmentada para que lejos de tener una competencia entre ellas, se complementen unas con otras para así obtener ventajas, entre las cuales se encuentra fortalecer la competitividad entre ellas para al final obtener un producto con mayor calidad y así poder entrar en mercados de mayor escala, compitiendo con los grandes monopolios dedicados a la misma producción y no quedar relegados.

Un término muy importante para el desarrollo de la teoría hecha por Marshall fue el de "atmósfera industrial", el cual fue también analizado por distintos investigadores, y fue definido "...como los flujos de experiencias, información y conocimiento que circulan dentro del distrito con pocas o ninguna restricción" (Porter y Sölvell, 1998 en Medina, 2011, p.13), donde se puede mencionar que los conocimientos implícitos que las personas de la comunidad del distrito industrial tienen sobre las diferentes etapas de un proceso productivo, pueden compartirlos sin ninguna restricción al resto de la comunidad, permitiendo con ello que el conocimiento para cada persona perteneciente a la comunidad, sea cada vez más amplio y completo, beneficiando con ello a toda la cadena productiva.

Otra definición que se tiene sobre la atmosfera industrial es la que plantean Medina y Parejo (2011) los cuales plantean que "...el ambiente derivado de la naturaleza de las relaciones informales, asociativas e institucionales que se desarrollan en el interior del distrito y que reproducen el marco institucional, normativo y valorativo de una comunidad o sociedad; el cual fomenta o inhibe las relaciones de confianza, colaboración y compromiso que se establecen entre los agentes que forman parte del distrito" (Medina, 2011, p.14). Es decir, dentro del distrito industrial deben existir relaciones de diferente tipo entre las distintas pequeñas y medianas empresas que

lo conforman, mediante formas que logren una competitividad y a la vez una red de confianza entre ellas.

El concepto de los Distritos Industriales de Marshall, es el primero que tuvo una gran relevancia en cuanto al análisis de las actividades económicas dentro de un territorio o una región específica del siglo XIX, y con él se abre paso a otros conceptos que –de manera más específica- han evolucionado. Así, gracias a los aportes de diversos investigadores, se visualizan nuevas características socioeconómicas y productivas que los territorios tienen y que son relevantes para su estudio. A continuación, se revisarán una serie de conceptos que han ayudado al análisis del territorio en las últimas décadas.

1.1.2 Clústers

El segundo concepto que se tomó en cuenta para la conformación de los SIAL es el de los Clústers, concepto que a finales de los años noventa fue estudiado por diversos investigadores especializados en los temas sobre desarrollo regional, entre los que destaca por sus grandes aportes Michael Porter, quien define a los clústeres como:

“...concentraciones geográficas de empresas interconectadas, suministradores especializados, proveedores de servicios, empresas de sectores afines e instituciones conexas (por ejemplo, universidades, institutos de normalización, asociaciones comerciales) que compiten pero que también cooperan. En su carácter de masas críticas de inusual éxito competitivo en áreas de actividad determinadas, es una actividad característica de todas o casi todas las economías nacionales, regionales e incluso metropolitanas, en especial las de los países más avanzados” (Porter, 1999, p.203).

Lo que principalmente menciona Porter es que las diversas empresas que pertenecen a un clúster cooperan y a la vez compiten entre sí para con ello generar una mayor calidad en su producción y los otros actores que menciona como las instituciones académicas aportan conocimiento científico y nuevas tecnologías para una producción cada vez más eficiente, con mayor calidad y al nivel de las grandes empresas.

Como ya se mencionó anteriormente, existen muchos investigadores que trabajan el tema de los clústers y es por ello que cada uno los define y les da una interpretación particular, es decir, no existe una sola definición aceptada en general, algunos solamente lo utilizan para caracterizar una determinada actividad económica dentro de cualquier aglomeración espacial. De acuerdo con lo anterior un clúster estaría compuesto entonces por un gran número de empresas pequeñas y medianas dentro de una zona específica. Sin embargo, lo que sobresale en los estudios sobre los clústers en los últimos años es el potencial que se tiene en el aumento de la eficiencia gracias a diferentes formas de articulación empresarial (Altenburg, 2001 en Vera y Ganga, 2007, p.305).

De acuerdo a lo anterior, se puede concluir que un clúster al igual que los distritos industriales son conjuntos de pequeñas y medianas empresas que se encuentran situadas en un territorio específico y que se dedican a una misma actividad económica, diferenciando a este concepto con el de distritos industriales en que no necesariamente debe estar encaminada a una parte de la producción industrial.

Es decir, que no sólo participan en la producción las personas de una comunidad, sino que se busca la participación de diferentes actores en el espacio local para una mayor eficiencia productiva, de cooperación y de competencia.

1.1.3 Sistema Productivo Local (SPL)

El tercero de los conceptos que han servido como base para la conformación de los SIAL, y que al igual que los anteriores ha ido evolucionado paulatinamente gracias al estudio de diversos investigadores, es el de los Sistemas Productivos Locales (SPL), el cual, surge en la década de los años noventa. Una de sus principales características -al igual que los clústers- es su aplicación principalmente a una escala local con pequeñas y medianas empresas, lo que hace que la competencia y el nivel de calidad de sus productos sea cada vez mayor. De acuerdo con Lozano (2007), los SPL se definen como:

“...formaciones histórico–territoriales que surgen a partir de procesos de industrialización endógena, o producto de la descentralización de grandes empresas o aglomeraciones empresariales. Estos territorios se integran en

una red industrial formada por empresas, actores, actividades, instituciones, recursos y relaciones económicas y extraeconómicas que pueden potenciar el desarrollo” (Lozano, 2007 en Rosales y Velazquez, 2010, p.610).

Los SPL son agrupaciones de pequeñas y medianas empresas que se relacionan mediante actividades de diferente índole que no tiene que ser necesariamente mercantiles, sino que pueden ser mediante relaciones de confianza y de conocimientos que pueden ser compartidos.

También se menciona que una pequeña o mediana empresa por el hecho de encontrarse ubicada a un lado o muy cerca de otra, no quiere decir que pertenezca al SPL de la segunda, ya que la proximidad geográfica, aunque sí es una característica de los SPL, no es determinante para su inserción dentro de este, en cambio, se necesita más bien que se introduzca mediante otro tipo de acciones, principalmente relaciones que no sean exclusivamente comerciales y/o mercantiles.

Resulta más importante que se establezcan relaciones de confianza entre la diversas empresas, como por ejemplo, el conocimiento tácito que los integrantes de las empresas tienen y pueden compartir a las otras en torno a la actividad económica a desarrollar dentro del SPL, sean estos industriales, artesanales o de otro tipo, así como los nuevos conocimientos de las innovaciones tecnológicas que las empresas van adquiriendo y pueden compartir para incentivarlas, así habrá cada vez más mejoras en la calidad de los productos y la competitividad entre ellas.

Otra de las características de los SPL es que los actores locales deben tener una especialización productiva, la cual es llevada a cabo por medio de relaciones extraeconómicas, permitiendo así tener una mayor amplitud de conocimientos específicos sobre el o los productos del SPL.

Retomando los estudios realizados por diversos investigadores de los SPL, Rosales y Velázquez llegan a la conclusión de que:

“...los SPL se forman en territorios determinados mediante un proceso de especialización productiva, que llevan a cabo los actores locales por medio de las relaciones extraeconómicas que establecen, lo cual les permite desarrollar conocimientos específicos en torno a una industria. De esta manera, los SPL se desarrollan en contextos socioculturales específicos, definidos por un sistema de instituciones formales e informales construidas

por los actores locales en su interacción cotidiana” (Rosales y Velazquez, 2010, p.611).

Una de las características de los SPL que destaca Rabelotti (1997), es la importancia que históricamente ha tenido la cultura productiva de los diferentes actores dentro del territorio de un SPL. Dicha actividad se ha realizado mediante las relaciones de competencia y cooperación establecidas a lo largo del tiempo, estas son realizadas por medio de las distintas redes de actores dentro de los SPL basada en normas y pautas culturales que buscan objetivos trazados para un bien común, generando con ello una constante movilización de recursos materiales e inmateriales que los fortalecen (Rosales y Velazquez, 2010).

Con lo anterior es claro que se enfatiza mucho más la importancia que tienen las relaciones extraeconómicas de los actores pertenecientes al SPL, donde por medio de instituciones formales, como por ejemplo los aportes tecnológicos de universidades; e informales como consejos regionales formados por los mismos integrantes, se intercambian y comparten experiencias, conocimiento y todo aspecto que funcione para un mayor beneficio dentro de la cadena productiva y de valor.

1.1.4 Agroindustria Rural (AIR)

El último de los conceptos analizados para la introducción al concepto de los SIAL es el que se ha llevado a cabo más recientemente en comparación con los anteriores y es quizá el concepto que más se le parece a los SIAL en cuanto a las características de los objetivos que se buscan cumplir, entre los que se destaca el de un desarrollo rural eficiente y sostenible para sus comunidades.

De acuerdo a Riveros y Boucher (2018) la Agroindustria Rural es:

“...la actividad que permite aumentar y retener, en las zonas rurales, el valor agregado de la producción de las economías campesinas. Mediante la ejecución de tareas de pos-cosecha, tales como selección, lavado, clasificación, almacenamiento, conservación, transformación, empaque, transporte y comercialización en los productos provenientes de explotaciones silvo-agropecuarias” (p.45.).

El concepto de las AIR surgió como consecuencia de la búsqueda de un desarrollo rural, el cual busca que no se pierdan productos que a lo largo del tiempo han ofrecido las comunidades a mercados de diferentes escalas provenientes de sus territorios, y para ello se deben tomar en consideración ciertas características que hacen de este concepto una importante herramienta no solo para el análisis de los productos en los territorios rurales, sino para la activación del mismo.

Siguiendo a Boucher (2006) a continuación se desarrollan las características de la AIR.

La primera característica que una AIR debe tener, está relacionada directamente con el origen de sus productos y con el proceso de las actividades que le dan un valor agregado a los mismos, es decir, los procesos productivos que están involucrados y que han sido llevados a cabo desde tiempo atrás por los actores del ámbito local, mismos que realizan las actividades de una manera tradicional que se va heredando a las nuevas generaciones y que a pesar del tiempo transcurrido se mantienen. O bien con prácticas que son inducidas en épocas más recientes gracias a proyectos que buscan incentivar el desarrollo rural de la región.

La segunda característica es la que se refiere a los diversos tipos de productos de una AIR, ya que estos pueden ser de diferente origen y con diferentes fines. Hay una gran heterogeneidad en cuanto a este punto, y en ello radica su importancia ya que, por ejemplo, los productos agrícolas pueden ser aprovechados para generar otras dinámicas económicas por actividades que se desprenden y le dan un mayor valor a un cierto producto, se mencionan también las artesanías y en general a los productos que tengan su origen en el territorio.

Una característica muy importante es la de la organización endógena que se debe tener entre los diversos actores de las AIR, ya que de ahí va a depender en gran parte el éxito que se pueda obtener y con ello los beneficios para cada uno de los implicados; en los diversos casos se ha encontrado que hay diferentes formas de organización en los territorios como cooperativas, asociaciones campesinas, agricultura familiar, entre otras; sin embargo, lo más importante es trabajar en

conjunto para cumplir los objetivos planteados y recibir una mayor remuneración por su trabajo.

Más recientemente y con las nuevas tecnologías que en el mundo globalizado surgen cada día, es importante destacar los procesos de innovación por los que atraviesan las AIR para que cada vez más -sin perder el estilo tradicional que cada comunidad les otorga a sus productos- puedan resultar más eficientes.

Otra de sus características es la importancia que se le debe dar a las articulaciones que las agroindustrias tienen hacia atrás con los productores agrícolas, ya que ellos son la parte fundamental para la obtención de las materias primas y/o de los productos a los que se les agregará valor.

Por último, en cuanto a las características que las AIR deben seguir, es la importancia de las articulaciones que se deben tener con los mercados, ya que de ello va a depender la relevancia del producto y por ende su éxito, ya sea en mercados locales, nacionales o internacionales. Mientras la escala aumente, el producto le otorgará mayores beneficios a toda su cadena de valor (Boucher, 2006).

Como lo dice la definición de Boucher, la principal característica de la AIR es que también se distingue por poner un mayor énfasis en los procesos después de la cosecha, o bien de la obtención de las materias primas, es decir, en darle un mayor valor al producto final mediante diferentes procesos de elaboración que se desarrollen con conocimientos específicos y tácitos de los saberes hacer de los integrantes de las comunidades locales donde se lleva a cabo la confección de un determinado producto.

En suma, la principal diferencia que hay entre la AIR y los SIAL es que en la primera se toman en cuenta todas las actividades económicas del sector primario, destacando principalmente las artesanías hechas con productos provenientes de las zonas específicamente delimitadas, mientras que los SIAL únicamente se centran en actividades productivas dirigidas a los productos alimenticios, ya sea en forma agroindustrial, artesanal o de cualquier otra índole.

Es importante destacar cómo los marcos teóricos de las diversas actividades económicas no se encuentran estáticos en sus definiciones a pesar del tiempo en que fueron establecidas, sino que, por el contrario, con cada nuevo investigador interesado en analizar los cambios en los territorios y las nuevas dinámicas tanto de relaciones como de producciones socioeconómicas, abren nuevas interrogantes y nuevas necesidades de los diversos procesos. Por lo tanto, la investigación continúa y evoluciona rompiendo así paradigmas que en un determinado momento fueron establecidos.

En el caso de los SIAL, es muy pertinente mencionar sus antecedentes para dar paso a su definición, conceptualización y evolución -que con cada uno de los casos de estudio que se han llevan a cabo y que se espera puedan ser muchos más-, y que el concepto siga en constante evolución generando con ello que su aplicación sea cada vez más heterogénea y satisfactoria para los objetivos que se planteen en el análisis de los diversos casos de estudio.

Así, con el repaso de los antecedentes conceptuales de los SIAL, empezando con los Distritos Industriales de Alfred Marshall, los Clústers, los Sistemas Productivos Locales y la Agroindustria Rural se da paso al siguiente apartado donde se abordará el concepto, origen y primeros trabajos de los SIAL.

1.2 Los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)

Una vez que se han revisado brevemente los antecedentes y la evolución teórica de los conceptos que se retomaron y que conceptualizaron a los SIAL, en este segundo apartado se abordará concretamente el concepto de los SIAL, en dónde surgió, qué autores lo conceptualizaron y lo aplicaron ya como un concepto operativo en los primeros casos de estudio.

1.2.1 Origen del concepto SIAL

En las últimas décadas, diversas disciplinas de las ciencias sociales se han interesado en realizar estudios referidos a las marcadas desigualdades sociales, políticas y económicas que existen entre distintas regiones del mundo, entre los

países llamados desarrollados y subdesarrollados⁴ o de primer mundo y de tercer mundo. Dicho interés está basado principalmente en el origen y la distribución de la riqueza que evidentemente no llega a todos los territorios de manera igualitaria, por lo que es común que se abran interrogantes que disciplinas como la economía, la sociología y sobre todo la geografía han buscado resolver mediante enfoques teóricos y metodológicos específicos referidos al tema. Uno de los temas que tienen mayor énfasis en la fallida distribución equitativa de los recursos económicos en el mundo, son las actividades económicas primarias -y muy en especial las actividades agrícolas- ya que en muchas partes del mundo es el sector al que menos se le presta interés y las políticas públicas enfocadas al campo resultan ser deficientes, por lo que las poblaciones dedicadas a la actividad al ser las menos beneficiadas y al mismo tiempo las más afectas, se ven en la necesidad de tomar medidas para buscar nuevas oportunidades de reproducción social, y con ello surgen procesos negativos para el sector como la migración campesina o el abandono del campo por cambio de actividad económica, agudizando de manera más grave el problema.

Para combatir todos esos problemas que afecten al sector agrícola, se han ido desarrollando nuevas investigaciones, alternativas y enfoques por parte de diversos actores sociales interesados en el rescate, fortalecimiento y todo lo que rodea a la actividad agrícola. Los principales actores que forman parte de la actividad agrícola son los siguientes:

- instituciones gubernamentales
- instituciones académicas
- organizaciones de productores

Es una tríada muy importante para que el sector pueda seguir adelante con sus proyectos y no tenga las problemáticas que lo merman cada día. Los diversos actores han trabajado desde su especialidad, pero a la vez en conjunto con los otros

⁴ Un país desarrollado es aquel que posee altos niveles de calidad de vida y un amplio grado de desarrollo industrial y socioeconómico. Cuenta con un alto ingreso per cápita y un elevado índice de desarrollo humano. Por el contrario, un país subdesarrollado es aquel que tiene un nivel bajo de calidad de vida respecto a otros países; depende del sector agrícola, con escaso desarrollo industrial y presenta problemas socioeconómicos. Además, cuenta con un bajo ingreso per cápita, al igual que un bajo índice de desarrollo humano (Arrieta, 2018).

para que así el rescate y el fortalecimiento sea cada vez más eficiente. A continuación, se desarrolla el concepto de los SIAL, el cual es un ejemplo de lo antes mencionado.

El enfoque de SIAL, es un concepto que surgió en Francia en la década de los años noventa como una propuesta de desarrollo territorial que busca analizar el papel de las pequeñas empresas y de los actores locales en el desempeño de los sectores agrícolas y agroalimentarios en países en desarrollo (Poméon y Fraire, 2011).

Bajo este enfoque el espacio se percibe no sólo como un contenedor de actividades sino como un espacio vivo que lleva inmersa una construcción social basada en las relaciones de los distintos actores, sus acciones, procesos y efectos en toda una cadena productiva para contribuir al desarrollo territorial.

El concepto de espacio ha llevado consigo un gran debate en cuanto a su conceptualización y utilización dentro de los estudios que realizan diversas disciplinas, ya que, al paso del tiempo, ha sido estudiado y analizado bajo diferentes perspectivas y con diversos objetivos. En el caso particular de esta investigación y recuperando lo que plantean Lindón y Hiernaux en un trabajo sobre el concepto de espacio y análisis regional, se habla de tres categorías de espacio: a) como espacio receptáculo o continente, b) como reflejo y c) como estructura o instancia de la totalidad social.

En el primer caso, plantean que el espacio sólo es considerado "...como un mero soporte o sustrato sobre el cual se localizan elementos y relaciones" (Hiernaux y Lindon, 1993, p.90), es decir, como un contenedor de objetos nada más, que no tiene la capacidad de ejercer algún tipo de influencia sobre los elementos y procesos que sobre él se desarrollan.

La segunda categoría, que plantea al espacio como un reflejo, sugiere que la sociedad que lo habita, las actividades que sobre él se realizan y las relaciones que existen entre los actores de esa sociedad, son un espejo que hacen que ese espacio sea construido a su semejanza o como consecuencia de las acciones realizadas dentro de él.

La tercera de las perspectivas y la que se torna un tanto más compleja, es la que habla del espacio como una estructura de la totalidad social, donde "...el espacio es entendido 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 Lindon, 1993, p.92). Es desarrollada principalmente desde la geografía crítica brasileña por Milton Santos quien es su principal exponente, el cual plantea que "...el espacio es función de una sociedad al mismo tiempo que existe en sí mismo, y en este sentido se impone a la sociedad" (Hiernaux y Lindon, 1993, p. 92).

En este sentido, y bajo el planteamiento de las tres formas en que es visto el espacio de acuerdo con Lindón y Hiernaux, los SIAL toman parte únicamente de los puntos b y c (antes enunciados) ya que como lo menciona el punto a, el espacio no se presenta únicamente como el contenedor de las actividades. En cambio, el espacio bajo el enfoque SIAL y en concordancia con el punto b, está siendo moldeado de acuerdo a la sociedad que lo habita y a las actividades que estos desempeñan sobre él, donde el espacio mismo desde su forma natural, por ejemplo, es también un aspecto importante en las actividades que la sociedad realiza para su reproducción con los recursos que el medio les provee. Asimismo, los SIAL también concuerdan con el punto c, ya que el espacio no es visto como un elemento aparte de la sociedad que lo habita, es decir, en una sociedad que es vista como una estructura total y compleja compuesta por diversos elementos, el espacio toma parte de ella y es un componente más.

Además del espacio, dentro del enfoque de los SIAL se han ido incorporando nuevos conceptos que, adaptados a las diferentes formas de producción y comercialización de productos agroalimentarios de diferentes lugares, se han podido aplicar en casos de estudio muy específicos. Dichos estudios se han llevado a cabo principalmente en América Latina y África, en donde las condiciones económicas de los países de estos continentes y de su sector primario no son las mejores. Es importante señalar que bajo este enfoque se pretende revalorizar las actividades que se realizan en el medio rural y aunque ha sido en casos muy particulares, se ha logrado que lleguen a ser exitosos.

Este innovador enfoque surge gracias a la observación de nuevos fenómenos en el ámbito rural, y comienza a dar paso a un desarrollo local que permite a las comunidades ofrecer los productos que obtienen directamente de sus territorios, lo que hace que muchas disciplinas como la Sociología Industrial, la nueva Geografía Humana, la Antropología y la Agronomía se interesen en realizar estudios sobre esas nuevas dinámicas de producción y de comercialización, así como la importancia y el valor que existe entre los territorios y los alimentos (Torres, 2013).

La organización y formación de las sociedades en las diferentes regiones del mundo, ha sido también un tema muy recurrente en los estudios sociales en las últimas décadas. Durante muchos siglos se les otorgó más relevancia a las condiciones naturales de un lugar como factor característico en las formas de vida y organización en cada sociedad, sin prestarle tanto interés a otros factores como las dinámicas organizativas de los actores en las actividades económicas y políticas que desarrollaban en su entorno como forma de subsistencia, "...en la década de los años ochenta y noventa, la geografía económica se acercó más a las discusiones sobre la interrelación de la sociedad y la economía a través del análisis de las redes sociales y las instituciones, temas que este campo de la geografía fue profundizando de manera paralela a lo que ocurría en la sociología económica" (Rosales, 2010, p.126).

Es por esa razón que elementos que nunca habían sido estudiados comienzan a ser visualizados en la geografía y tomados en cuenta como factores determinantes en la forma de organización de la sociedad de un territorio específico, "...acompañados de desarrollo económico" (Tolentino y Del Valle, 2014, p.15). Estos elementos son más subjetivos y de características cualitativas en cuanto a su desarrollo, ya que algunos presentan mayor relevancia sobre otros, es decir, no todos se encuentran presentes, y dependiendo de las condiciones políticas, sociales, de organización y hasta naturales, algunos tienen mayor peso e importancia sobre otros. Estos elementos se encuentran –en muchas ocasiones– intrínsecos, pero pueden ser inducidos y/o fortalecidos con los nuevos enfoques que se interesan en su estudio, como el caso de los SIAL. Los elementos que se consideran bajo este enfoque son la organización, las relaciones de confianza, las

redes, el capital social, la gobernanza, las cadenas cortas de comercialización, la acción colectiva y la patrimonialización, por mencionar algunos.

La principal característica que tienen los SIAL es la vinculación que existe entre un territorio y los productos alimenticios que de él se obtienen, todos los procesos desarrollados por los productores 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, hacen que el producto final obtenga un valor agregado, el cual se pretende que pueda reflejar con mejores ganancias a toda la cadena de valor cuando llegue a los mercados, y así poder seguir adelante con el proyecto común.

Así, gracias al trabajo de un grupo de investigadores franceses coordinados por José Muchnik, fue planteada una primera definición sobre los SIAL, los cuales son considerados 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 en Poméon y Fraire, 2011, p.15).

Fue la primera definición que se le otorgó a los SIAL, pero como cualquier noción teórica –sobre todo de la ciencias sociales-, ha ido modificándose paulatinamente gracias al trabajo de los investigadores en la aplicación del concepto en casos de estudio específicos. Además de modificarse -y aún mejor-, se ha ido complejizando, ya que, con respecto a su concepción epistemológica primera, se han ido incorporando nuevos conceptos operativos que las nuevas necesidades de los mismos casos van obligando a incluir, los cuales han servido para un análisis más minucioso y, por ende, con mejores resultados.

Para la aplicación del enfoque SIAL, con el análisis de un caso específico, es necesario tener como base los conceptos teóricos y operativos que ya se han mencionado, tanto los que se tomaron en cuenta desde el principio de la

conceptualización del enfoque (Distritos Industriales, Clúster, SPL y AIR), como los que se han ido incorporando con las experiencias obtenidas en campo. Algunos de estos conceptos de manera más detallada son:

La organización como forma de asociación que involucran a los productores con diversos actores. Es necesario que exista una comunicación no solo entre productores, sino con la mayor cantidad de actores a los que se pueda recurrir para que sus productos tengan un mayor alcance. La organización es llevada a cabo principalmente por los mismos productores con el fin de obtener beneficios comunes. Puede ser que ya están formadas desde hace algún tiempo y se acercan a entidades académicas y/o gubernamentales para solicitar apoyos de diferente índole, incorporando con ello a nuevos miembros. O bien a la inversa, las instituciones (gubernamentales y/o académicas) se acercan a las organizaciones con proyectos de desarrollo o con apoyos de algún tipo para el fortalecimiento e incentivo de su producción. Por lo cual, la organización resulta ser un trabajo en conjunto por los tres grupos.

Por otra parte, las cadenas cortas de comercialización, o bien “...los circuitos de proximidad o circuitos cortos son una forma de comercio basada en la venta directa de productos frescos o de temporada sin intermediario —o reduciendo al mínimo la intermediación— entre productores y consumidores. Los circuitos de proximidad acercan a los agricultores al consumidor, fomentan el trato humano, y sus productos, al no ser transportados a largas distancias ni envasados, generan un impacto medioambiental más bajo” (CEPAL, 2014).

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 en Torres, 2016).

El concepto de acción colectiva es más que un sinónimo de cooperación entre diversos actores, bajo el enfoque SIAL es cuando la economía de un determinado territorio descansa en la dialéctica de competencia/cooperación, de manera

horizontal, vertical, bi y multilateral, potenciada por formas de proximidad que dan como resultado una mayor confianza entre los actores, facilitando así su coordinación para la toma de decisiones pertinentes que se requieran (Poméon y Fraire, 2011). Es por ello, que resulta muy importante fortalecer los vínculos de confianza y mantenerlos presentes en toda la cadena productiva, ya que si se llega a perder, los problemas pueden surgir y las relaciones ya no serán las mismas, pueden ser mermadas en distintos niveles, incluso hasta llegar a perderse por completo.

Por lo mencionado anteriormente, es posible visualizar que el concepto de los SIAL es una herramienta innovadora para el análisis y la comprensión de los diversos procesos que se presentan en los casos de estudio. Da paso a grandes alternativas y propuestas para el rescate y sobre todo el fortalecimiento de las actividades agrícolas que derivan en productos de alta calidad para el consumo de la sociedad. Es un enfoque estructural novedoso para analizar las formas de organización rompiendo con paradigmas de modelos cuantitativos que no expresan siempre la realidad, por el contrario, toman muy en cuenta las características cualitativas tanto de las personas como de los espacios y territorios en donde se lleva a cabo la actividad productiva.

1.3 Conceptos operativos: Conocimiento tácito, Redes y Patrimonialización

Como ya se mencionó anteriormente, los SIAL tienen en su conformación metodológica una serie de conceptos operativos que funcionan como herramienta de análisis en los diferentes escenarios que se presentan en los casos específicos de estudio.

En particular para este trabajo de investigación es pertinente delimitar los conceptos que van a servir como ejes operativos de análisis del sistema agroalimentario del cacao Grijalva de Tabasco. Así, además de los conceptos que se mencionaron anteriormente, a continuación, se presentan las características principales de los conceptos operativos que se toman en cuenta y que poseen una mayor concordancia con el presente caso de estudio.

1.3.1 Conocimiento tácito

El primero de los conceptos operativos que se utiliza para el análisis de cacao de la región Grijalva, es el de conocimiento tácito o conocimiento implícito. Es una concepción considerada subjetiva basada en la experiencia, por lo que es expresado por cada individuo de manera diferente.

Una definición generalizada del concepto 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". Es conocido también de diferente manera, como "conocimiento individual implícito", "conocimiento incorporado", o el "conocer cómo" (Montuschi, 2002).

Tal vez para el individuo que lo posee, es un tanto complicado expresar ese conocimiento textualmente, ya que incluye creencias, imágenes, intuición, modelos mentales, habilidades técnicas y artesanales, es decir, es una característica muy personal del individuo. Para que este pueda ser transferido y/o comunicado requiere de actividades conjuntas y compartidas.

Es un saber que las personas poseen intrínsecamente. Un entendimiento que no fue necesario adquirir mediante algún curso o preparación de índole académica previa. Sino más bien fue adquirido mediante la experiencia del lenguaje o de la práctica de alguna técnica realizada.

Bajo el enfoque SIAL este concepto se retoma para identificar las técnicas utilizadas por parte de los individuos en las prácticas cotidianas que realizan para el cultivo, cuidado, y cosecha de algún producto agrícola, así como para las acciones realizadas en los procesos después de las cosechas que le otorgan un valor agregado al producto que ofrecen.

También se puede presentar bajo el enfoque SIAL como el saber-hacer, dado que no cualquier persona -sobre todo los que son ajenos a la actividad- puede realizar, ya que se requiere de una práctica constante y un conocimiento aplicado sobre el

producto. En la mayoría de los casos, ese conocimiento está muy relacionado con los aspectos culturales que se encuentran presentes en la comunidad productiva.

También se presenta y se manifiesta al respecto de los hábitos que la persona tiene con relación a su comodidad, tales como los horarios de trabajo, el tiempo que le dedican a la actividad, las herramientas que utilizan y en general los medios por los cuales realizan la actividad.

En el caso particular de esta investigación, este concepto está inmerso en todo el proceso, desde el cultivo de la planta, los cuidados que esta requiere, las formas de cosecha y sobretodo, el proceso pos cosecha que el cacao requiere para ser convertido en algún producto o bien en alguna materia prima para poder comercializarlo así. Lo anterior podrá visualizarse de mejor manera en el capítulo 4.

1.3.2 Redes

El siguiente concepto que sirve como herramienta de análisis para el presente caso de estudio, es el de las redes. Este concepto también de características cualitativas de la población, está dirigido a analizar las formas en que un individuo, una comunidad local, una organización o una institución se relaciona con otro(s) igual a él, ellos o a una entidad diferente.

Esta característica se encuentra muy presente prácticamente en todas las actividades agrícolas, industriales y en general de producción, ya que por el simple hecho de producir algo se requiere que exista la relación con un tercero para que se cumpla el proceso de comercialización del producto, ya sea este como consumidor final o simplemente como un intermediario.

Además de las relaciones interpersonales entre distintos individuos, se toman en cuenta otros aspectos, entre los que se destaca el territorio, por ejemplo, es mediante él -por la cercanía- que dos entidades distintas podrán establecer algún vínculo que los mantenga en constante intercambio de conocimientos, opiniones, y otras características que harán que uno aprenda del otro.

Así, las redes aparecen en los SIAL como formas de organización, aglomeraciones de productores primarios y/o industriales, un territorio, una cadena productiva, una comunidad étnica o una suma de varios de ellos (Poméon y Fraire, 2011, p.26).

Es decir, en términos generales el concepto de redes se manifiesta cuando una organización de productores, por ejemplo, se encuentra relacionada con otra organización de productores, o con otra institución académica y/o gubernamental, o con empresas privadas, logrando con ello que el producto que ellos ofrecen tenga un alcance mayor con diferentes objetivos, por ejemplo:

- con otras organizaciones para compartir conocimientos de los procesos de producción
- con una institución gubernamental para solicitarles o que ellos les ofrezcan algún incentivo para que su producción se mantenga o aumente, según sea el caso
- con una institución académica para que los apoyen con nuevos conocimientos tecnológicos y/o de mejoras genéticas de las plantas para que tengan una producción más eficiente y
- con empresas privadas para crear vínculos comerciales que funcionen como garantías para asegurar la venta de una parcialidad o totalidad de su producción

Con lo anterior se podrá visualizar más adelante en el capítulo 4, de manera muy clara, la injerencia que este concepto de redes tiene en el presente trabajo, con las formas de organización que tienen los productores de cacao y los vínculos que mantienen con diversas instituciones y empresas privadas, así como la importancia que eso representa para ellos.

1.3.3 Patrimonialización

El tercer y último de los conceptos operativos a considerar para el análisis del cacao de la región Grijalva, es uno de los más novedosos para el enfoque de los SIAL, ya que su aplicación en otros trabajos bajo este enfoque es muy reciente. Este

concepto en particular tiene consigo un amplio debate no sólo bajo este enfoque, sino en términos generales del concepto en sí mismo.

Existen muchos cuestionamientos a su alrededor como ¿Qué es el patrimonio? ¿Cómo es el patrimonio? ¿Para quién es el patrimonio? ¿Desde cuándo es patrimonio? Estas y muchas otras preguntas han rodeado este concepto, el cual como es bien sabido se encuentra regido por una institución de gran reconocimiento mundial, que, bajo ciertos lineamientos, determina lo que se puede considerar patrimonio, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO⁵).

De acuerdo a dicha institución, el patrimonio se puede presentar de diferentes maneras “...en su más amplio sentido es a la vez un producto y un proceso que suministra a las sociedades un caudal de recursos que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio. Es importante reconocer que abarca no sólo el patrimonio material, sino también el patrimonio natural e inmaterial” (UNESCO, 2014).

Lo anterior deja una clara muestra de que el concepto abarca una gran cantidad de elementos presentes actualmente en las sociedades, pero que una de las características más significativas es que el patrimonio, fue concebido en tiempos pasados y es actualmente cuando su valor se reconoce.

Para hablar de la Patrimonialización bajo el enfoque de los SIAL, es necesario mencionar otra definición del concepto de patrimonio, la cual no contradice a la anterior, sino que la complementa, así el patrimonio es considerado como “...los bienes materiales e inmateriales que nuestros antepasados nos han heredado a lo largo de la historia y que forjan en el presente la identidad de un territorio. Su determinación demanda, en consecuencia, un reconocimiento histórico del espacio geográfico objeto de estudio” (Grass, Cervantes y Altamirano, 2013).

⁵ United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, por sus siglas en inglés.

Así, la patrimonialización de un bien, va a estar determinada y justificada debido al valor histórico, económico y cultural que un elemento atesore, sea este tangible o intangible, creado por el ser humano o de origen natural.

Para el presente caso de estudio, la patrimonialización del cacao ya se está materializando, dado que institucionalmente existen otras formas de hacerlo, otorgando nombramientos, etiquetas y reconocimientos a algún determinado producto, como el caso de la Denominación de Origen del cacao Grijalva de Tabasco.

En este caso particular, aún no se encuentra totalmente definido que es lo que se está buscando que reciba el nombramiento de patrimonio, sí al producto como tal, los procesos de cultivo y cosecha, el proceso pos cosecha que la comunidad realiza para obtener un plus de valor económico (beneficio del cacao, capítulo 4) o bien, todo en su conjunto. Sea cualquiera de los casos, existe una serie de lineamientos que se deben cumplir, si bien aún no están completamente establecidos, es un hecho que se está trabajando en ellos para que a la brevedad se puedan tomar en consideración y así ser aplicados debidamente.

Aunque este concepto se encuentra aún en proceso, es importante comenzar a visualizarlo y exponerlo, ya que se espera que para un futuro no muy lejano comience a tomarse muy en cuenta para que, de alguna manera, contribuya a la activación de procesos tangibles que beneficien a la comunidad encargada de realizar los procesos productivos del cacao en la región Grijalva.

Capítulo 2 El cacao: historia ancestral y contemporánea

Es una realidad que, en México, la población aumenta año con año, por lo que la demanda de alimentos es cada vez mayor. Con más de 120 millones de habitantes en el país, la seguridad alimentaria se convierte en una necesidad primordial para la sociedad mexicana. Muchos de los productos alimenticios básicos como granos y cereales, son importados de otras regiones del mundo debido a la alta demanda, aunque se producen dentro del territorio nacional. Sin embargo, la importación de dichos productos se da principalmente porque la agricultura mexicana se topa de frente cada vez más con nuevas problemáticas que afectan su óptimo desenvolvimiento en la producción de ellos.

El sistema económico capitalista y el paradigma neoliberal que surgió en la década de los años ochenta, contribuyeron en gran medida a la disminución en la producción de alimentos en México y en otros países de Latinoamérica desde entonces. El sector agrícola ha sido mermado con distintas políticas públicas que le han impedido un desarrollo más eficiente debido a que este no ha sido lo suficientemente tomado en cuenta por las mismas. Se ha mostrado un mayor interés por parte de los gobiernos y la inversión extranjera en el fortalecimiento de los sectores secundario y terciario, los cuales resultan más rentables para una producción en masa que deja mejores ganancias económicas a los inversionistas que en la mayoría de los casos, son grandes consorcios multinacionales, dejando rezagado al campo en la competencia.

Por su parte el cacao, que es el tema que aquí interesa, si bien no es un producto que sea de primera necesidad para la sociedad, es un producto con valor histórico, cultural y económico para una gran cantidad de familias mexicanas y del mundo. Así, en este capítulo se abordan los aspectos históricos y de producción relacionados con el cacao, un producto de gran relevancia económica y cultural para los habitantes prehispánicos de América Latina y una materia prima que actualmente es utilizada principalmente en las industrias chocolatera y farmacéutica, y que además funciona como el principal sustento económico para muchos campesinos que practican su cultivo alrededor del mundo en sus diversas etapas productivas. El descubrimiento, domesticación, desarrollo y hasta

mejoramiento del árbol cacaoero, ha sido una tarea llevada a cabo a lo largo de la historia por diversos grupos de personas en territorios donde la planta se ha podido establecer.

El capítulo se divide en cuatro apartados: En el primero, se hace un recorrido por la historia del árbol que da como fruto al cacao, desde las teorías del origen de su nacimiento silvestre, pasando por la domesticación de la planta y el uso que le dieron al cacao las culturas prehispánicas mesoamericanas, así como los diferentes tipos de cacao que existen actualmente y sus principales características. En el segundo, se habla sobre la expansión del cacao, en primera instancia como producto extraído del nuevo mundo por parte de los españoles a su llegada, y después como cultivo en diferentes regiones del mundo gracias a la difusión que ellos mismos le dieron principalmente en Europa. En el tercer apartado, se habla de manera general sobre la producción internacional del cacao, desde los primeros países que lo produjeron fuera de México, incluidos los del continente americano, hasta los países que hoy en día se presentan como los mayores productores de cacao en el mundo. Finalmente, en el cuarto apartado se habla sobre la producción de cacao en México, la evolución de los estados productores desde que fue consumada la independencia hasta lo que presenta la actualidad del cacao.

2.1 Antecedentes del cacao

El cacao es un producto que para nuestro país ha sido muy importante a lo largo de la historia, no sólo por el valor económico que ha representado para la agricultura nacional sino también por el valor cultural que desde mucho tiempo antes de la llegada de los españoles le otorgaron las culturas que habitaban el continente americano; incluso fue considerado durante la época prehispánica como un producto sagrado al que muy pocos tenían el beneficio de disfrutar. Durante la colonia se dice que los conquistadores se quedaron sorprendidos con muchos de los productos que encontraron no sólo en el país, sino en el continente entero, y uno de los que más sobresalió en ese sentido fue sin duda el cacao, por su sabor, por los usos espirituales que las civilizaciones precolombinas le otorgaban y por

supuesto por el valor económico que podría representar al llevarlo a su territorio, por lo que comenzó la explotación del producto y con ello su difusión.

2.1.1 Antecedentes de la planta

El cacao es el fruto del árbol denominado científicamente *Theobroma cacao L.* (la letra L se le atribuye al científico griego Carlos Linneo quien clasificó el cacao en 25 especies). La palabra *Theobroma* proviene del idioma griego que significa “alimento de los dioses” y que es el género de la especie, mientras que la palabra cacao proviene del náhuatl “*Cacahuatl*” -hablado por la cultura mexicana- la cual indica el nombre que se le da al fruto del árbol (León, 2000).

Existe una gran cantidad de literatura que trata sobre el origen de la planta en el mundo, la mayoría de ellas mencionan que su origen tuvo lugar en centro y Sudamérica donde se encontraron vestigios de cacao silvestre. De acuerdo con Cuatrecasas, (1964) en Azpeitia y López, (2008), es muy probable que en los lugares donde se ha encontrado esos vestigios se trate únicamente de plantaciones que fueron abandonadas por algunos habitantes. Sin embargo, muchos cacaos forasteros silvestres se han encontrado en América del Sur. En México y Centroamérica por su parte, lo que las investigaciones han determinado, es que hay registro de cacaos criollos silvestres.

Existen dos grandes teorías que explican el origen del *Theobroma Cacao L.*; de acuerdo con Azpeitia y López (2008), estas teorías fueron realizadas por Cheesmrnan en 1944 y por Cuatrecasas en 1964.

El primero de los dos en hacer una hipótesis sobre el origen de la planta fue Cheesmrnan, el cual menciona que “...alrededor de la cuenca de los Ríos Napo, Putumayo y Caqueta, afluentes del Río Amazonas que se originan en los Andes, cerca del Ecuador” son los lugares donde las poblaciones de cacao tienen su centro de origen común. Esta hipótesis es afirmada y sustentada por el hecho de que en esa región se encontraron todos los tipos posibles de cacaos amazónicos y criollos de montaña. Lo anterior está basado en las exploraciones realizadas por Pound en los años de 1938 y 1943 (Azpeitia y López, 2008).

Lo que el autor supone es que estos tipos de cacao fueron traídos desde el Valle del Amazonas hacia el norte del continente, pasando por el istmo de Panamá, “...donde desarrollaron su individualidad por la influencia del aislamiento geográfico, y una selección incipiente por parte de los indígenas”. Esto hace pensar que los cacaos del Valle del Amazonas son los antecesores a los encontrados en México y Centroamérica. Al contrario de lo que sucedió con los cacaos criollos que se dispersaron hacia el norte, el autor menciona que la dispersión de los cacaos forasteros siguió el afluente del Río Amazonas hasta llegar a Venezuela, Guayana y Brasil.

Un aspecto muy relevante para el entendimiento de este tema es que el autor menciona que los indígenas sudamericanos no domesticaron ni usaron el cacao, como las civilizaciones mesoamericanas que sí lo hicieron y de hecho fue un producto de significativa relevancia, ello hace pensar que existen dos contradicciones que le restan credibilidad a su hipótesis:

1) Era muy difícil que las semillas del cacao criollo con un alto contenido de grasa -que hipotéticamente tienen su origen en el sur del continente- hayan podido ser trasladadas hacia al norte, donde tenían que recorrer grandes distancias por largos periodos de tiempo, ello debido al poco tiempo que tienen las semillas de viabilidad (30 días aproximadamente) y,

2) porque los pobladores de Mesoamérica fueron los primeros en domesticar la planta, e hipotéticamente lo hicieron por lo cerca que la encontraron de manera silvestre, ya que de acuerdo a lo que menciona Miranda, (1988) en Azpeitia y López “...los centros primarios de domesticación están íntimamente ligados a los centros de origen primario de las especies” (2008, p.10) y en este caso muy difícilmente fue por las relaciones comerciales que se tenían con otros pueblos del sur, o por lo menos no lo era con el cacao debido a lo que se mencionó en el primer punto.

La segunda de las hipótesis sobre el origen del *Theobroma Cacao L.* expuesta por Cuatrecasas, es mucho más aceptada por la mayoría de los investigadores sobre el tema del cacao. A diferencia de lo mencionado por Cheesman respecto a una sola región de origen del cacao, Cuatrecasas habla de dos áreas diferentes de

origen geográficamente separadas por el istmo de Panamá. 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.

El autor menciona que "...cuando ambas formas originales se aislaron, tenían característica bien definidas para ser reconocidas, más como subespecies o razas (*Theobroma cacao cacao* y *Theobroma cacao sphaerocarum*) que como especies distintas", ya que es muy fácil que la planta se cruce con otras para formar híbridos fértiles y robustos.

Los principales argumentos que sustentan esta hipótesis son dos: en primer lugar porque la civilización maya -que para esa época era quien poblaba Mesoamérica- fue quién domesticó el cacao criollo donde el origen de las especies está íntimamente ligado a los centros primarios de domesticación; y en segundo lugar porque de acuerdo con Miranda, (1962) en Azpeitia y López, (2008), se descubrieron cacaos silvestres en la Selva Lacandona de Chiapas, lo que es "...un hecho muy importante dadas sus características y su forma criolla, que lo podría ubicar como un antecesor de los cacaos criollos cultivados" (p.10).

Así, lo que plantea Cuatrecasas de las dos áreas diferentes de origen del cacao resultan más cercanas a la realidad, primero por lo ya mencionado de la domesticación del cultivo por parte de las civilizaciones mesoamericanas, ya que en Chiapas existen evidencias arqueológicas de ello; y segundo porque las poblaciones de plantas con reproducción alógama⁶ se originan por aislamiento geográfico, lo que muy probablemente sucedió con los cacaos criollos de Mesoamérica y los de tipo forasteros en Sudamérica.

Por lo anterior, es preciso aclarar que el origen exacto del *Theobroma Cacao L.* sigue siendo un misterio para la humanidad hasta la actualidad. Sin embargo, lo que sí se puede asegurar es que la planta se dio de manera natural -posiblemente por la mezcla de varias plantas- en algún lugar del continente americano en la zona

⁶ Alogamia: Tipo de reproducción sexual en plantas consistente en la polinización cruzada y fecundación entre individuos genéticamente diferentes (Salamanca, 2014).

tropical, en un sitio localizado ya sea en el centro del continente o hasta el sur del mismo, o como lo menciona Cuatrecasas, en ambos sitios de manera independiente.

Muchas han sido las investigaciones referidas al origen de la planta, pero no hay una que sea lo suficientemente contundente como para precisarla y definirla. Sin embargo, lo que sí ha sido un gran avance para determinar el origen del cacao, es que se ha logrado delimitar la zona donde es un hecho que la planta tiene su origen, siendo un dato muy relevante que resulta suficiente para esta investigación.

2.1.2 Tipos de cacao

En la actualidad el cacao se encuentra distribuido por muchas regiones del mundo, es cultivado en varios países, principalmente en los continentes de África, América y Asia. Debido a que no todos los lugares donde el cacao es cultivado tienen las características geográficas idénticas (altitud, latitud y clima), existe una gran variedad genética en cuanto a las poblaciones de la planta, estas han sido determinadas por las condiciones físicas que cada lugar tiene y a la que cada variedad de cacao se ha adaptado. En general el *Theobroma Cacao L.* se encuentra clasificado en tres grandes grupos: criollo, forastero y trinitario.

Cacao criollo

En este grupo se encuentran las formas de *Theobroma cacao* subespecie cacao. Una de las principales características que tiene es que sus frutos son angostos, alargados y con punta muy pronunciada; la coloración del fruto está determinada por el grado de madurez que presenten, por ejemplo, son verdes o verdes blanquicos cuando están en estado inmaduro y de color amarillo rojizo cuando maduran. Sin embargo, la principal característica que este tipo de cacao presenta es la pigmentación de los cotiledones⁷ de la semilla, la cual es de color blanco en los granos frescos (Azpeitia y López, 2008).

⁷ Cotiledón: Parte de la semilla que en muchas especies de plantas rodea al embrión y le proporciona el alimento que necesita para su desarrollo (Oceano, 2002).

Son considerados como un producto que posee un alto contenido de grasa, eso es debido a su sabor y aroma considerados como de gran calidad para el consumo humano. Por otra parte, también tiene rasgos negativos, ya que los cacaos criollos son considerados como un cultivo que tiene un alto grado de susceptibilidad a las enfermedades, especialmente a la pudrición negra de la mazorca.

Cacao forastero

En este grupo se encuentran las formas de *Theobroma cacao* subespecie *sphaerocarpum*, el calabacillo es denominado como su genotipo característico y las características morfológicas y distribución geográfica que necesita para su reproducción son totalmente opuestas a las que necesitan los tipos de cacao criollos y los cultivados. En comparación con los cacaos criollos de Mesoamérica, su domesticación es considerada relativamente reciente, se cree que comenzó a cultivarse en Brasil a partir del año 1740.

En este grupo los tipos de cacao son principalmente dos:

- a) Forasteros del Alto Amazonas, los cuales se localizaron en la cuenca del Río Amazonas
- b) Forasteros del Bajo Amazonas, presentes en las Guyanas y forman un tipo bastante uniforme denominado cacao amelonado (López, Delgado, Azpeitia y López, 1996).

Cacao Trinitario

También denominado cacao híbrido, es una mezcla entre los cacaos criollo y forastero. Su calidad y características botánicas son intermedias entre los dos grupos, pero sus características se asemejan más a los forasteros y es la variedad que mayormente se produce en el mundo.

Es originario –como su nombre lo indica- de Trinidad y Tobago después de que en el año de 1727 un huracán destruyó prácticamente todas las plantaciones de la Isla, surgiendo como resultado de un proceso de cruce entre los otros dos grupos. “...este grupo se usa como material de injerto para multiplicarlo sin perder sus características, las mejores cruces combinan el sabor del cacao criollo con la

rusticidad del Forastero, produciendo cacao de mucha demanda” también es usado para mezclas con otras variedades. Un ejemplo de este grupo es el Carenero Superior, de Barlovento en el estado de Miranda, Venezuela (Martínez, 2007, p.6).

Características geográficas para su cultivo.

El cultivo del cacao es exclusivamente dentro de la zona tropical del planeta, la latitud en la que crece es entre los 22° norte y los 21° sur, la altitud apropiada es entre los 10 y los 400 metros sobre el nivel del mar (msnm), pero puede adaptarse a altitudes que van desde los 4 y hasta los 800 msnm.

La pendiente en el cultivo del cacao no es una característica muy sobresaliente, ya que el árbol cacaotero puede adaptarse a diferentes pendientes que se presentan en los terrenos donde es cultivado, desde muy prolongadas hasta prácticamente inexistentes, pero no es recomendable que estas superen los 30°, ya que pueden promover la erosión del suelo y con ello la pérdida de nutrientes para la planta.

Por su parte la temperatura que debe presentar la zona de cultivo determina en gran medida la formación de las flores y frutos. En este sentido, la temperatura mínima media anual para el cultivo del cacao debe ser de 21° centígrados (C), aunque la óptima son 25°C; la mínima diaria debe ser de 15°C y la mínima absoluta de 10°C. Las temperaturas extremas muy altas pueden provocar alteraciones fisiológicas en el árbol por lo que el cultivo debe estar bajo sombra para que los rayos del sol no incidan directamente en él y se incremente su temperatura.

La precipitación es una característica muy importante ya que el cultivo del cacao requiere de mucha humedad. En general el cultivo requiere una precipitación anual de 2000 a 2500 milímetros (mm) bien distribuidos durante todo el año. El cacao crece en buenas condiciones con una humedad relativa que va del 70 al 80%, la cual está en función de la temperatura y las lluvias, la humedad relativa muy alta propicia el desarrollo de las enfermedades del cacao. El agua necesaria para el cultivo oscila entre los 1500 y 2500 mm en las zonas bajas más cálidas y entre los 1200 y 1500mm en las zonas más frescas o valles altos.

Por último, los suelos que se necesitan para su cultivo o los que son más óptimos, son los que tienen texturas francas, franco-arcillosas y franco-arenosas. Los

terrenos con texturas livianas franco-arenosos, en las que la arena está agregada con arcilla y limo pueden ser buenas, pero en épocas de secas pueden implicar un riesgo por su poca retención de agua. El pH recomendado de los suelos para el cacao es de 6.5 a 6.8 (Infoagro, 2018).

De acuerdo a lo antes mencionado podemos concluir que la planta tiene un amplio rango de posibilidades para poder ser cultivado en diferentes territorios, ya que los ecosistemas que cumplen con las características de los parámetros físicos que la planta requiere son vastos en el planeta. Si bien es cierto que el cultivo se adapta únicamente a ecosistemas tropicales, gracias a la existencia de los tres tipos de cacao, su adaptación es un tanto más amplia a características específicas diferentes a las comunes, razón por la cual el cultivo con el paso del tiempo se ha podido establecer y expandir prácticamente en todo el mundo. Sin embargo, la domesticación del cacao tuvo un inicio, el cual fue realizado por las culturas que habitaban la región donde el árbol cacaotero nació de manera natural. A continuación, se menciona el desarrollo del cacao como producto dentro de ellas.

2.1.3 El cacao en las culturas prehispánicas

Además de la importancia que tiene la historia del origen de la planta que, aunque no está definida totalmente como ya se mencionó, la domesticación de la misma y los primeros usos que se le dio al cacao por parte de los seres humanos, fue algo que realizaron las culturas que poblaban la región donde el cacao tuvo su origen. Fueron esas mismas culturas quienes desarrollaron las técnicas del cultivo que incluso son utilizadas en la actualidad, o por lo menos fueron la base de ellas, aunque posteriormente se les realizaron cambios y/o mejoras.

Para comenzar a hablar de la historia del cacao es necesario remontarse a épocas prehispánicas del continente americano, que como ya se mencionó anteriormente, es cuando se tienen los primeros registros de su existencia. Fue hace aproximadamente unos 4 mil años cuando el árbol de forma natural creció en las regiones mencionadas anteriormente del sur y Centroamérica. Pero lo realmente importante fue que debido a las rutas comerciales que desde esa época existían por parte de las pequeñas culturas que poblaban la región, el cacaotero -como también

se le conoce al árbol- se fue extendiendo hacia el norte del continente donde pasó por todo Centroamérica y finalmente llegó al territorio del actual sudeste de México, e incluso más al norte, llegando hasta lo que actualmente es el estado de Colima (Motamayor et al., 2002).

Los primeros registros que se tienen sobre la domesticación del árbol del cacao son de alrededor del año 1100 a. C. por parte de los habitantes del sitio de Puerto Escondido, un lugar que actualmente se encuentra en el territorio de Honduras. Es muy probable que la siembra de cacao fuera ya un cultivo extensivo y muy practicado por diversos grupos de poblaciones en toda Mesoamérica unos 200 años después del origen de su domesticación, es decir, aproximadamente en el año 900 a. C. durante el período preclásico medio. Entre los años 1500 y 500 a. C. el litoral sur del Golfo de México ya estaba poblado por la cultura Olmeca –madre de la civilización Mesoamericana- y es por esos antecedentes que es a ellos a quienes se les adjudica como ser los primeros en domesticar y sembrar el árbol cacaotero (Motamayor et al., 2002).

Casi simultáneamente a los olmecas en el periodo Preclásico Temprano (2000 a. C.-250 d. C.), existió la civilización Maya, que se estableció en una extensa región al sur de México, desde la península de Yucatán a lo largo de región de Chiapas, Tabasco y la costa de Guatemala en el Pacífico. Es posiblemente la civilización más importante en Mesoamérica, ya que se estableció en una muy amplia región del continente, se fundaron varias ciudades bajo sus normas y su población fue muy extensa, además que tuvieron grandes avances tecnológicos para su época. Los mayas también son posiblemente los que le dieron la mayor difusión y la mayor cantidad de usos al cacao; entre los usos más importantes fue el de hacer con su fruto “Chocolhaa” o agua (haa) amarga (Chocol) que era un brebaje amargo hecho de semillas de cacao que consumían exclusivamente los reyes y los nobles, aunque también era usado para dar solemnidad a determinados rituales sagrados. También lo usaron con fines terapéuticos ya que los médicos mayas prescribían el consumo de cacao como estimulante y como calmante a la vez. Los guerreros lo consumían como una bebida reconstituyente, y la manteca de cacao era usada como unguento para curar heridas. La importancia del cacao para los Mayas fue tal que también fue

utilizado como moneda de intercambio para distintos productos entre diversos pueblos y culturas (Yubero, 2009).

El árbol del cacao llegó más al norte de la región antes mencionada, al centro de lo que actualmente es México, región poblada en ese entonces por la cultura tolteca, la que precedió a los mexicas, cultura que posteriormente fue la misma que logró el dominio y exterminio de los toltecas, los olmecas y todos los pueblos pobladores y adoradores del Sol y de la Serpiente Emplumada (Quetzalcóatl). Era justamente a esa deidad a quien los mexicas hacían remontar el primer origen de cacao-, regalo divino para aliviar su cansancio y deleitar el reposo "...un mito azteca dice que fue Quetzalcóatl quien trajo consigo las semillas de cacao, las regaló al pueblo para que disfrutaran del manjar que los mismos hijos del sol apreciaban" (Yubero, 2009, p.2).

El cacao fue conocido por la cultura mexicana hasta el siglo XV, de cierta manera ya tardíamente, ello fue debido a su expansión, la cual les permitió establecer relaciones comerciales con las zonas costeras. Posteriormente su interés por este cultivo fue tan grande que los llevó a conquistar algunas regiones de la costa veracruzana y el Soconusco, donde ya era practicado el cultivo por diferentes pueblos que lo aclimataron a sus regiones en los actuales estados de Guerrero, Oaxaca, Veracruz, Tabasco, Campeche y Chiapas. Todo ello propiciado porque el cacao ya era la principal moneda de la región mesoamericana (Chapa, 2003).

Es así como se ha llevado a cabo la evolución del cultivo del cacao, donde no cabe duda que su origen botánico es en el continente americano y que la domesticación fue gracias a los diferentes grupos de pobladores de la región. Sin embargo, en una investigación reciente por un grupo de arqueólogos ecuatorianos y franceses, que hallaron los restos de una cultura en la provincia de Zamora Chinchipe, en la Amazonía ecuatoriana, encontraron evidencias químicas y físicas de cacao, de la variedad "fino de aroma" -muy demandada actualmente por la industria del chocolate en el mundo-, en los vestigios de unos recipientes.

Gracias a ese descubrimiento, se cree que el uso por parte de los seres humanos data de hace 5500 años según las pruebas de carbono 14 a las que fueron sometidos los recipientes y no de hace 4 mil como se ha creído, en la época de la

cultura Olmeca. Es por ello que los investigadores, con el descubrimiento arqueológico que hicieron, podrían cambiar la historia del origen del cacao y de la cultura Olmeca como la conocemos actualmente. Según sus investigaciones, la cultura Mayo-Chinchipe-Marañón tuvo una organización sofisticada y, al parecer, se tuvo relación con culturas de los Andes y la costa de Ecuador (Mundo, 2013).

La historia puede ser verdadera o falsa en algunos aspectos o en la totalidad de sus escritos, pero una realidad es que conforme pasa el tiempo se puede o no esclarecer, para el caso de esta investigación las culturas prehispánicas jugaron un papel muy relevante en el desarrollo del cultivo del cacao y en los usos que se le dieron, haya sido hace 5500 o 4 mil años.

El uso que las culturas precolombinas le dieron al cacao perduró por varias generaciones y fue interrumpido hasta la llegada de los conquistadores de América, quienes al ver el valor económico que representaba en el nuevo mundo y siguiendo su ambición, decidieron llevarlo a su territorio. A continuación, se describirá sobre la situación que vivió el cacao con la llegada de los europeos al continente americano, la repercusión que ese proceso social tuvo en el producto, la exportación del mismo hacia nuevos territorios y los nuevos usos a los que fue sometido.

2.2 Expansión del cultivo del cacao

Aunque se tienen diversos estudios e hipótesis para determinar el origen exacto del cacao, no se ha podido establecer con exactitud y ha sido considerado por muchos como un misterio, tanto que incluso su creación ha sido adjudicada también a las deidades de las diversas culturas que lo utilizaron. Lo que sí es un hecho comprobado es que el árbol cacaotero nació de manera silvestre en el continente americano, algunos mencionan que en el sur, otros que en el centro, pero por las condiciones geográficas que necesita para su establecimiento, la planta ha logrado desarrollarse en prácticamente toda la región tropical del continente y su origen pudo ser en toda la región, en una de ellas o en diferentes regiones de manera independiente.

Debido a la colonización europea de prácticamente todo el continente americano a finales del siglo XV y durante los siguientes siglos, los conquistadores fueron parte

fundamental para la expansión del cultivo, la difusión del producto y sus diferentes usos hacia otras regiones del mundo. Los españoles lo llevaron en un principio a su territorio, ya que el uso que más llamó su atención a su llegada al nuevo mundo fue el de moneda, por lo que su codicia les hizo despertar un gran interés en el producto (Chapa, 2003).

2.2.1 El cacao con la llegada de los españoles en América

Muy probablemente el primer encuentro entre el cacao y los españoles haya ocurrido en el año de 1502. Ello ocurrió en el cuarto viaje de Cristóbal Colón al nuevo mundo cuando su buque se topó con unos comerciantes mayas (probablemente itzaes) que llevaban consigo un cargamento grande de cacao, cerca de la isla Cuanaja, en las costas atlánticas de Honduras, donde los europeos los interceptaron y adquirieron el cargamento, el cual llevaron a España como simple curiosidad (Chapa, 2003).

Ya con Hernán Cortés al mando de las tropas de los conquistadores, en 1519, después de llegar a Cintla e ir avanzando hacia el centro del nuevo mundo, donde pasaron por las regiones cacaoteras (Chontalpa, Xicalango y Acalan), a su llegada a Tenochtitlán se maravillaron por el tamaño de la ciudad y su organización. Fue en el mercado de Tlatelolco donde se dieron cuenta de la importancia monetaria del cacao y aún más por el uso que le daban sus gobernantes como bebida. Tiempo después cuando ya tenían como prisioneros a los mexicas, comenzaron a apoderarse de las regiones productoras de cacao, dicha acción fue realizada debido a que ya no tenían más oro y metales preciosos que robar, por lo que buscaron las regiones de mayor producción cacaotera y se apoderaron de ellas. En el año de 1528 Cortés llevo el cacao a España donde se lo mostró a sus reyes y les enseñó su preparación (Chapa, 2003).

Durante la época virreinal el cacao fue sometido a un gran cambio cultural y comercial ya que los conquistadores "...le quitaron su carácter sagrado, su siembra fue desritualizada y su consumo, restringido a la nobleza, se amplió a sectores populares" (Tovar, 1941, p.1), es por ello que el cultivo logró ser extensivo dentro y fuera de lo que es el actual territorio mexicano. Asimismo, se consiguió un alto nivel

de comercialización del producto y se necesitó de mano de obra esclava e indígena para lograr la producción y desarrollo de las nuevas regiones económicas especializadas en el cacao, así "...Guatemala y Tabasco, la provincia de Venezuela y Guayaquil, en el Ecuador, adquirieron gran importancia en su producción en el periodo colonial y de modo especial en el siglo XVIII" (Tovar, 1941, p.1).

Debido a los diversos usos que los colonizadores le encontraron a su llegada al nuevo mundo y a las facilidades del establecimiento del cultivo del cacao en diferentes regiones del mundo -aunque exclusivamente en las zonas tropicales-, la planta comenzó a ser llevada a países donde su adaptación a las condiciones geográficas fueran las apropiadas para la inserción del cultivo y la producción de cacao.

La razón más poderosa que los españoles tuvieron para comenzar con la expansión del cultivo fue por la ambición que los poseía, ya que al ver que en los pueblos originarios el cacao era un producto de alto valor -incluso monetario-, pensaron que al llevarlo a su imperio podrían hacer lo mismo. La diferencia fue que ellos comenzaron a mezclar el cacao con otras especias, lo que les abrió el camino para darles un uso diferente al que se le daba en América.

En poco tiempo a partir de la llegada de los conquistadores, el cacao se convirtió en un producto aún más importante de lo que ya era, por lo que su producción aumentó progresivamente en el continente para satisfacer las necesidades de un producto que ya tenía una gran popularidad y demanda para su consumo local y exportación al viejo continente.

2.2.2 Expansión del cacao en Europa

A la llegada de los españoles al Nuevo Mundo, el principal uso que se le daba al cacao era como bebida, pero era una bebida amarga, que era exclusivamente para los gobernantes y personas de las clases altas. En un principio el sabor de la bebida que se preparaba con el cacao en América les resultó un tanto extraño (por ser amargo), pero con la importancia económica que el cacao representaba, eso les importó muy poco y aun así se apoderaron de su producción y decidieron explotarlo y llevarlo a su territorio de origen.

Una vez que el cacao ya se encontraba en el viejo continente, se empezó a tener un mayor interés en él cuando en su preparación, lo mezclaron y le adicionaron nuevos ingredientes tales como leche, azúcar, anís, ajonjolí, huevo, almendras, avellanas, pétalos de distintas flores y especias como la canela y la vainilla. Esas diferentes mezclas provocaron que el cacao tuviera un nuevo sabor, un sabor dulce y muy diferente al que se conoció en América, el cual hizo que les agradara aún más la idea de seguir apoderándose de él y explotándolo cada vez más. Es posible que fue en ese tiempo cuando el chocolate tuvo su origen como lo conocemos hoy en día (Chapa, 2003).

Posteriormente y ya en Europa, compartieron su descubrimiento con otros países del viejo continente como Holanda, Alemania, Francia e Italia quienes recibieron de muy buena manera el producto, y también comenzaron a experimentar con él, haciéndole nuevas invenciones e “...Introdujeron nuevas técnicas para su manufactura”, cobrando una gran popularidad en el viejo continente con ello (Chapa, 2003, p.12)

Los países europeos mencionados adoptaron de muy buena manera al cacao y tomaron muy en serio la producción de chocolate y otros productos derivados de él, por lo que decidieron obtener la materia prima de manera independiente. Paulatinamente fueron llevando el cultivo del cacao a sus territorios colonizados para hacer experimentos con la planta y buscar su adaptación para su posterior producción en masa, ya que vieron en el cacao una mina de oro, quitándole con ello la exclusividad de producción al continente americano y expandiéndola prácticamente por todo el mundo, pero principalmente en países de Asia y África donde la planta pudo adaptarse satisfactoriamente y comenzó a reproducirse.

En las primeras tres décadas del siglo XIX se llegaron a grandes adelantos en la fabricación industrial de chocolate, donde se unió al desarrollo tecnológico y a la Revolución Industrial, ya que las pequeñas empresas que se interesaron en fabricar chocolate en talleres pasaron a ser las más grandes industrias a escala mundial, transformando el cacao de una bebida a golosinas y a materia prima de repostería. La industrialización del chocolate fue una de las principales razones para que el

cultivo se extendiera tanto, a un principio llevado de América a Europa y posteriormente al resto del mundo donde la adaptación del cultivo fuera posible para satisfacer una demanda que ya era global (Chapa, 2003).

Los europeos incluyeron al chocolate en su dieta diaria y no sólo como una bebida, perfeccionaron las formas de su elaboración casi como la conocemos hoy en día, es por esa razón que podemos ver la importancia que el cacao tiene actualmente en todo el mundo.

En el siguiente apartado se abordará el tema de la internacionalización del cacao, los principales productores del grano, los destinos a donde es llevado y los usos a los que es sometido.

2.3 El cacao a escala internacional

La formación de industrias de cacao fue un gran plus que los países europeos - principalmente- le dieron al grano para aumentar su producción. Sin embargo, como resulta para toda producción a gran escala, la materia prima es fundamental para poder alcanzar a cubrir la demanda de productos industrializados, por lo que en el caso del cacao, se debió recurrir a los territorios colonizados por parte de los países interesados en la manufactura de productos derivados del cacao para que fuera sembrado y producido sin la necesidad de extraerlo de la región de donde es originario, se optó por hacer que los países colonizados aptos para la siembra y producción del cacao, lo sembraran y así convertirlos en sus proveedores de materia prima, reduciendo con ello costos de producción y transporte.

Es también en esa época cuando se acentúa la diferencia que existe entre la producción agrícola de cacao que hasta entonces era de uso artesanal y cultural a la producción en gran escala para un uso comercial que es utilizada hoy en día.

2.3.1 Países productores de granos de cacao

La producción de cacao a escala internacional está dirigida principalmente a las industrias, para obtener productos derivados del cacao como golosinas, materia prima (manteca de cacao) para repostería y recientemente para la industria farmacéutica con productos naturistas. Para el año 2016, de acuerdo con los datos

que presenta la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO⁸), la producción total de granos de cacao fue de 4,466,575 toneladas entre 59 países pertenecientes a cuatro de los cinco continentes. La mayor cantidad de producción de granos de cacao a escala mundial se concentra en la región de África occidental, en los países de Costa de Marfil, Ghana, Camerún y Nigeria. En la región del sudeste asiático sobresale Indonesia y en Oceanía, Papúa Nueva Guinea; en América Latina, Brasil se encuentra en primer lugar seguido por Ecuador, Colombia y República Dominicana. Las condiciones climáticas y la fertilidad de sus suelos para el cultivo del árbol cacaotero son los factores más importantes para que dichos países cuenten con la gran cantidad de producción, además de la inversión extranjera.

Tabla 1: Producción Agrícola de cacao a escala mundial en 2016

Ranking	País	Producción (Ton)	Porcentaje de Producción (%)
1	Costa de Marfil	1,472,313	32.96
2	Ghana	858,720	19.23
3	Indonesia	656,817	14.71
4	Camerún	291,512	6.53
5	Nigeria	236,521	5.3
6	Brasil	213,843	4.79
7	Ecuador	177,551	3.98
8	Perú	107,922	2.42
9	República Dominicana	81,246	1.82
10	Colombia	56,163	1.26
11	Togo	51,627	1.16
12	Papúa Nueva Guinea	44,943	1.01
13	México	26,863	0.6
14	Uganda	24,233	0.54
15	Venezuela	23,254	0.52
16	India	16,602	0.37
17	Sierra Leona	14,714	0.33
18	Guinea	14,181	0.32
19	Haití	13,142	0.29
20	Guatemala	11,567	0.26
Total		4,393,734	98.37
Total Mundial		4,466,575	100

Fuente: Elaboración propia con datos de FAOSTAT, 2018.

⁸ Food and Agriculture Organization, por sus siglas en inglés.

Como lo muestra la Tabla 1 dentro de los primeros veinte países productores de granos de cacao, se encuentran 8 naciones de África, 9 de América, 2 de Asia y 1 de Oceanía. La producción mundial de cacao se presenta principalmente en el continente africano, dentro de los primeros cinco países productores, cuatro pertenecen a este continente y de hecho a la misma región, donde muy por encima de cualquier otra nación, Costa de Marfil es el de mayor producción con 1,472,313 toneladas, lo que representó en ese año el 32.96%⁹ de la producción mundial seguido por Ghana 19.23%, Camerún 6.53% y Nigeria 5.3% (2°, 4° y 5° lugar respectivamente), países que en conjunto (1,386,754 toneladas y 31.06%) no logran igualar a Costa de Marfil. En el 3er lugar se presenta un país asiático, Indonesia con 656,817 toneladas y 19.23% en ese año. Entre los cuatro países africanos mencionados produjeron 2,859,066 toneladas de granos de cacao en el año de 2016, y junto a Indonesia, es decir, los cinco primeros productores de granos de cacao en el mundo produjeron 3,515,883 toneladas, lo que representa el 78.7% de la producción mundial.

México por su parte se posicionó en el lugar número 13 en la producción mundial de cacao, con 26,863 toneladas, lo que representa el 0.6% de la producción mundial, una cantidad muy poco alentadora, considerando que es uno de los países de origen del cacao y que en algún momento fue el de mayor producción.

En la tabla 2 se muestran los países productores de cacao en el continente africano, el cual se presenta como el de mayor producción a escala mundial con 1,530,169 toneladas en 2016, lo que representa el 67.2% de la producción mundial. En total son 21 naciones de este continente las que tuvieron participación en la producción de cacao destacando por su puesto a Costa de Marfil, cuya producción representó el 32.9% de la producción mundial.

⁹ En los apartados 3.3 y 3.4 los porcentajes que se muestran son cálculos propios con base en los datos obtenidos por la FAOSTAT 2018 y por el SIAP 2017.

Tabla 2: Producción Agrícola de Granos de Cacao en África, 2016

Ranking	País	Producción (Ton)	Porcentaje de Producción (%)
1	Costa de Marfil	1,472,313	32.96
2	Ghana	858,720	19.23
3	Camerún	291,512	6.53
4	Nigeria	236,521	5.3
5	Togo	51,627	1.16
6	Uganda	24,233	0.54
7	Sierra Leona	14,714	0.33
8	Guinea	14,181	0.32
9	Madagascar	11,354	0.25
10	Tanzania	8,410	0.19
11	Liberia	6,745	0.15
12	República Democrática del Congo	5,630	0.13
13	Santo Tomé y Príncipe	2,787	0.06
14	Sri Lanka	1,339	0.03
15	Congo	1,045	0.02
16	Guinea Ecuatorial	455	0.01
17	Angola	423	0.01
18	Gabón	167	0.004
19	República Centroafricana	146	0.003
20	Benín	120	0.003
21	Comoras	40	0.0009
Total África		3,002,482	67.22
Total Mundial		4,466,575	100

Fuente: Elaboración propia con datos de FAOSTAT, 2018.

El segundo continente con la mayor cantidad de producción de cacao y el primer lugar en cantidad de países productores es América, con 25 naciones y un total de 730,181 toneladas, las cuales representan el 16.35% del total mundial.

A escala continental, México se encuentra en el sexto lugar por debajo de Brasil, Ecuador, Perú, República Dominicana y Colombia. El mayor productor de cacao en América es Brasil con 213,843 toneladas (4.7% de la producción mundial).

Tabla 3: Producción Agrícola de Granos de Cacao en América, 2016

Ranking	País	Producción (Ton)	Porcentaje de Producción (%)
1	Brasil	213,843	4.79
2	Ecuador	177,551	3.98
3	Perú	107,922	2.42
4	República Dominicana	81,246	1.82
5	Colombia	56,163	1.26
6	México	26,863	0.6
7	Venezuela	23,254	0.52
8	Haití	13,142	0.29
9	Guatemala	11,567	0.26
10	Bolivia	6,143	0.14
11	Nicaragua	5,185	0.12
12	Cuba	2,058	0.05
13	Honduras	802	0.018
14	Granada	800	0.018
15	Jamaica	725	0.016
16	Costa Rica	650	0.015
17	Panamá	532	0.012
18	Guyana	418	0.009
19	El Salvador	341	0.008
20	Dominica	305	0.007
21	Trinidad y Tabago	297	0.007
22	San Vicente y las Granadinas	220	0.005
23	Belice	85	0.002
24	Santa Lucía	64	0.001
25	Suriname	5	0.0001
Total América		730,181	16.35
Total Mundial		4,466,575	100

Fuente: Elaboración propia con datos de FAOSTAT, 2018.

En Asia la producción de cacao está liderada por Indonesia, el tercer lugar a escala mundial y muy por encima de los otros cuatro países de dicho continente. Su producción representa el 14.7% de la producción mundial. Como lo muestra la tabla número 4 en el continente solo hay cinco países productores, y en total produjeron 681, 556 toneladas, lo que representa el 15.2% del total mundial.

Tabla 4: Producción Agrícola de Granos de Cacao en Asia, 2016

Ranking	País	Producción (Ton)	Porcentaje de Producción (%)
1	Indonesia	656,817	14.71
2	India	16,602	0.37
3	Filipinas	6,263	0.14
4	Malasia	1,757	0.04
5	Tailandia	117	0.003
Total Asia		681,556	15.26
Total Mundial		4,466,575	100

Fuente: Elaboración propia con datos de FAOSTAT, 2018.

Por último, se encuentra el continente de Oceanía con ocho naciones participantes, las cuales produjeron 52,356 toneladas y solamente el 1.17% del total de la producción mundial, muy por debajo del resto de los continentes. Su mayor representante es Papúa Nueva Guinea con 44,943 toneladas y solamente el 1.01% de la producción mundial, como lo muestra la tabla 5. Para este continente hay un caso particular, ya que Samoa Americana es uno de los 14 territorios no incorporados de los Estados Unidos de América y uno de los 17 territorios no autónomos bajo supervisión del Comité de Descolonización de las Naciones, pero geográficamente se encuentra en este continente, por lo que es tomado en cuenta para las estadísticas del mismo.

Tabla 5: Producción Agrícola de Granos de Cacao en Oceanía, 2016

Ranking	País	Producción (Ton)	Porcentaje de Producción (%)
1	Papúa Nueva Guinea	44,943	1.01
2	Islas Salomón	4,923	0.11
3	Vanuatu	1,799	0.04
4	Samoa	480	0.01
5	Timor Oriental	172	0.004
6	Micronesia	33	0.0007
7	Fiji	5	0.0001
8	Samoa Americana	1	0.00001
Total Oceanía		52,356	1.17
Total Mundial		4,466,575	100

Fuente: Elaboración propia con datos de FAOSTAT, 2018.

De acuerdo a lo anterior se puede observar que absolutamente todos los países mencionados se encuentran dentro de la zona tórrida del planeta, lo que comprueba que el *Theobroma Cacao L.* es exclusivo de esta zona, aunque se haya intentado adaptar a otras latitudes. Pese a que Europa es el único continente que no aparece en la producción de cacao debido a su localización en altas latitudes, un país perteneciente a dicho continente fue, el que logró que la planta pudiera llegar a prácticamente todos los territorios mencionados fuera del continente americano.

2.3.2 Precios del cacao

Como ya se mencionó en el apartado anterior, el cacao es un producto de comercialización global internacional y presencia en todos los continentes y, aunque en Europa no se produce, la gran mayoría de los granos de cacao se importan a ese continente, por lo que el precio del cacao debe establecerse de manera homogénea en el mundo. Cabe señalar que el precio diario del cacao lo establece la Organización Internacional del Cacao (ICCO¹⁰), la institución más grande del mundo en cuanto a este producto (ICCO, 2018).

El precio del cacao 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, 2018). 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.

Para el año de 2016 el precio promedio por tonelada de granos de cacao fue de 2,892.16 dólares. Al hacer un promedio del cambio de divisas de pesos a dólares en ese año, el cual fue de 18.71 pesos por dólar, el precio por tonelada de granos de cacao en 2016 fue de 54,112 pesos. De acuerdo a la tabla 6, el mes en el que el precio estuvo más elevado para ese año fue en junio con \$3,122 dólares, sin embargo, por el tipo de cambio, el mes que más elevado estuvo el precio por

¹⁰ International Cocoa Organization, por sus siglas en inglés.

tonelada en pesos fue julio, con 57,186. Por su parte, diciembre se presentó como el mes con el precio más bajo con 2,287.8 dólares, lo que equivalió a 47,426 pesos por tonelada.

Tabla 6: Precio mensual por tonelada de Granos de Cacao en dólares y peso mexicano, año 2016

Mes	Precio Dólares	Promedio cambio de divisas	Precio Peso mexicano
Enero	2,952.42	18.11	53,468.33
Febreo	2,916.37	18.14	52,902.95
Marzo	3,073.52	17.28	53,110.43
Abril	3,078.49	17.18	52,888.46
Mayo	3,098.66	18.47	57,232.25
Junio	3,122.52	18.28	57,079.67
Julio	3,049.97	18.75	57,186.94
Agosto	3,033.18	18.79	56,993.45
Septiembre	2,881.19	19.39	55,866.27
Octubre	2,711.35	18.86	51,136.06
Noviembre	2,500.48	20.57	51,434.87
Diciembre	2,287.80	20.73	47,426.09
Promedio Anual	2892.1625	18.71	54,112.36

Fuente: Elaboración propia con datos de ICCO, 2018.

Para 2018, el precio promedio del cacao por tonelada fue de 2,350.3 dólares y 45,230 pesos. Muy por debajo del precio promedio que se presentó en el año 2016 (541 dólares). Incluso en comparación de cada uno de los meses en los dos años analizados, en 2018 el precio fue inferior. Como se aprecia en la tabla 7, el mes en que más elevado estuvo el precio por tonelada del cacao fue mayo con 2,659 dólares y 52,959 pesos, 462 dólares y 4,227 pesos menos que en 2016; el mes en que el precio se abarató más fue enero, con 1,951 dólares, lo que equivalió a 36,306 pesos, 335 dólares y 11,119 pesos menos que el mes con el precio más bajo del 2016.

Tabla 7: Precio mensual por tonelada de Granos de Cacao en dólares y peso mexicano, año 2018

Mes	Precio Dólares	Promedio cambio de divisas	Precio Peso mexicano
Enero	1,951.97	18.60	36,306.64
Febreo	2,122.80	18.84	39,993.55
Marzo	2,503.95	18.16	45,471.73
Abril	2,624.74	18.71	49,108.89
Mayo	2,659.94	19.91	52,959.41
Junio	2,410.76	19.91	47,998.23
Julio	2,357.05	18.64	43,935.41
Agosto	2,171.61	19.08	41,434.32
Septiembre	2,195.09	18.71	41,070.13
Octubre	2,134.20	20.33	43,388.29
Noviembre	2,185.04	20.40	44,574.82
Diciembre	2,208.41	19.64	43,373.17
Promedio Anual	2,350.35	19.24	45,230.58

Fuente: Elaboración propia con datos de ICCO, 2019.

El precio que se establece a escala mundial para el cacao juega un papel muy relevante dentro de las economías nacionales de los países productores, ya que solamente los países que producen a gran escala son los que se ven realmente beneficiados con estos precios. Cabe destacar que la diferenciación entre tipos de cacao no está esclarecida en los datos anteriores, por lo que en este caso entran todos los tipos de cacao sin importar el nivel de calidad que este tenga.

Una vez revisada la información referente a la situación internacional del cacao, a continuación, se hablará sobre el caso particular de los antecedentes y la producción actual en México.

2.4 México: Producción de cacao

Debido a la importancia para las culturas prehispánicas y por la adaptación del *Theobroma cacao L.* en diversas regiones del país, México es uno de los principales productores de cacao, o por lo menos lo fue en un principio, antes de que la planta

fuera llevada a los otros continentes donde la producción fue multiplicada en comparación con los territorios y el continente de origen. La importancia que recae en México sobre la producción cacaotera -además de que sigue siendo cuantitativamente alta- se refleja también en la calidad del producto. Es cierto que se cultivan y producen diferentes variedades, incluso de los tres tipos, pero el cacao criollo –que es el menos producido en el mundo y el que se considera de mayor calidad- se sigue produciendo en México y eso le da una ventaja, ya que los que buscan cacao de alta calidad o de un grado alto de originalidad, lo pueden encontrar en México, además de que los precios en los mercados internacionales hacen que los productores tengan mejores remuneraciones económicas debido a la calidad del cacao que producen. A continuación, se realiza un recorrido por las etapas de producción cacaotera en México.

2.4.1 Antecedentes de producción de cacao en México

Posteriormente a la producción que se vivió en nuestro país por parte de las culturas nativas del continente, ya en la época Independiente de México, entre los años 1821 y 1880 la demanda de cacao que había en el país no podía ser cubierta por la producción nacional, por lo que se debió importar de otros países en donde sus condiciones eran aptas para el cultivo del árbol cacaotero, pero para ese tiempo sólo se recurrió a países cercanos como Ecuador y Venezuela que fueron grandes proveedores para México.

Las regiones más propicias para el cultivo del cacao en México eran el Soconusco e Iztacomitán, Chiapas; varios municipios de Tabasco y algunas partes de Colima, pero de los mencionados quien producía la mayor cantidad de toneladas era Tabasco. En el año de 1861, la producción de cacao se elevó en el país a un ritmo anual de crecimiento del 8.6% en promedio. En los años siguientes, las condiciones mejoraron al grado que durante el periodo de 1878-1879 fue posible exportar 2.2 toneladas (López, 1977 en López et al., 1996).

En cuanto a la calidad y cantidad de producción del cacao en México, durante las siguientes tres décadas, entre los años de 1881 y 1910, los estados que sobresalían eran Chiapas y Tabasco muy por encima de otros con mucha menor cantidad de

producción, pero también presentes como Michoacán, Oaxaca, Colima y Veracruz. Entre los años de 1892 a 1908 se obtuvieron producciones de cacao que estaban entre las 1000 y hasta las 3,600 toneladas en 1908. Para dar un ejemplo de lo anterior, en 1986 los estados que producían cacao eran Tabasco 946 toneladas; Chiapas 327; Oaxaca 27; Michoacán 9; Guerrero 2 y Colima 1; lo que dio un total de 1,312 toneladas (López, 1977 en López et al., 1996).

Debido al gran aumento de la producción en el país por sus excelentes y aptas condiciones para el cultivo del cacao, muchos inversionistas extranjeros comenzaron a interesarse en invertir grandes capitales en México. Entre 1860 y 1880 se fundaron importantes fábricas de chocolate en la Ciudad de México y en otros estados, principalmente en Tabasco y Veracruz. La estabilidad política de la época porfiriana permitió la industrialización del chocolate, y con ello el establecimiento de muchas fábricas, además de la invención e introducción de nuevos molinos. Así, por ejemplo, en 1894 en la ciudad de México había 7 expendios y 13 fábricas, pero en los primeros años del siglo XX aumentó a 15, en otras entidades también se expandió la industria, estados como Querétaro, Tabasco, San Luis Potosí, Puebla y Durango, así como en las ciudades de Mérida y Jalapa (Chapa, 2003).

Décadas más tarde, entre 1940 y 1960 la producción del cacao en México, básicamente se concentró en Tabasco, donde comenzó la “creación de varias empresas especializadas en la elaboración de chocolate de mesa de excelente calidad” (IMPI, 2012, p. 25).

En la década de los noventa, México, en el orden de importancia de los principales países productores de grano seco de cacao en miles de toneladas ocupaba el lugar once a escala mundial, con una producción de 46 mil toneladas por año, sólo por debajo de países productores africanos y asiáticos como Costa de Marfil (primer lugar), Ghana, Indonesia, Malasia, Nigeria y Camerún por mencionar algunos (Cocoa y Growers, 1994; y Cubillos, 1995 en López et al, 1996).

2.4.2 Producción cacaotera en el México contemporáneo

A partir del inicio del siglo XXI, México deja de ser considerado un gran productor de cacao a escala internacional, ya que principalmente países Africanos y Asiáticos se adueñaron del cultivo y son quienes suministran el cacao como materia prima a los países de primer mundo donde la industria chocolatera lo necesita en grandes cantidades y de todo tipo, desde los que no tienen una gran calidad y son usados para golosinas manufacturadas en industrias, hasta los que requieren una selección especial gourmet para ciertos productos de repostería. En la mayoría de los países europeos y norteamericanos donde se encuentran las grandes industrias o las matrices chocolateras se necesita cacao en grandes cantidades, y para lograr cumplir con la demanda de ese cacao se necesita que en los países que lo producen existan plantas altamente resistentes a enfermedades que sigan manteniendo un buen rendimiento, por lo que el tipo de cacao forastero tomó la primera posición como el más producido en el planeta.

En México comenzó a existir por un lado el abandono de la producción, donde estados como Colima y Michoacán desaparecieron por completo de las estadísticas, y por otro lado la creciente demanda de cacao por el constante aumento de población, por lo que la industria chocolatera mexicana se vio obligada a comenzar a importar grandes cantidades de cacao, ya que la producción nacional no cumplía satisfactoriamente con la demanda.

Sin embargo, en México al igual que en los países donde la producción de cacao es a gran escala, -específicamente en la región del sudeste- también se cuenta con las características fisiográficas en los terrenos aptas para su cultivo. A diferencia de la mayoría de los países productores, la calidad de la variedad de cacao es muy importante, así por ejemplo, el cacao de tipo criollo - el cual fue el primero en surgir de manera natural en el planeta y es considerado el de mayor calidad-, es muy poco producido en el mundo. Lo anterior es debido muy probablemente a la susceptibilidad que tiene a enfermedades y el poco rendimiento que ofrece, por lo que del cien por ciento de la producción mundial de cacao en todos sus tipos y variedades, sólo aproximadamente el 5% es de este tipo de cacao, y aunque no es

en grandes cantidades como lo fue en épocas pasadas, en México se sigue cultivando el cacao criollo, situación que no sucede en todos los países donde la producción está dirigida para el mercado internacional sin prestarle demasiada importancia a la calidad del producto, por lo que la presencia del cacao mexicano sigue siendo importante en el mundo.

La importancia de la producción del cacao en México radica en muchas ocasiones en la calidad del producto ya mencionada, no tanto así en la cantidad, como los países africanos y asiáticos, pero a pesar de que México se encuentra en el lugar número 13 en cuanto a la cantidad de producción como se mencionó en el apartado anterior, la calidad se sigue manteniendo en una parte de su producción y es algo que se debe resaltar.

Los datos estadísticos de la producción del cacao en México en diferentes años ha sido muy variada a lo largo de la historia, con altibajos muy marcados, pero en las últimas décadas la competencia en el mundo por la producción del mismo ha sido cada vez mayor, ya que la demanda de las empresas transnacionales va cada vez en aumento.

Debido a que la mayoría del cacao que utilizan las grandes empresas privadas no requiere de la mejor calidad, muchos de los países productores se han interesado en producir la variedad de cacao forastero, que es la más resistente a enfermedades y a climas extremos, y por tanto la que ofrece mayor rendimiento. Sin embargo, en los municipios de la región Grijalva de Tabasco se ha buscado mantener la más alta calidad del cacao, por esa razón es que la producción no es en cantidades tan grandes como lo es en otros países, sin embargo, es de muy buena calidad.

Para el año del 2010 en las estadísticas de la producción de cacao en México aparecían cuatro estados productores: Tabasco, Chiapas, Guerrero y Oaxaca. Como se puede observar en la tabla 8, el estado que más producción de cacao tuvo en ese año fue Tabasco con el 67.4% de la producción total del país, muy superior a la de los otros tres estados, le sigue Chiapas con el 31.8% de la producción y Guerrero únicamente con el 0.88% de la producción nacional; Oaxaca por su parte sólo apareció con números positivos en el rubro de la superficie sembrada, pero con

cantidades nulas en todo lo demás, por lo que su producción fue prácticamente inexistente.

Tabla 8: Producción Agrícola de Cacao en México año 2010

Ciclo: Perennes 2010						
Modalidad: Riego + Temporal						
Ubicacion	Superficie Sembrada	Superficie Cosechada	Produccion (Ton)	Rendimiento (Ton/Ha)	PMR (\$/Ton)	Valor Produccion (Miles de Pesos)
	(Ha)	(Ha)				
Tabasco	41,024.58	41,024.58	18,320.45	0.45	39,701.09	727,341.80
Chiapas	20,057.67	19,922.67	8,649.42	0.43	33,521.86	289,944.68
Guerrero	240	240	203.74	0.85	4,973.15	1,013.23
Oaxaca	22	0	0	0	0	0
	61,344.25	61,187.25	27,173.61	0.44	37,473.85	1,018,299.71

Fuente: (SIAP, 2017).

A partir del año 2013 y hasta el año 2015, último año con datos oficiales, sólo aparecen tres estados productores de cacao en el país: Tabasco, Chiapas y Guerrero; Oaxaca desapareció de las estadísticas. Por otra parte, cabe señalar que la producción a escala nacional aumentó por casi mil toneladas y los tres estados (Tabasco, Chiapas y Guerrero) obtuvieron números positivos en todos sus indicadores. Para 2015, Tabasco sigue siendo el mayor productor de cacao en México con el 65.6% de la producción total, seguido por Chiapas con el 33.5% y Guerrero con el 0.80%. Como se puede ver en la tabla 9, aunque la producción de los tres estados aumentó en ese lustro, la participación de Tabasco y Guerrero en la producción nacional disminuyó.

Tabla 9: Producción Agrícola de Cacao en México año 2015

Ciclo: Perennes 2015						
Modalidad: Riego + Temporal						
Ubicacion	Superficie Sembrada (Ha)	Superficie Cosechada (Ha)	Produccion (Ton)	Rendimiento (Ton/Ha)	PMR (\$/Ton)	Valor Produccion (Miles de Pesos)
Tabasco	40,869.16	40,706.16	18,393.45	0.45	38,682.36	711,502.07
Chiapas	20,284.90	18,174.90	9,387.43	0.52	34,256.83	321,583.62
Guerrero	243	237	225.71	0.95	7,563.08	1,707.06
	61,397.06	59,118.06	28,006.59	0.47	36,948.19	1,034,792.76

Fuente: (SIAP, 2017).

Con lo anterior se puede observar que por lo menos entre los años de 2010 y 2015 la producción del cacao expresó números positivos, condición muy importante, aunque haya sido poco el aumento, dado que a principios de siglo la producción era significativamente superior a la actual. Un ejemplo de ello es que en el año 2003 la producción de cacao fue de 49,964.76 toneladas (SIAP, 2003). A partir de 2003 la producción nacional de cacao fue disminuyendo año con año hasta que en el 2010 se produjeron solamente 27,173.61 toneladas de cacao, casi la mitad de las que se producían 7 años antes.

La recuperación en la producción de cacao, aunque no sea muy grande, siempre será vista positivamente cuando los números vayan en aumento; por ello es que se deben establecer y fortalecer las políticas públicas que representan al cacao para que lejos de que se pierda la producción, pueda regresar a ser significativa como lo fue en épocas anteriores.

2.4.3 Costos de Producción y Rendimiento

Los costos de producción son gastos necesarios para mantener un proyecto, de cualquier índole comercial, es la diferencia entre el ingreso (por ventas del producto principalmente) y el costo de producción, el restante es el beneficio bruto. El costo de producción tiene dos características: a) para producir bienes se debe gastar, lo

que significa generar un costo y b) los costos deberían ser mantenidos lo más bajos posible y eliminar los innecesarios.

Para el caso del cacao, los gastos de producción son muy variados en todos los países que lo producen debido a las diferentes características y formas de producción que cada uno de ellos presenta. Además de los costos de producción, un indicador que expresa las diferencias en la producción entre un país, continente o región distinta en el mundo, es el rendimiento de producción por hectárea.

Para este caso de estudio no se encontraron datos oficiales, sin embargo, se estima que los costos de producción oscilan entre los 10 y 12 pesos mexicanos por kilogramo, este cálculo está basado en las entrevistas realizadas en el trabajo de campo (ver capítulo 4), en las cuales los entrevistados mencionaron que su producto lo vendían en 14 y 15 pesos por kilogramo, y que el comprador (regularmente un coyote) tenía una ganancia aproximada de entre 2 y 4 pesos.

Por otro lado, de acuerdo a la FAO, todos los rendimientos por hectárea que se presentan en su base de datos oficial, se expresan en hectogramos. En todos los casos, los rendimientos se han calculado a partir de los datos detallados de superficie y producción, es decir, hectáreas (sembradas) y toneladas (producidas). Los datos sobre rendimientos de los cultivos permanentes no son tan fiables como los de los cultivos temporales, ya sea porque la mayoría de los datos sobre superficie pueden referirse a la superficie plantada, o bien por la escasez y poca certidumbre de las cifras sobre superficies notificadas por los países, como sucede, por ejemplo, precisamente con el cacao y con el café (FAO, 2019).

El rendimiento de un producto agrícola es el total de la producción en relación a la superficie cosechada, las unidades más comunes son tonelada por hectárea, es decir, la cantidad de toneladas que se cosechan en una hectárea de terreno sembrado. En las tablas 8 y 9 se presenta el rendimiento en promedio de los estados de México, dando como resultado que, en Tabasco, desde el año 2010 y hasta el 2015 el rendimiento no cambió en lo absoluto, y fue de .45 en promedio anual (450 kilogramos por hectárea sembrada).

A escala internacional, de acuerdo a los datos de la FAOSTAT (2019), en la tabla 10, se presentan los países con el mejor rendimiento a escala mundial en el año 2017.

De una lista de 60 países, Tailandia y Guatemala son los que presentan el mejor rendimiento (muy similar entre ellos) y muy por encima del resto del mundo con más de 2,700 kilogramos por hectárea. Les sigue Santa Lucía con más de 1600 kilogramos por hectárea, aunque este último país y Tailandia no sobresalen mucho en cuanto a cantidad de producción, ya que produjeron apenas 64 y 117 toneladas respectivamente en 2016 (tablas 3 y 4); por su parte Guatemala si tuvo una participación bastante aceptable, con 11,567 toneladas en ese año (Tabla 3).

Entre el 4o y 15vo lugar en la tabla 10, su rendimiento se encuentra entre media y una tonelada; son 6 países del continente americano, 5 de África y 1 de Oceanía, destacando Perú (6o), República Dominicana (12vo) y Ghana (14vo), los cuales, a su vez, se encuentran en la lista de los 10 mayores productores de cacao en el mundo (Ghana 2o, Perú 8o y República Dominicana 9o; Tabla 1).

Las 5 naciones restantes presentan un rendimiento entre 446 (El Salvador, 20vo) y 492.1 (Guinea, 16vo) kilogramos por hectárea. Rango en el que se encuentra México (19vo), que para 2017 en comparación con los datos que presenta el SIAP en el año 2015, aumentó su rendimiento a 464.9 kilogramos por hectárea. Es en este rango también, donde se encuentra ubicado el país que mayor cantidad de cacao produce en el mundo, Costa de Marfil (17vo), con un rendimiento de 490.4 kilogramos por hectárea.

Resulta entonces, que si los datos presentados por la FAO con respecto a este indicador están apegados a la realidad, la diferencia entre México y Costa de Marfil no es tanta, ya que el país africano supera a México en rendimiento por apenas 25.2 kilogramos por hectárea, situación que es exageradamente distinta en cuanto a la producción, ya que México es superado por más de 1400 toneladas, lo que hace pensar entonces, que el rendimiento no puede ser un indicador comparativo para poder explicar las abismales diferencias entre los países productores de cacao y más bien existen otros factores.

Tabla 10: Rendimiento de producción de cacao a escala mundial, 2017

Ranking	País	Hectogramos por hectárea (Hg/Ha)	Kilogramos por Hectárea (kg/Ha)
1	Tailandia	27,778	2777.8
2	Guatemala	27,108	2710.8
3	Santa Lucía	16,472	1647.2
4	Togo	9,529	952.9
5	Madagascar	8,629	862.9
6	Perú	8,392	839.2
7	Sri Lanka	7,111	711.1
8	Tanzania	7,090	709
9	Nicaragua	6,662	666.2
10	Granada	6,385	638.5
11	Belice	5,951	595.1
12	República Dominicana	5,737	573.7
13	Bolivia	5,336	533.6
14	Ghana	5,228	522.8
15	Vanuatu	5,108	510.8
16	Guinea	4,921	492.1
17	Costa de Marfil	4,904	490.4
18	Haití	4,858	485.8
19	México	4,649	464.9
20	El Salvador	4,460	446

Fuente: Elaboración propia con datos de FAOSTAT, 2019.

Capítulo 3 El Territorio del cacao en Tabasco

Históricamente México ha sido uno de los países más importantes en cuanto a la producción de cacao, actualmente no se encuentra dentro de los primeros diez países más importantes dentro de este indicador, pero su producción sigue siendo significativa y sobre todo de gran calidad. Los estados donde se produce cacao en el país son principalmente dos: Chiapas y Tabasco, pero es en el segundo donde se concentra la mayor cantidad de producción y por tanto es el que interesa en esta investigación.

Particularmente este capítulo se centrará en exponer información referente a las características del estado de Tabasco y la relación que existe con el cacao, dividiéndose en cinco apartados: en el primero se habla específicamente sobre los antecedentes del estado de Tabasco, sus principales características fisiográficas y sociodemográficas. En el segundo apartado, se hablará sobre el cultivo y producción de cacao exclusivamente en el estado de Tabasco, desde sus antecedentes hasta lo que se presenta en la actualidad. En el tercer apartado, se analiza de manera regional al estado en cuanto a su producción de cacao donde la región Grijalva se presenta como la de interés para este caso de estudio. En el cuarto apartado, se analiza la subregión Chontalpa perteneciente a la región Grijalva del estado de Tabasco, la cual es la más importante en cuanto a la producción de cacao en México. Finalmente, en el quinto apartado se menciona lo más destacado de las Denominaciones de Origen en México, algunas conceptualizaciones, antecedentes de otras que existen en el país y el caso específico de la Denominación de Origen del Cacao Grijalva de Tabasco.

3.1 El estado de Tabasco

México es considerado uno de los 10 países megadiversos gracias a la gran cantidad de recursos naturales con los que cuenta. Dentro del territorio mexicano existe una gran variedad de ecosistemas como selvas, bosques, desiertos e incluso taigas; también cuenta con más de tres mil kilómetros de litoral, por lo que en el país se desarrollan variadas actividades económicas; primarias, secundarias y terciarias.

México se encuentra dividido político administrativamente en 32 entidades federativas, 31 estados y la Ciudad de México que es también la capital del país. La población con la que contaba el país para el año de 2015 era de 119,938,473 personas (INEGI, 2015), cifra que se estima ha aumentado en la actualidad y que posiciona al país en el lugar número 10 de los más poblado del mundo.

El estado de Tabasco -que es el que interesa para esta investigación- se localiza al sureste del país, en una región donde el clima es tropical y las elevaciones de terreno son bastante bajas, es conocido como el Edén de México. A continuación, se presentarán los datos más relevantes del estado en cuanto a sus antecedentes históricos, características fisiográficas y socioeconómicas.

3.1.1 Algunos antecedentes

Las culturas que habitaron el estado de Tabasco fueron, en primer lugar, la cultura Olmeca aproximadamente en el año 1,000 a.C., considerada la más antigua de Mesoamérica y quienes 200 años después alcanzaron su máximo esplendor y dejaron como prueba de su existencia las cabezas colosales y otros monolitos. Posteriormente, en el año 300 la cultura maya se extendió por todo Mesoamérica y fundó grandes ciudades en el territorio tabasqueño como Comalcalco, Pomoná, Morales o Reforma, Santa Elena, el Tortuguero y Jonuta. Fueron ellos quienes tuvieron el encuentro con los españoles en la desembocadura del río Grijalva en 1518 con la expedición comandada por Juan de Grijalva quienes llegaron al nuevo mundo, lo conquistaron hasta cambiaron radicalmente las costumbres y formas de organización (Inafed, 2010).

El origen de la palabra Tabasco lleva consigo una discusión muy amplia por parte de diversos lingüistas e investigadores que la han interpretado. Una de las definiciones de la palabra fue escrita por Bernal Díaz del Castillo, un soldado español que fue enviado en tres expediciones desde Cuba para explorar el nuevo mundo. En su escrito "Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España", relató que, en su segunda expedición al continente, llegaron a la desembocadura de un gran río llamado Tabasco, denominado así por el nombre del cacique de aquel pueblo (Inafed, 2010).

Durante la segunda mitad del siglo XVI los españoles se establecieron en la Villa de Santa María de la Victoria, pero tuvieron que trasladarse a tierras más adentro, debido a que en ese tiempo los piratas ingleses poseían algunas tierras cercanas y muy comúnmente atacaban las poblaciones españolas para cometer delitos. El nuevo asentamiento fue en un sitio conocido como las tres lomas, donde fundaron San Juan Bautista, población a la que en 1598 el rey Felipe II dio el título de Villa Hermosa (Torruco, 1987).

En la guerra de independencia de México, Tabasco no participó debido a su difícil situación socioeconómica y una vez proclamada la independencia de México, en 1823 Tabasco se constituyó como entidad federativa, ya que fue una de las primeras provincias que se unieron al pacto federal promulgando su primera Constitución Política en 1824 (Torruco, 1987).

Durante la época porfirista Tabasco se caracterizó por la explotación descontrolada de sus recursos naturales -entre ellos el chicle y las maderas preciosas-, mismos que era aprovechados únicamente por los hacendados que explotaban indiscriminadamente a la población con tiendas de raya donde los trabajadores se mantenían endeudados incluso por generaciones (Inafed, 2010).

Para la época de la Revolución Mexicana en 1910, Tabasco participo con el general Ignacio Gutiérrez Gómez al mando de las fuerzas rebeldes de la Chontalpa y de Acayucan Veracruz, levantándose en armas contra el gobierno de Porfirio Díaz, y una vez consumada la extinción de dicho gobierno, junto al nuevo presidente Francisco I. Madero apareció en la historia de México el Tabasqueño más ilustre, José María Pino Suárez, quien fungió como vicepresidente de la nación hasta que fue asesinado por el cuartelazo del general Victoriano Huerta (Torruco, 1987).

Posteriormente al conflicto revolucionario nacional, en el estado se vivieron durante muchos años una serie de luchas de poderes entre diversos personajes que buscaban el control y poder absoluto del estado, generando la constitución de grupos contrincantes formados en distintas regiones del estado y buscando apoyos por parte del gobierno nacional de aquel entonces para poder tomar el mando del estado. Entre todos aquellos enfrentamientos y luchas donde incluso se derramo

mucha sangre, hubo actos rescatables y en beneficio de la población como la abolición de las deudas del peonaje, el sistema de servidumbre y el primer reparto agrario en El Chinal, Jonuta (Campos, 1983).

Fue hasta mediados del siglo XX que con un gobierno más estable se comenzó con la modernización, donde la salud y educación fueron temas prioritarios para el desarrollo del estado. Se comenzó con la construcción de escuelas, bibliotecas, museos, hospitales, vías de comunicación, promoción y difusión de actividades culturales, deportivas e impulso de las actividades agropecuarias con apoyos al campo. En la década de los setenta, la industria petrolera comenzó en la entidad y con ello un crecimiento económico que fue destinado a los gobiernos municipales, con lo que se logró brindar mejores servicios públicos y construir más obras de interés social (Campos, 1983).

En épocas más recientes, Tabasco ha buscado posicionarse en un buen lugar a escala nacional. Sin embargo, como sucede actualmente en todo el país, la entidad cuenta con muchas problemáticas que merman las virtudes que la población y los recursos del estado poseen; problemas como la inseguridad, la violencia, grupos organizados, pobreza, precariedad y migración por falta de oportunidades, entre otros.

3.1.2 Características fisiográficas de Tabasco

Como se ha mencionado en el subapartado anterior, Tabasco cuenta con una gran cantidad de recursos naturales, ello debido a su ubicación geográfica, su relieve, clima, hidrografía y en general por sus características fisiográficas.

Localización

Regionalmente el estado de Tabasco se encuentra el sureste de México, desde la planicie costera del Golfo de México, hasta las montañas del norte de Chiapas; se encuentra entre las coordenadas geográficas de los 17°15' y 18°39' de latitud norte y los 91°00'-94°07' de longitud oeste. Cuenta con una superficie de 24,661 km cuadrados que representa el 1.3% de la superficie total del país. El estado está dividido político-administrativamente en 17 municipios, los cuales conforman dos

regiones: la región Grijalva compuesta por 11 municipios; y la Usumacinta por 6 (INEGI, 2017).

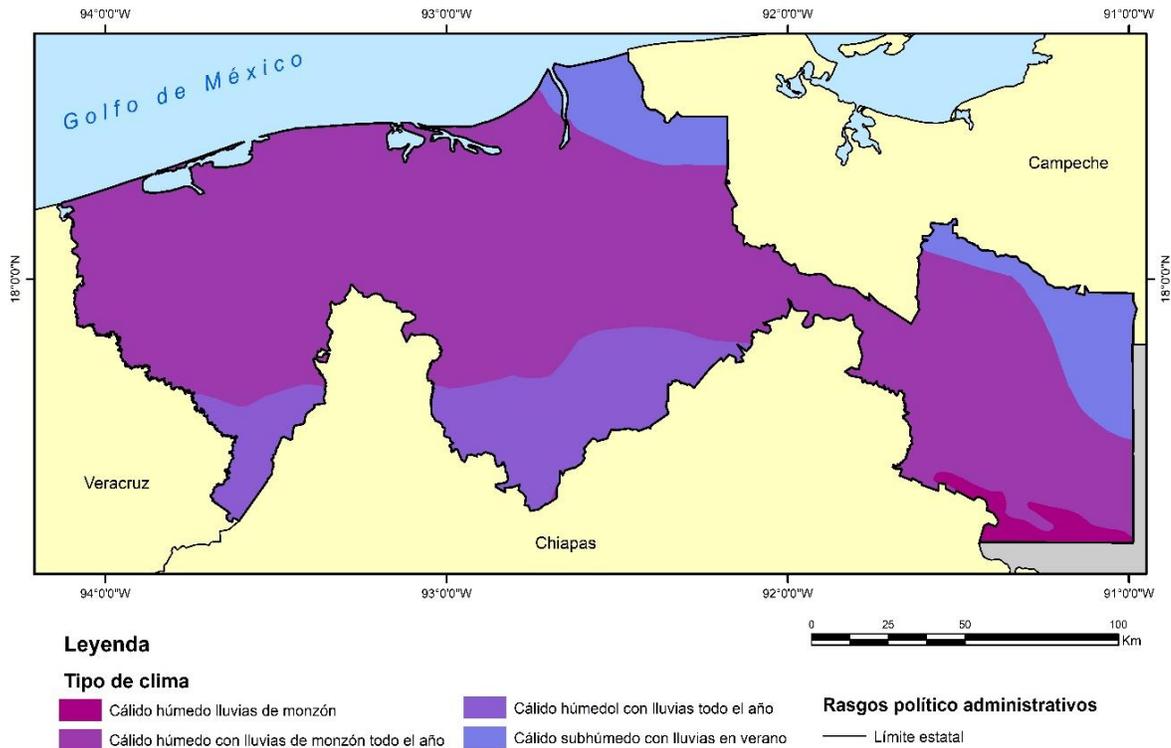
Colinda con cuatro entidades federativas y una nación independiente: al norte con Campeche y tiene salida al litoral del Golfo de México; al sur colinda con Chiapas y la república de Guatemala; al oeste con el estado de Veracruz; y por último al este con el estado de Campeche y la República de Guatemala.

Clima

El clima principal es tropical húmedo, ello debido a sus elevaciones casi inexistentes, a los 190 kilómetros de costa con el Golfo de México y a su ubicación en la zona tropical del planeta. Las temperaturas oscilan entre 15°C en los meses más fríos (enero y diciembre) y los 42°C en los más calurosos; la temperatura promedio es de 27°C, la cual permanece constante debido a la escasa altura con relación al nivel del mar (INEGI, 2015). Al respecto, se distinguen cuatro tipos de clima (ver mapa 1):

- Cálido húmedo con lluvias de monzón: presente en al sur del estado en colindancia con Guatemala y Chiapas.
- Cálido húmedo con lluvias de monzón todo el año): clima dominante en la entidad
- Cálido húmedo con lluvias todo el año: clima que presentan las selvas altas de Chiapas, Veracruz y la sierra de Tabasco.
- Cálido subhúmedo con lluvias en verano: se concentra en la parte oriente del estado, en colindancia con Campeche

Mapa 1: Tipos de clima en Tabasco



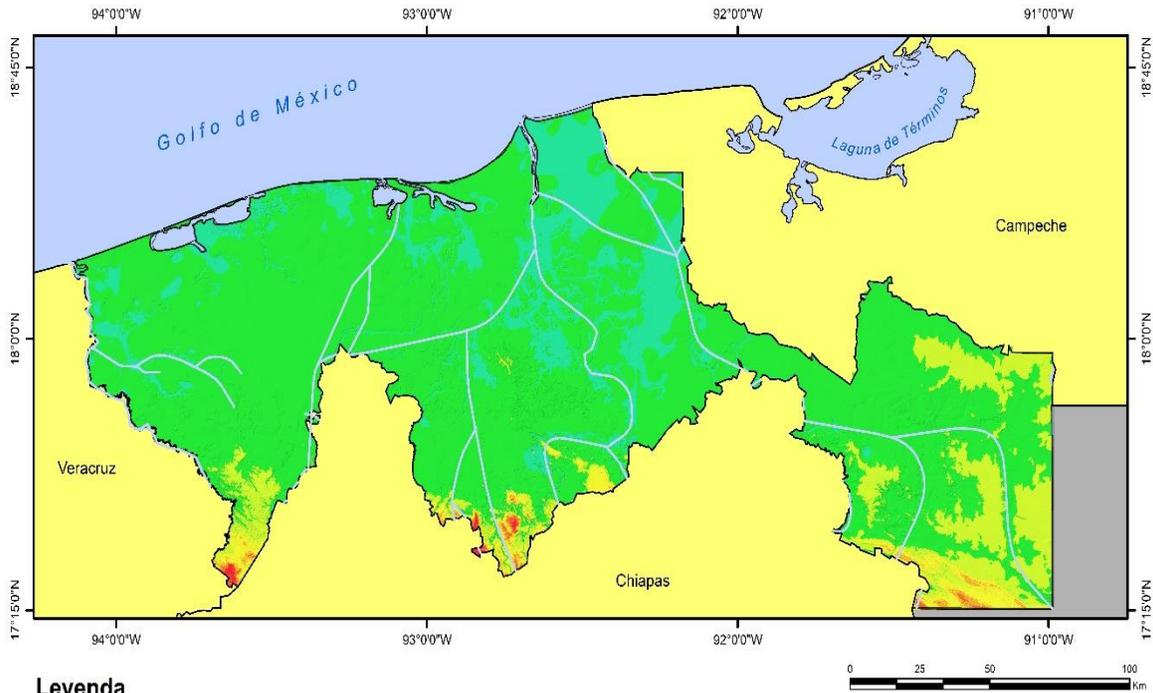
Fuente: Elaboración propia con datos de CONABIO, 1998.

Geomorfología

El estado de Tabasco está formado por llanuras bajas y húmedas de origen aluvial, provocado por la gran cantidad de ríos. En la subregión de la Chontalpa y parte de los municipios de Centla y Jonuta, existen depresiones pantanosas e inundables, provocadas por los ríos y abundantes lluvias.

La mayor parte del territorio tabasqueño es una planicie y cuenta con elevaciones inferiores a los treinta metros sobre el nivel del mar. Sin embargo, existen algunas elevaciones al sur de la entidad que forman parte de la meseta central de Chiapas (ver mapa 2). La elevación más prolongada de la entidad es el cerro El Madrigal, que tiene aproximadamente 1000 msnm (Inafed, 2010).

Mapa 2: Elevaciones en Tabasco



Fuente: Elaboración propia con datos de INEGI, 2013.

Suelos

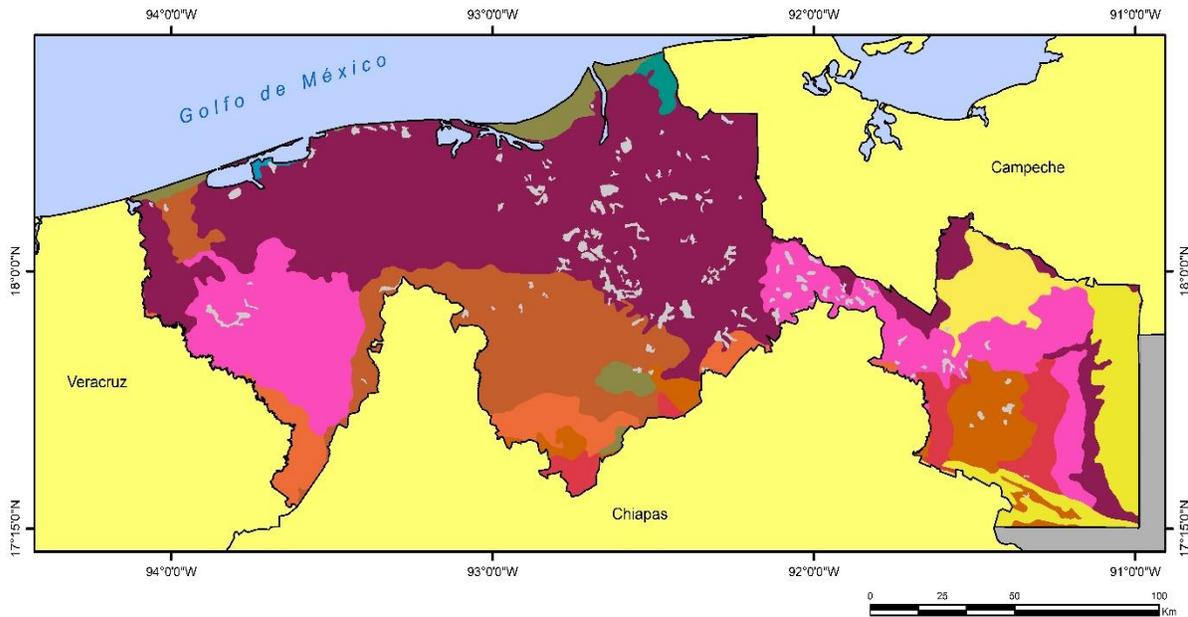
El estado cuenta con varios tipos de suelo, los cuales se han formado en diferentes periodos geológicos, pero principalmente en el periodo cuaternario de la era Cenozoica.

La composición de los suelos es principalmente de rocas ígneas (extrusivas) y arenas de aluvión, entre los diferentes tipos de suelos los principales son los siguientes:

- acrisol: son suelos arenosos, ácidos y de baja fertilidad

- arenosol: Aparecen sobre dunas recientes, lomas de playas y llanuras arenosas bajo una vegetación herbácea y en ocasiones en mesetas muy viejas bajo un bosque
- cambisol y fluvisol: muy abundantes en el territorio debido a que se forman en las márgenes o vegas de los ríos
- gleysol: con texturas francas que presentan problemas de exceso de humedad por un bajo nivel de drenaje
- luvisol: Predominan en zonas llanas o con suaves pendientes de climas cálidos con una estación seca y otra húmeda
- nitosol: Predominan en zonas llanas a colinadas bajo un bosque húmedo tropical o una vegetación de sabana
- regosol: arenosos, principalmente en los bordes de playas
- rendzina: suelos ricos en materia orgánica y materiales calcáreos, asociados a pendientes abruptas, en este caso se localizan en los límites con el estado de Chiapas.
- solonchak: son suelos salinos que se ubican cerca de las aguas del Golfo de México
- vertisol: un suelo muy arcilloso, con agrietamientos en épocas de sequía y problemas de drenaje en épocas de lluvia (Palma, Cisneros, Moreno y Rincón, 2007).

Mapa 3: Tipos de suelos en Tabasco



Leyenda

Suelos del estado de Tabasco

Tipo

Acrisol	Cambisol	Gleysol	Nitosol	Rendzina	Vertisol
Arenosol	Fluvisol	Luvisol	Regosol	Solonchak	Sin datos

Otros elementos

Cuerpos de agua	Límites político-administrativos
-----------------	----------------------------------

Fuente: Elaboración propia con datos de INEGI, 2014.

Hidrografía

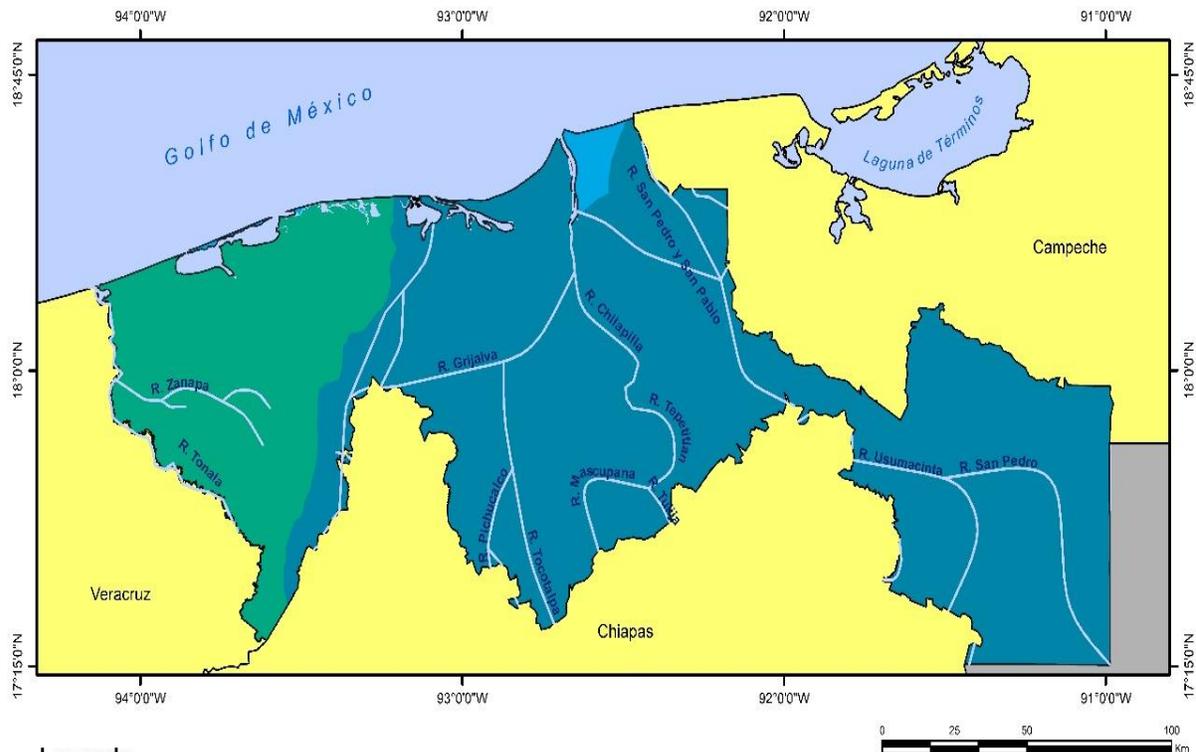
Algunos de los límites administrativos están delimitados por ríos como el Mezcalapa, Pichucalco, Chacamax y Usumacinta al sur, al este por los ríos San Pedro y San Pablo y al noroeste por el río Tonalá. En el caso de la salida al mar que tiene la entidad, son 191 km de litoral o zona costera con el Golfo de México.

Sin duda los ríos más importantes del estado y del país son el río Usumacinta, el más grande de la República y el río Grijalva que le sigue en extensión, los cuales cuentan con numerosos afluentes que desembocan en el Golfo de México.

Además de los anteriormente mencionados existen los ríos Tonalá y el Tancochapa o Pedregal, que sirve de límite entre Tabasco y Veracruz al oeste del estado, así como los pequeños ríos de la Chontalpa que se forman por los excesos de aguas de lluvias acumuladas en los popales (pantanos). También en la entidad existen

albúferas y sistemas de lagunas, donde destacan los sistemas lagunares de El Carmen, Pajonal, La Machona y Mecoacán (Inafed, 2010).

Mapa 4: Hidrología en Tabasco



Leyenda

Hidrología		Rasgos político-administrativos
 Cuenca hidrológica	 Cuerpos de agua	— Límites político-administrativos
 Coatzacoalcos	 Cuerpos de agua	
 Grijalva-Usumacinta	 Corrientes fluviales	
 Islas		

Fuente: Elaboración propia con datos de INEGI, 1998.

Uso de suelo y Vegetación

En Tabasco, existen diversos ecosistemas en los que se encuentra una muy variada población de diversos tipos de vegetación natural, así como los que han sido inducidos. Los ecosistemas principales de la entidad son: selva tropical lluviosa, sabana tropical, selva de manglar y pantanos.

Debido a esa variedad, en cada uno de los ecosistemas se presenta una vegetación de diferente tipo, debido a las características geográficas a las que se ha adaptado, o bien, debido a que el ser humano las ha inducido.

En la selva tropical, habitan especies de selva baja subperennifolia, selva de galería, selva mediana perennifolia, selva mediana perennifolia y subperennifolia, vegetación secundaria arbustiva de selva baja y vegetación secundaria arbórea de selva subperennifolia y perennifolia. Estos tipos de vegetación, ya son muy escasos y se presentan distribuidos en toda la entidad, pero en cantidades bajas.

La vegetación de la sabana tropical también es muy escasa y se presenta en algunas franjas de terreno distribuida en distintos puntos de la entidad.

En la selva de manglar, además de la vegetación de manglar, están junto a ella la de popal y tular, que son principalmente especies en torno de las lagunas costeras y a lo largo de los ríos con afectación salina, es por esta razón, que en Tabasco este tipo de vegetación, es muy abundante, por los diversos cuerpos de agua que contienen sal proveniente del mar (ver mapa 5).

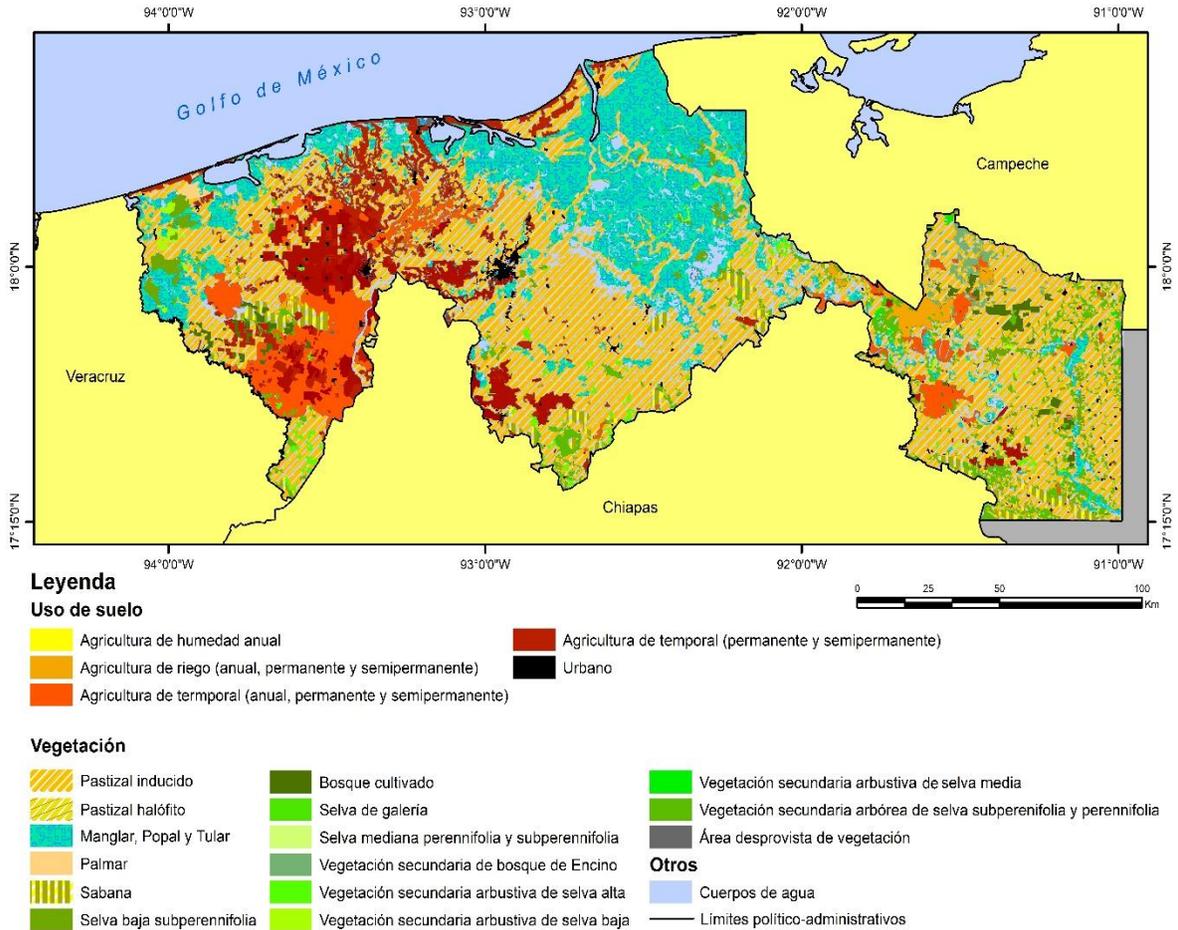
En los pantanos la vegetación se compone de plantas acuáticas, subacuáticas e hidrófilas.

Además de los anteriores existen otros tipos de vegetación como la vegetación secundaria de bosque de encino, vegetación secundaria arbustiva de selva alta, y vegetación secundaria arbustiva de selva media, al igual que la vegetación de selva, es muy escasa y está distribuida en la entidad de manera desordenada.

La vegetación inducida por el ser humano es la que más se presenta en el estado, después de la vegetación de manglar, popal y tular. El pastizal inducido es el que más abunda en la entidad, pero también están presentes el pastizal halófito, el Palmar -presente principalmente en la costa- y el bosque cultivado.

Por su parte, de las diversas formas de agricultura que se practican en Tabasco, la agricultura de temporal permanente (anual, permanente y semipermanente) y la agricultura de temporal permanente (permanente y semipermanente) son las más practicadas en la entidad, localizadas principalmente en la región Grijalva de Tabasco. La complementan la Agricultura de riego y la de humedal anual.

Mapa 5: Uso de suelo y Vegetación en Tabasco



Fuente: Elaboración propia con datos de INEGI, 2016.

3.1.3 Características sociodemográficas de Tabasco

De acuerdo a los datos consultados en el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), el estado de Tabasco se encuentra en el lugar número 20 del país en cuanto a la cantidad de población. Para el año de 2015 –de acuerdo a la encuesta Intercensal- el país tenía 119,938,473 habitantes, por su parte la entidad contaba con una población de 2,395,272 personas, lo que representaba el 1.99% del total de la población nacional. En cuanto a la población por sexo, había 1,223,680 mujeres (51.08%) y 1,171,592 hombres (48.91%).

Actualmente se estima que esos números hayan aumentado debido a que el índice de natalidad es ampliamente superior al de mortalidad, para el año 2016 se registraron 50,310 nacimientos y solamente 13,263 defunciones. La edad promedio de la población es de 27 años.

En cuanto al nivel educativo de Tabasco, el grado promedio de escolaridad de la población de 15 años y más es de 9.3, lo que es igual a terminar la secundaria y un poco más. Este indicador posiciona a la entidad en el lugar número 15 a escala nacional junto al estado de Morelos (INEGI, 2017).

El Producto Interno Bruto (PIB) del estado de Tabasco representó el 3.2% respecto al total nacional en el año de 2015, ocupando el lugar número 10. Los sectores estratégicos en el estado de Tabasco son: la minería, los servicios de apoyo a los negocios y energías renovables, la agroindustria y el turismo. Por su parte, las actividades económicas principales son: la minería petrolera (59.1%), el comercio (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%), entre otros. Las actividades mencionadas juntas representan el 82.2% del PIB en la entidad (Secretaría de Economía, 2016).

En general, los sectores económicos del estado se encuentran posicionados de la siguiente manera: en primer lugar, las actividades secundarias aportan el 54.2%, le siguen las actividades terciarias con el 43.8% y por último las actividades primarias con solamente el 2% del total estatal.

En la entidad existen 36 centros urbanos o de características de este tipo, aproximadamente 3,000 pequeñas comunidades rurales que se encuentran organizadas en 185 centros de desarrollo regional (CDR), donde se llevan a cabo las principales actividades económicas y sociales del estado (Inafed, 2010).

Las vías de comunicación con las que contaba el estado para el año 2015, eran de 10,623 kilómetros longitudinales de carreteras, así como 300.2 kilómetros de vías férreas; un aeropuerto internacional, 22 aeródromos y; un total de cinco puertos y terminales portuarias, de los cuales: dos de ellos son principalmente para

actividades comerciales, dos más son pesqueros y el restante es petrolero. De los cinco puertos, dos son clasificados como de altura, ya que atienden embarcaciones, personas y bienes de navegación entre puertos nacionales e internacionales (Secretaría de Economía, 2016).

3.2 El cacao en el estado de Tabasco

Tabasco es un estado que por sus condiciones físicas es ampliamente propicio para la siembra de diversos productos agrícolas. El establecimiento de grupos de poblaciones desde la época precolombina estuvo determinado en muchos de los casos por esas condiciones favorables para la obtención de alimentos, por lo que el territorio de Tabasco se ha caracterizado por la siembra y producción de una gran variedad de productos agrícolas, algunos de ellos casi exclusivos de la región, entre los que se destaca el plátano, el coco, la piña, la calabaza, la yuca y por supuesto el cacao.

Como ya se ha mencionado en los apartados anteriores, el estado de Tabasco es el principal productor de cacao a escala nacional, mucho de ello es gracias a las características fisiográficas con las que cuenta el estado, mismas que necesita la planta para su apto desarrollo. También es gracias al origen genético que la planta tiene en el territorio del estado, o muy cercano a él; así como por la domesticación y los usos que las culturas prehispánicas le dieron al producto del *Theobroma Cacao L.*

3.2.1 Antecedentes de la Producción en Tabasco

Posteriormente a las épocas de conquista, independencia y revolución en México, a principios de la década de los sesenta, en Tabasco se creó la Unión Nacional de Productores de Cacao (UNPC) con sede en Cárdenas y el amparo de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) y el apoyo del gobierno del estado. Además, surgieron también 3 uniones regionales (Comalcalco, Chontalpa y Centro Sierra), 26 Asociaciones Agrícolas Locales (AAL), 31 plantas beneficiadoras (con capacidad para 60mil toneladas al ciclo), 1 planta procesadora de cacao y más de 20 centros de acopio para la comercialización del grano a escala local o nacional. Gracias a ello se esperaba que las siguientes

décadas pudieran aumentar en gran medida la producción y mantenimiento del producto, colocando a México entre los países más importantes en exportaciones de cacao (IMPI, 2012).

El cultivo del cacao se siguió extendiendo por diferentes regiones del mundo, y los países a los que llegaba el cultivo se tomaron muy en serio su producción al ver los beneficios económicos que les traería ello. Sin embargo, a diferencia de lo que se esperaba por la creación de la UNPC, México por su parte, no sólo se fue rezagado en cuanto a la cantidad de producción en comparación con los nuevos territorios productores de cacao, sino que al mismo tiempo, aunque parecería que la producción de cacao en el país y en el estado tendrían un considerable aumento, sucedió lo contrario, la producción no fue la misma que en las décadas anteriores y no solamente no aumentó, al contrario, al paso de los años disminuyó notablemente a causa de diversos factores.

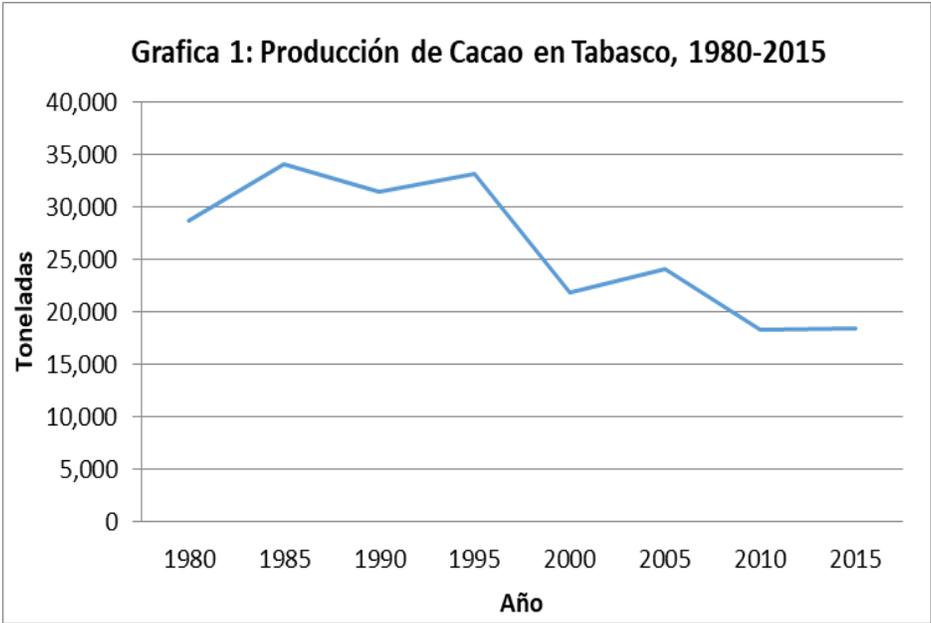
Particularmente en Tabasco, el descenso en la producción de cacao se debió a la ruina que ya se empezaba a notar en la agricultura no sólo de cacao, sino de muchos productos, lo cual fue causado -en gran medida- al cambio de actividades económicas en la población, cuando en los años cincuenta llegó la actividad petrolera a la entidad. En las siguientes décadas, una parte significativa de la población dedicada en aquel entonces al campo o a actividades primarias en general, comenzaron a dedicarse a la minería petrolera y dejaron la actividad agrícola en segundo término o como una actividad con ganancias extras a la que les daría su ingreso principal, el petróleo (González, 2012).

Las enfermedades son otra de las causas que sin duda ha provocada el descenso en la producción del cacao en los últimos tiempos. Ya que estas han afectado, disminuido y, tristemente, en muchos de los casos, exterminado plantaciones cacaoteras o grandes extensiones de ellas, situación que provoca que se eleven los costos de la manutención de los árboles, ya que los fertilizantes son muy caros y la SAGARPA –institución encargada de la salubridad de las plantaciones- no otorga los medios, los recursos económicos o simplemente no tiene los conocimientos suficientes para combatir las enfermedades. Muchas de las plantaciones también

son muy susceptibles a enfermedades debido a la genética que tienen, ya que las plantaciones de cacao criollo no han logrado desarrollar las defensas suficientes ante las enfermedades que han surgido –sobre todo- en el último medio siglo, un poco contrario a las forasteras y trinitarias que, si las tienen, pero que también se pueden ver afectadas por nuevos padecimientos que surgen.

En los últimos 35 años desgraciadamente para Tabasco y para México, la producción de cacao ha sido totalmente en decadencia, y no se ha podido tener una recuperación total, sino solamente parcial en algunos lustros de las décadas de 1980 y 1990, cuando aumentó la producción, pero únicamente en comparación con los lustros anteriores a ellas, y no desde que se tiene el registro.

De acuerdo a la Gráfica 1¹¹, el año con mayor cantidad de producción en Tabasco fue 1985, con 34,043 toneladas, lo cual representó el 66.7% de la producción nacional, la cual en conjunto con los demás estados productores de cacao, superaron las 50,000 toneladas, situación que no se repitió en ningún otro año.



Elaboración propia con datos de SIAP, 2018.

¹¹ Los datos expresados en la gráfica son de acuerdo a los que años que se tiene acceso en la plataforma web del Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP).

Desgraciadamente la producción de cacao del lustro de 1980-1985 no siguió con la tendencia en aumento para los siguientes años y -por el contrario-, cada vez se redujo más. Fue en el lustro de 1995-2000 cuando la producción tuvo el mayor descenso desde que se tienen registro, ya que en tan sólo 5 años se redujo por más de 10,000 toneladas. Sin embargo, en todo el periodo de tiempo que se analiza en la gráfica, la producción se redujo por más de 15,000 toneladas entre los años de 1985 y 2015, donde se pasó de producir 34,043 a solamente 18,393 toneladas respectivamente.

3.2.2 Producción Actual en el estado de Tabasco

Como ya se ha visto anteriormente, el estado de Tabasco es el mayor productor de cacao en México, muy por encima de los otros estados productores, Chiapas y Guerrero, donde su producción conjunta no rebasa el 40% del total de la producción cacaotera nacional. De acuerdo a los datos oficiales del Sistema de Información Agrícola y Pesquera (SIAP), solamente 11 de los 17 municipios de Tabasco tienen una participación activa en la producción de cacao a una escala significativa. Sin embargo, eso no significa que en los restantes 6 municipios del estado no existan plantaciones o no se siembre la planta, sino que es posible que las plantaciones del *Theobroma cacao L.* sean solamente de traspatio, para consumo propio o se encuentren de manera silvestre y no sean para comercializar, razón por la cual no aparecen en las estadísticas oficiales.

De acuerdo a la Tabla 11, la Producción Agrícola de Cacao en el estado de Tabasco en el año 2015 fue de 18,393.45 toneladas entre 11 municipios de los 17 del estado, lo que representó el 68.4% del total nacional y el 0.41% de la producción mundial, incluso muy por encima de varios países.

De los 11 municipios, Cárdenas fue el que presentó la mayor producción en el estado y también fue el municipio que más produjo cacao en todo el país con 5,641 toneladas en ese año, lo que representó el 30.6% del total de la producción en la entidad y el 20.9% del total nacional. En cambio, el municipio que menos participación tiene es Jalapa con solamente 1.75 toneladas y el 0.009% del total de la producción del estado.

Tabla 11: Producción Agrícola de Cacao en el estado de Tabasco 2015

Estado: Tabasco

Ciclo: Cíclicos y Perennes

Modalidad: Riego + Temporal

Producto: Cacao

Año: 2015

	Municipio	Sup. Sembrada (Ha)	Sup. Cosechada (Ha)	Produccion (Ton)	Rendimiento (Ton/Ha)	PMR (\$/Ton)	Valor Produccion (Miles de Pesos)
1	Cárdenas	10,342.49	10,342.49	5,641.00	0.54	38,500.00	217,178.50
2	Comalcalco	11,055.22	11,055.22	4,753.00	0.43	39,000.00	185,367.00
3	Cunduacán	8,511.23	8,511.23	3,587.50	0.42	39,000.00	139,912.50
4	Huimanguillo	5,671.49	5,671.49	2,231.00	0.39	38,680.64	86,296.50
5	Jalpa de Méndez	2,830.24	2,830.24	1,171.40	0.41	38,500.00	45,098.90
6	Paraíso	1,583.23	1,583.23	586	0.37	38,500.00	22,561.00
7	Centro	275	275	177.6	0.65	35,745.71	6,348.44
8	Teapa	239	239	145	0.61	35,284.09	5,116.19
9	Tacotalpa	319.26	158.26	85.5	0.54	35,389.11	3,025.77
10	Nacajuca	37	37	13.7	0.37	39,000.00	534.3
11	Jalapa	5	3	1.75	0.58	35,984.58	62.97
		40,869.16	40,706.16	18,393.45	0.45	38,682.36	711,502.07

Fuente: Elaboración propia con datos SIAP, 2017.

Otro de los municipios que tiene una significativa producción es Comalcalco ya que su producción (4,753 toneladas) representa el 25.8% del total del estado y el 17.6% del nacional, una producción ligeramente menor a la del municipio de Cárdenas, pero muy similar, dado que son municipios colindantes, se puede inferir la importancia cacaotera de esa región.

Como se verá en el siguiente subapartado, el estado de Tabasco se divide en dos regiones: la Grijalva y la Usumacinta, por lo que en este caso cabe señalar que los 11 municipios que conforman a la región Grijalva son los únicos que aparecen en los datos del SIAP, y ninguno de la región Usumacinta, lo que coincide con la región de estudio del presente trabajo. Es importante mencionar que la mayor cantidad de producción se da al oeste, norte y sur del estado, donde sus municipios colindan con Veracruz, Chiapas y donde, además, se tiene salida al mar del Golfo de México.

3.3 La región Grijalva del estado de Tabasco

El estado de Tabasco se encuentra dividido en 17 municipios, los cuales se agrupan en dos regiones. Estas dividen al estado prácticamente en dos hemisferios, en el

oeste del estado se encuentra la región Grijalva que está conformada por 11 municipios y al este del estado la región Usumacinta con 6 municipios como lo muestra la tabla 12 y el mapa 6.

Tabla 12: Regionalización del estado de Tabasco

Regiones	Grijalva	Usumacinta
Municipios	1 Cárdenas	1 Balancán
	2 Centro	2 Centla
	3 Comalcalco	3 Emiliano Zapata
	4 Cunduacán	4 Jonuta
	5 Huimanguillo	5 Macuspana
	6 Jalapa	6 Tenosique
	7 Jalpa de Méndez	
	8 Nacajuca	
	9 Paraíso	
	10 Tacotalpa	
	11 Teapa	

Fuente: Elaboración propia con datos de INEGI, 2017.

La regionalización es una forma de agrupar o delimitar territorios con una o más características físicas y/o sociales en común, con el objetivo de analizar esas características y diferenciarlas o compararlas con otras delimitaciones espaciales. En el caso particular de esta investigación, como se mencionó anteriormente, la región Grijalva del estado de Tabasco es la que interesa debido a la concentración de la producción de cacao que presentan los municipios que la conforman, a continuación, se hará un recorrido por sus datos más relevantes.

Mapa 6: Regiones del Estado de Tabasco



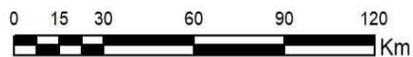
Leyenda

Regiones de Tabasco

- Región Usamacinta
- Región Grijalva

Rasgos político-administrativos

- Límite municipal
- Límite estatal



Fuente: Elaboración propia con datos de INEGI, 2018.

3.3.1 Antecedentes de la producción de cacao en la región Grijalva

La producción de cacao en el estado de Tabasco y en general en el país, se ha concentrado casi por completo en la región Grijalva, ya que en ella se encuentran los municipios que más producen cacao de todo el país, en primer lugar, por las condiciones físicas que la planta necesita para su desarrollo y en segundo, por la tradición cultural que predomina por parte de los pobladores que siguen en la actividad.

Como ya se ha mencionado, además de las condiciones físicas aptas para la producción de cacao en esta región, la tradición cacaotera ha prevalecido en gran medida gracias a la identidad cultural que los pobladores actuales sienten hacia el cacao, ya que para ellos es un símbolo que los distingue de cualquier otro lugar. A pesar de que en épocas contemporáneas las actividades económicas principales de varios municipios hayan experimentado una reconversión y fueron cambiadas principalmente por la minería petrolera, el cultivo y la producción del cacao sigue siendo una actividad practicada en la región, tal vez ya no como la principal, pero sigue presente por la tradición que representa en la región, ya que -en muchos de los casos- fueron heredadas por sus padres y abuelos, por lo cual prevalece y también porque representa un ingreso extra para la subsistencia de muchas familias.

Algunos cuestionamientos en la producción de cacao en México, en el estado de Tabasco y particularmente en la región Grijalva son ¿Qué cacao se produce? Y ¿De qué calidad? Para contestarlos, es necesario remontarse a épocas muy antiguas donde las primeras culturas que habitaron la región lograron la domesticación del *Theobroma Cacao L.*

El principal cacao que se producía en Tabasco era trabajado por los Chontales (grupo poblador de la región) y era el de tipo criollo, el cual es considerado el de mayor calidad en todo el mundo por su inigualable sabor y exquisitos aromas. Sin embargo, a partir de la década de los cuarenta este tipo de cacao dejó de cultivarse debido al poco vigor del árbol, bajo rendimiento y susceptibilidad a enfermedades las cuales reducían en gran medida su producción, entre las enfermedades más

conocidas fue la llamada “mancha negra”. Actualmente existen muy pocos arboles de cacao criollos, pero los que han logrado sobrevivir son altamente valorados y el precio de su fruto en el mercado está por encima del resto de las variedades, debido también a la escasez y casi insignificante producción de ellos (Avendaño et al., 2011).

El cacao forastero se introdujo en la década siguiente para intentar sustituir y/o continuar con la producción del cacao en el territorio mexicano, que esta no se perdiera, que pudiera ser mucho más rentable y de mayor remuneración para los productores, por lo que el cacao cuyo genotipo denominado “calabacillo”, perteneciente a la subespecie *sphaerocarpum*, se introdujo y comenzó su producción a gran escala.

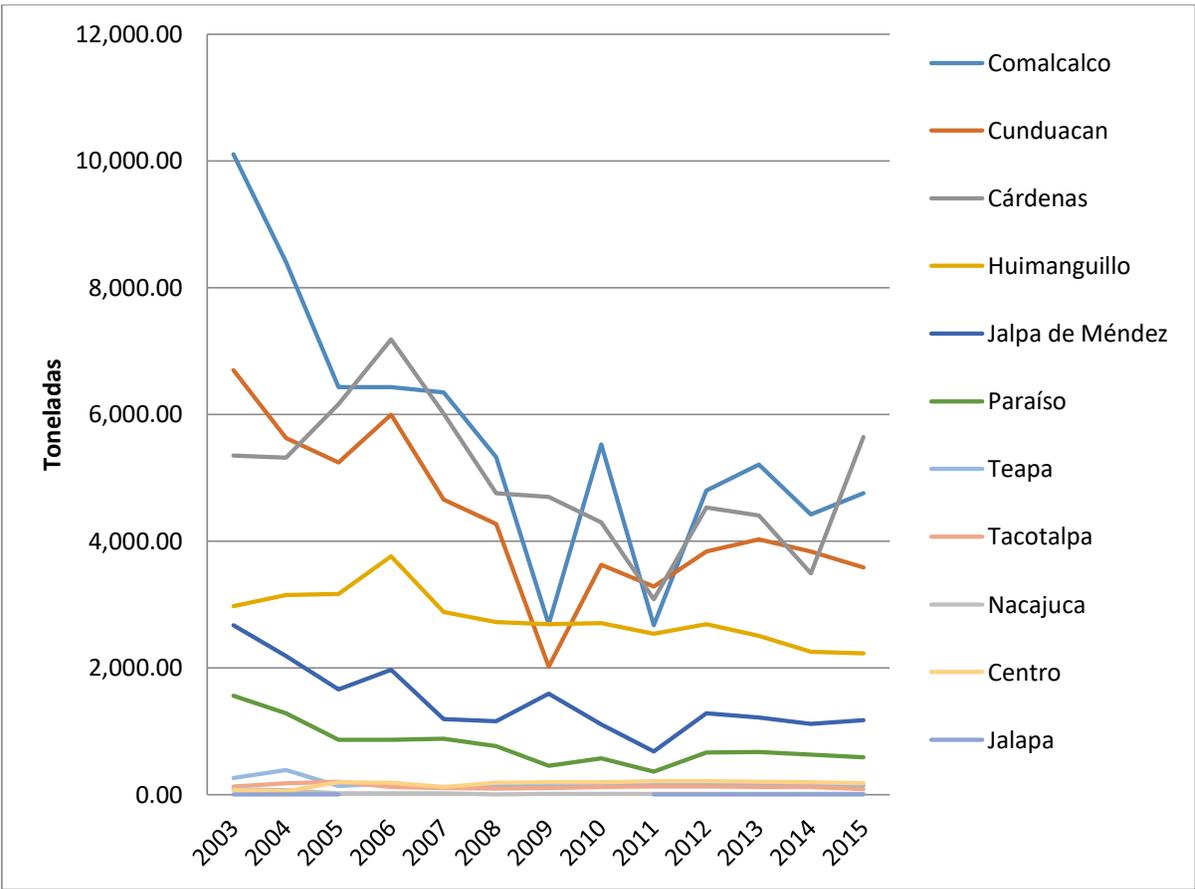
Finalmente, otras de las variedades de cacao que se cultivan en la región, son las del tercer grupo genético, el denominado trinitario que es una cruce natural entre los tipos criollo nativo y los forasteros. Las variedades que se cultivan principalmente son cuatro: los denominados Guayaquil, Calabacillo, Angoleta y Cundeamor; así como las formas de fruto Amelonado, Calabacillo, Angoleta y Cundeamor (Azpeitia y López, 2008).

Como se puede apreciar, no hay un solo tipo de cacao que no se cultive en la región de estudio gracias a las características fisiográficas existentes, las cuales son ampliamente favorables para el acondicionamiento de los diferentes tipos de cacao que existen, mismos que se han podido adaptar y es una de las razones por las que la producción se ha logrado mantener. Si bien es cierto que no todos los tipos de cacao que se producen en la región poseen una gran calidad, una realidad es que en la región Grijalva prevalece la producción del cacao criollo -aunque esta sea en mínimas cantidades-, el cual es considerado “fino entre los finos”, situación que en muchos de los países donde la producción es extensamente amplia a la de México, no sucede, por lo que la importancia de la producción cacaotera mexicana sigue siendo valorada y es de gran importancia para el mundo.

Para darnos una idea de la importancia de la producción de cacao en la región Grijalva a continuación se presentan algunos datos que dan muestra de ello. Los 11

municipios que conforman a la región Grijalva cuentan con una producción de cacao, aunque en algunos municipios es casi simbólica; diez de esos once municipios han tenido una producción en todos los años desde que se tiene registro (2003-2015), solamente Jalapa de 2006 a 2010 no produjo nada. En contraparte, son 4 los municipios que sobresalen en la producción de cacao: Comalcalco, Cárdenas, Cunduacán y Huimanguillo. Dichos municipios producen más de 2,000 toneladas por año, si bien es cierto que lo han hecho con altibajos muy marcados, desde que se tiene registro han superado esa cantidad de producción. Otros dos municipios tienen una producción muy aceptable, Jalpa de Méndez que supera las 1,000 toneladas y Nacajuca las 500, ambos han reducido su producción de manera alarmante, ya que en 2015 su producción fue de mucho menos de la mitad de lo que produjeron en 2003 para ambos casos. El resto de los municipios producen unas cuantas centenas o decenas de toneladas.

Grafica 2: Producción de Cacao en la región Grijalva, 2003-2015



Fuente: Elaboración propia con datos de SIAP, 2018.

Como se aprecia en la gráfica 2, la mayoría de los municipios han reducido su producción del año 2003 al 2015, a excepción de Cárdenas que -aunque tuvo descensos-, para 2015 se recuperó, aunque no por completo ya que no ha logrado repetir la producción de 2006 (año en que tuvo mayor producción). El año de menor producción para la mayoría de los municipios y en general para el estado, fue en 2011, con apenas 13,155.66 toneladas. Cunduacán se presentó como el mayor productor con apenas 3,287 toneladas y Jalapa no produjo nada.

3.3.2 Producción de cacao en la región Grijalva

En este subapartado se presenta la producción de cacao de todos los municipios de la región Grijalva dividida en subregiones¹², con el objetivo de visualizar la importancia que cada una de ellas tiene en cuanto a la cantidad de producción a escala nacional.

En primer lugar y como lo muestra la tabla 13, la subregión con mayor producción de cacao es la Chontalpa, la cual es la más grande también en cuanto a cantidad de municipios (cinco) y en la que evidentemente se presenta la mayor producción de cacao, ya que tiene a cuatro de los cinco mayores productores del estado. Su producción, en 2015 fue de 16,798.50 toneladas, la cual representó el 91.3% de la producción del estado y el 62.5% de México.

¹² Los 17 municipios de Tabasco se encuentran divididos en cinco subregiones, de las cuales tres pertenecen a la región Grijalva compuesta por 11 municipios: tres en la Centro, cinco en la Chontalpa y tres en la Sierra.

Tabla 13: Producción de Cacao en la subregión Chontalpa, 2015

	Municipio	Sup. Sembrada (Ha)	Sup. Cosechada (Ha)	Producción (Ton)	Valor Producción (Miles de Pesos)
1	Cárdenas	10,342.49	10,342.49	5,641.00	217,178.50
2	Comalcalco	11,055.22	11,055.22	4,753.00	185,367.00
3	Cunduacán	8,511.23	8,511.23	3,587.50	139,912.50
4	Huimanguillo	5,671.49	5,671.49	2,231.00	86,296.50
5	Paraíso	1,583.23	1,583.23	586	22,561.00
		37,163.66	37,163.66	16,798.50	651,315.50

Fuente: Elaboración propia con datos de SIAP, 2017.

La región centro y sierra que se mencionan a continuación tienen una producción importante, pero mucho menor a la de la Chontalpa. Cada una de ellas cuenta con tres municipios, al igual que las subregiones de la Usumacinta y su producción conjunta es menor al 10% del estado. Como lo muestra la tabla 14 la subregión centro produjo 1,362.70 toneladas en 2015, lo que representó el 7.4% del estado y el 5% del país.

Tabla 14: Producción de Cacao en la subregión Centro, 2015

	Municipio	Sup. Sembrada (Ha)	Sup. Cosechada (Ha)	Producción (Ton)	Valor Producción (Miles de Pesos)
	Jalpa de Méndez	2,830.24	2,830.24	1,171.40	45,098.90
	Centro	275	275	177.6	6,348.44
	Nacajuca	37	37	13.7	534.3
		3,142.24	3,142.24	1,362.70	51,981.64

Fuente: Elaboración propia con datos de SIAP, 2017.

Por último, se encuentra la subregión Sierra. En términos generales, es la que menor producción presentó en el año 2015 y en todos los demás años desde que se tiene registro (2003), sus tres municipios produjeron solamente 232.25 toneladas, una cantidad aceptable pero poco significativa comparada con el

resto de los municipios de la región Grijalva, dicha producción apenas representó el 1.26% del estado y la simbólica cantidad del 0.86% en el país (Ver tabla 15).

Tabla 15: Producción de Cacao en la subregión Sierra, 2015

Municipio	Sup. Sembrada (Ha)	Sup. Cosechada (Ha)	Producción (Ton)	Valor Producción (Miles de Pesos)
Teapa	239	239	145	5,116.19
Tacotalpa	319.26	158.26	85.5	3,025.77
Jalapa	5	3	1.75	62.97
	563.26	400.26	232.25	8,204.93

Fuente: Elaboración propia con datos de SIAP, 2017.

Como se puede apreciar en lo expuesto anteriormente, la producción cacaotera dentro de la misma región Grijalva es muy variada, ya que los municipios que la conforman no presentan una producción homogénea; salvo Cárdenas, Comalcalco, Cunduacán y Huimanguillo que producen más de 2 mil toneladas anuales, el resto de los municipios apenas producen unos cientos o decenas de toneladas.

3.4 La Subregión Chontalpa del estado de Tabasco

Como ya se mencionó anteriormente, una regionalización es de suma importancia para el análisis de las diferentes características y similitudes que tienen los territorios, estas pueden ser a diferentes escalas, desde la local, estatal, nacional e incluso global, todo depende de la temática que se maneje o que se requiera analizar. El estado de Tabasco a una escala local se encuentra dividido en 5 subregiones, dicha regionalización en este caso particular es debido principalmente a las características físicas con las que cada una de ellas cuenta.

Las 5 subregiones están conformadas de la siguiente manera:

En primer lugar, se encuentra en la parte oeste del estado de Tabasco la región Grijalva con sus tres subregiones: Chontalpa, Centro y Sierra, en las cuales hay 11 municipios, 5 en la Chontalpa y 3 en cada una de las otras dos (Ver tabla 16). Sus

municipios se encuentran en colindancia al oeste con el estado de Veracruz, al sur con Chiapas y al norte tienen salida al Golfo de México (Ver mapa 2).

Tabla 16: Subregiones de la Región Grijalva

Subregiones	Chontalpa	Centro	Sierra
Municipios	1 Cárdenas	1 Centro	1 Jalapa
	2 Comalcalco	2 Jalpa de Méndez	2 Tacotalpa
	3 Cunduacán	3 Nacajuca	3 Teapa
	4 Huimanguillo		
	5 Paraíso		

Fuente: Elaboración propia con datos de INEGI, 2017.

Por su parte la región Usumacinta ubicada al este de Tabasco, tiene sólo dos subregiones: Ríos y Pantanos con 3 municipios cada una (Ver tabla 17). Esta región colinda al Oeste con el estado de Campeche y la República de Guatemala, al sur con Chiapas y al igual que la región Grijalva, al norte tienen salida al Golfo de México (Ver mapa 7).

Tabla 17: Subregiones de la Región Usumacinta

Subregiones	Ríos	Pantanos
Municipios	1 Balancán	1 Centla
	2 Emiliano Zapata	2 Jonuta
	3 Tenosique	3 Macuspana

Fuente: Elaboración propia con datos de INEGI, 2017.

Cabe señalar que la subregión de interés en esta investigación, -la Chontalpa- es la que conforman más municipios (cinco), y es ahí donde se concentra la mayor cantidad de producción cacaotera, ya que cuatro de los cinco municipios, son los principales productores del estado y del país, por lo cual resulta muy relevante y es la que se analizará de manera más específica a continuación.

Tabla 18: Producción de cacao en la Región Grijalva por subregión y municipio, 2017.

Subregión	Municipio	Producción (Ton)	% de producción en Tabasco	% de producción en México
Chontalpa		16,798.5	91.3	62.5
	Cárdenas	5,641.0	30.7	21.0
	Comalcalco	4,753.0	25.8	17.7
	Cunduacán	3,587.5	19.5	13.4
	Huimanguillo	2,231.0	12.1	8.3
	Paraíso	586.0	3.2	2.2
Centro		1,362.7	7.4	5.1
	Jalpa de Méndez	1,171.4	6.4	4.4
	Centro	177.6	1.0	0.7
	Nacajuca	13.7	0.1	0.1
Sierra		232.3	1.3	0.9
	Teapa	145.0	0.8	0.5
	Tacotalpa	85.5	0.5	0.3
	Jalapa	1.8	0.0	0.01

Fuente: Elaboración propia con datos de SIAP, 2017.

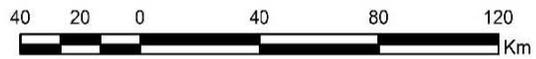
Mapa 7: Subregiones del Estado de Tabasco



Leyenda

Subregiones de Tabasco

- Chontalpa
- Centro
- Sierra
- Pantanos
- Ríos



Rasgos político-administrativos

- Límite municipal
- Límite estatal

Fuente: Elaboración propia con datos de INEGI, 2018.

3.4.1 El cacao en la subregión Chontalpa

La subregión Chontalpa se encuentra localizada al oeste del estado de Tabasco, tiene una superficie de 7,482 kilómetros cuadrados, extensión territorial que representa el 31% de la superficie territorial del estado. La Chontalpa se encontraba conformada por siete municipios antes de 1994: Cárdenas, Comalcalco, Cunduacán, Huimanguillo, Jalpa de Méndez, Nacajuca y Paraíso, pero en la actualidad se reclasificó; Jalpa de Méndez y Nacajuca ahora forman parte de la subregión Centro y quedó integrada sólo por cinco municipios como se aprecia en el Mapa 8. Cabe señalar que Huimanguillo es el municipio con mayor extensión territorial de toda la entidad (Martínez, 2012).

Como ya se ha visto en los apartados anteriores del capítulo, los municipios que conforman la subregión Chontalpa son los mayores productores de cacao en todo el país. Así como en la región y en general en los demás estados donde hay producción de cacao, esta ha sido muy variada en los últimos años, pero por desgracia principalmente la tendencia es a la baja a excepción de tres municipios: Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán que, si bien han tenido bajas en su producción, cuando eso ha sucedido se han logrado recuperar en los siguientes años. Comalcalco y Cunduacán, por ejemplo, han tenido una producción muy similar, incluso cuando disminuye, pero a excepción del año 2011 que Cunduacán produjo más, Comalcalco siempre ha estado por encima. Cárdenas por su parte, ha tenido una producción mucho más constante, con bajas menos marcadas, sobre todo en el año de 2009 cuando fue el mayor productor al mismo tiempo que Comalcalco y Cunduacán sufrieron una baja muy grande. Los municipios de Huimanguillo y Paraíso, realmente han tenido una producción muy constante, pero con una tendencia ligeramente a la baja (Ver gráfica 3).

Mapa 8: Subregión Chontalpa



Leyenda

 Subregión Chontalpa

Rasgos político-administrativos

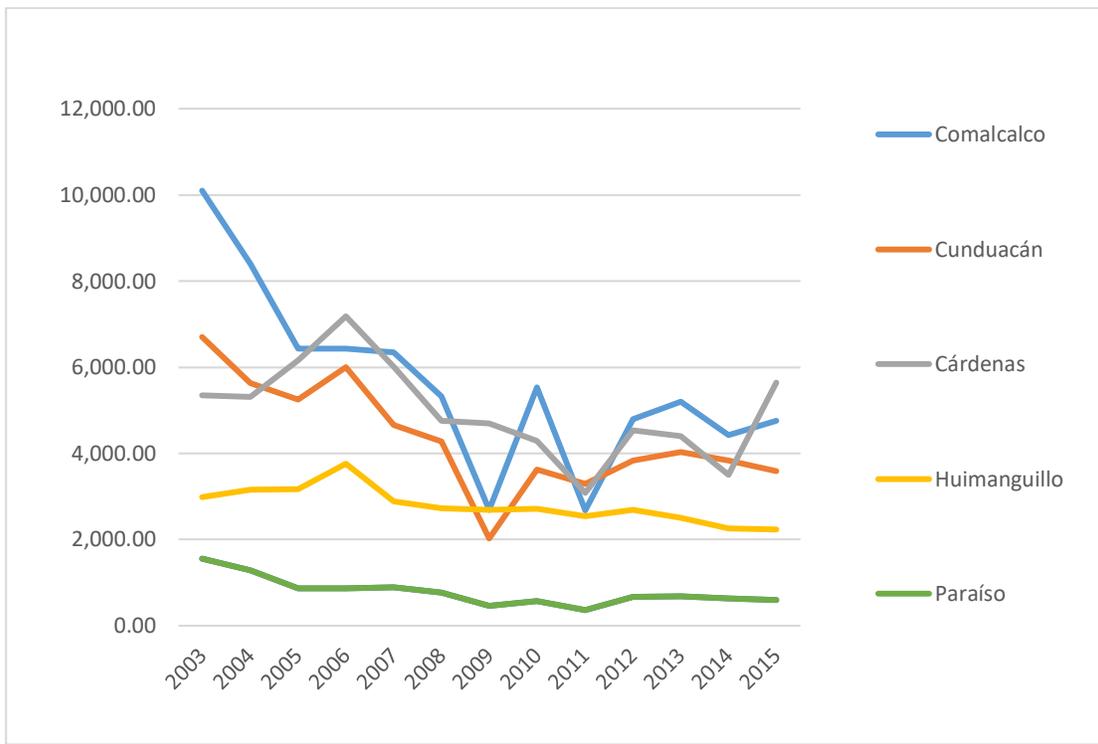
— Límite municipal

— Límite estatal



Fuente: Elaboración propia con datos de INEGI, 2018.

Grafica 3: Producción de Cacao en la subregión Chontalpa 2003-2015



Fuente: Elaboración propia con datos de SIAP, 2018.

A lo largo del capítulo se ha estado hablando de la producción de cacao en el estado y en sus diferentes regiones, con la información y el análisis presentados hasta el momento, se puede visualizar con mayor claridad la localización de los lugares donde se concentra la mayor cantidad de la producción en el país no sólo en la actualidad, sino desde que se tiene registro. En este sentido, ya se han mencionado brevemente algunas de las causas que propiciaron la caída de la producción cacaotera en el estado, sin embargo, es claro que la producción se mantiene de manera muy importante en esos lugares, es por ello que en el capítulo 4 se presentarán y analizarán los factores que han hecho que la producción de cacao no sólo se siga manteniendo, sino que se busque el crecimiento y regresar a lo que alguna vez se logró.

Actualmente la población busca otras alternativas que les ayuden a mejorar la producción, a revalorizarla y con ello encontrar mejores beneficios económicos y de reconocimiento a sus productos. En el siguiente subapartado se presenta una de

las formas más reconocidas que están buscando dar mayor valor a los diferentes productos agrícolas que existen no sólo en México, sino en el mundo, específicamente el caso de la Denominación de Origen del Cacao de la Región Grijalva de Tabasco.

3.5 La Denominación de Origen

Las Denominaciones de Origen (DO) son parte de un entramado institucional que junto con el territorio y los alimentos que en un determinado lugar se producen aumentan su valor, ello "...ha dado origen a una serie de políticas de indicaciones geográficas, sellos de calidad, etcétera, que implican la interacción, a diversos niveles institucionales y geográficos, de los actores sociales y los gobiernos, las instituciones internacionales y las organizaciones locales" (Torres, 2016, p.10).

Las DO se han elevado a un nivel social determinado como un bien público, lo que quiere decir que "...el uso de una persona no restringe el uso del resto (no es excluyente), además que el consumo por parte de una persona no reduce la cantidad disponible ni la calidad para el resto" (Pérez, González y Picado, 2018). Es una forma de reconocer y diferenciar de cualquier otro las particularidades y calidad que un producto determinado localizado en un lugar específico posee y que le dan un plus para poder ser explotado en beneficio de la comunidad que lo trabaja.

3.5.1 Concepto

De acuerdo con el artículo 156 de la Ley de Propiedad Industrial la Denominación de Origen designa el nombre de una región geográfica y de un producto originario de dicha zona, cuya calidad o características se deben al medio geográfico comprendido en este los factores naturales y humanos (LPI, 2012).

En México, el organismo encargado de otorgar los títulos de propiedad y en particular el nombramiento de las DO en el país, es el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), el cual es un Organismo público descentralizado con personalidad jurídica, patrimonio propio y autoridad legal para administrar el sistema de propiedad industrial en México. Cuenta con 2 oficinas centrales en la Zona Metropolitana de la Ciudad de México y 5 Oficinas Regionales distribuidas en puntos estratégicos del interior de la república (IMPI, 2018).

Entre las acciones más importantes que debe de llevar acabo el IMPI en nuestro país se encuentran las de impulsar, fortalecer y reconocer la protección de las denominaciones de origen. De acuerdo al IMPI, las denominaciones de origen deben cumplir con las siguientes condiciones:

- Ser un producto de características únicas o calidad especial que lo individualizan entre los productos de su misma especie
- Características o calidad especial derivadas exclusivamente de factores naturales y humanos
- El producto es identificado o designado con el nombre del lugar en que se produce

Para que la DO tenga vigencia, es necesario que los productores mantengan la calidad del producto elaborado en lo más alto posible y que sigan utilizando técnicas básicas de elaboración tradicionales.

Las principales ventajas de contar con la DO en determinado producto, se encuentra en el sector económico, ya que las oportunidades de crecimiento para industria, artesanos, campo, comerciantes y productores son mayores, además de que se protege al consumidor (Secretaría de Economía, 2015).

3.5.2 Las Denominaciones de Origen en México

En México existen a la fecha 16 DO. Estas son de productos de distinta índole, es decir, productos que son directamente extraídos del campo como granos y frutas, productos manufacturados como las bebidas y/o procesados como las artesanías. Las DO que existen en México se encuentran localizadas en distintas entidades del país, pero la mayoría se encuentran en el centro, sureste y occidente.

La primera de las DO en México y posiblemente la más exitosa, ya que es la de mayor reconocimiento internacional -aunque tiene sus respectivas críticas y debates al respecto-, es la del Tequila, otorgada en 1974, no fue sino hasta 20 años después cuando el Mezcal y las Cajas de Olinalá obtuvieron el nombramiento en el año de 1994, periodo más largo de tiempo que ha pasado entre el nombramiento de una y otra; posteriormente se han ido concretizando el resto de las DO que existen en

México hasta llegar a la última que recientemente se otorgó, El Chile de Árbol de Yahualica en 2018 (Ver Tabla 19).

Tabla 19: Productos con Denominación de Origen en México

Producto	Descripción	Año
1 El Tequila	Bebida alcohólica.	1974
2 El Mezcal	Bebida alcohólica.	1994
3 Las cajas de Olinalá	Artesanía, generalmente una cajita elaborada con madera del árbol de olinalá.	1994
4 La Talavera	Artesanía de cerámica elaborada con una mezcla de barro negro y blanco extraídos de las minas de la "región de talavera".	1995
5 El Café Veracruz	Grano.	2000
6 La Bacanora	Bebida alcohólica.	2000
7 El Ambar de Chiapas	Piedra semipreciosa que se forma de la resina residual de algunos árboles.	2000
8 El Sotol	Bebida alcohólica.	2002
9 El Mango Ataulfo	Fruta.	2003
10 La Charanda	Bebida alcohólica.	2003
11 El Café Chiapas	Grano.	2003
12 La Vainilla de Papantla	Fruto de la orquídea Vainilla Planifolia.	2009
13 El Chile Habanero de la Península de Yucatán	Fruta.	2010
14 El Arroz del estado de Morelos	Grano.	2012
15 El Cacao de Grijalva	Grano.	2016
16 El Chile de árbol de Yahualica, Jalisco	Fruta.	2018

Elaboración propia con datos de IMPI, 2018.

En los casos de la DO del Cacao de la región Grijalva y El Chile de Árbol de Yahualica actualmente no se tiene una NOM oficial muy probablemente por lo reciente de su nombramiento, o por cuestiones administrativas que no han logrado concretizarse.

3.5.3 La Denominación de Origen del Cacao Grijalva de Tabasco

En el año 2012 se comenzó el proyecto para la solicitud de la protección de la denominación de origen "Cacao Grijalva", para amparar el cacao verde o tostado/molido de la especie *Theobroma* en sus variedades 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 a poco más de tres años, 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 DO del Cacao Grijalva incluye a 11 municipios de Tabasco, los que conforman la región Grijalva del estado (Ver Tabla 12), en los que se produce el cacao de los tipos criollo, trinitario y forastero. 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 (Parizot, 2017).

Con referencia en lo mencionado por Parizot Wolter, cada mes se llevan a cabo reuniones por parte de todos los integrantes del consejo regulador para lograr los acuerdos propuestos y que se desarrollen los protocolos para poder definir y publicar las normas oficiales en este año o en los próximos para así reactivar lo más pronto posible la producción y mejorarla en la medida de lo posible.

Uno de los temas más relevantes por los que se ha buscado la DO es el de los precios de los granos, ya que como estos los establece el libre mercado, no se tiene una certidumbre de lo que pueda pasar con una inversión que se haga en la producción de cacao; bajo la DO los precios podrán ser más estables y más altos, lo que otorgarán mayores beneficios económicos a sus productores, además de la motivación de producir un grano altamente reconocido y valorado.

La DO es un tema muy reciente para el cacao, por lo que es muy poco probable que los beneficios que esta protección institucional le da al producto se vean reflejados a corto plazo.

En ese sentido, el presente trabajo se considera importante para conocer las relaciones de confianza que existen dentro del sistema de producción y mercantilización del producto, visualizar los elementos culturales presentes y las acciones de los diversos actores e instituciones en los procesos productivos y los efectos tanto positivos como negativos que esto ha conllevado, lo cual se abordará en el último capítulo.

Capítulo 4 El Sistema Agroalimentario Localizado del Cacao de la Región Grijalva: procesos y transformaciones socioespaciales

Para hablar de la producción de cacao, específicamente en la región Grijalva de Tabasco, se tienen que tomar en cuenta temas que son de gran relevancia para su análisis, entre los que destacan: el origen de los procesos de producción, las formas de producción, datos estadísticos o cuantitativos y las principales problemáticas que se presentan para la producción.

4.1 Producción de Cacao en la región Grijalva de Tabasco

Como se mencionó en el capítulo 2, no está totalmente comprobado el origen silvestre del *Theobroma Cacao L.* en el mundo, se mencionaron las hipótesis de que su aparición pudo ser en el actual territorio de Tabasco y/o en algún lugar de Sudamérica, pero hasta el día de hoy no se ha comprobado con exactitud. Sin embargo, en lo que no hay cuestionamiento, es que fue en el norte del continente americano donde se logró la domesticación de la planta, por lo que los orígenes de la producción de cacao fueron en Mesoamérica. Dichos orígenes de la domesticación provocaron que la población dedicada a la producción de cacao desarrollara distintas formas y técnicas de producción y aunque con el tiempo han sido mejoradas con instrumentos o maquinarias más sofisticadas, el uso de herramientas tradicionales no se ha perdido y mantienen la esencia de los procesos artesanales que se necesitan para la producción de un cacao auténtico y de gran calidad como el que se ofrece en la región Grijalva; desde el cultivo, los cuidados que necesita y el beneficio del cacao.

El conocimiento tácito que los productores de cacao tienen, es considerado así porque es un saber que se les ha ido heredando de generación en generación. Este conocimiento de los procesos de producción, en muchos de los casos, es adquirido desde edades muy tempranas por los productores, ya que sus padres o abuelos se los han enseñado. Al paso del tiempo el conocimiento de los procesos del cultivo que adquirieron de sus antecesores es practicado y manejado con tal naturaleza que ellos a su vez también son capaces de transmitirlo a sus ahora descendientes, por lo que el conocimiento no se pierde o afortunadamente para el caso particular

del cacao, hasta el momento no se ha perdido y, por el contrario, se ha mejorado o por lo menos en algunos casos es más eficiente.

Foto1: Vestimenta tradicional del cacaotero



Fotografía: José Manuel Tadeo Fecha: 28/10/2017

Foto 2: Herramientas para la cosecha de cacao



Fotografía: José Manuel Tadeo Fecha: 28/10/2017

Foto 3: Proceso artesanal para la fabricación de chocolate



Fotografía: José Manuel Tadeo Fecha: 28/10/2017

Las formas de producción pueden ser diferentes debido a la naturaleza del tipo de cacao, pero en términos generales el proceso es el mismo para todos, por lo que el conocimiento es general y no tiene grandes cambios. Lo que en este caso vale la pena resaltar por parte de los productores, es en las formas de relacionarse con el resto de los actores involucrados en la producción, ya sean estos más productores, comercializadores, empresarios privados y/o instituciones gubernamentales o académicas. Las relaciones que se puedan tener son de gran relevancia para la producción, ya que, por ejemplo, si se encuentran organizados con más productores pueden transmitirse nuevos conocimientos en cuanto a la cura de las enfermedades que atacan el cultivo, o si mantienen una red de comercialización con distintas personas, se tiene la posibilidad de escoger la mejor opción para la venta de su producción con quien mejor convenga. Las formas de la producción no sólo involucran las técnicas y los conocimientos que se tienen para una producción sana y de calidad, sino en las alternativas que las personas que se encuentran alrededor de los que llevan a cabo esa tarea te puedan ofrecer, pero sobre todo que se puedan aprovechar de ellas.

Por otra parte, como se vio en el capítulo anterior, los datos estadísticos y cuantitativos que fueron analizados y comparados son muy relevantes para poder visualizar de manera general la situación por la que la producción de un cultivo está atravesando. Es de vital importancia la certidumbre y confianza de los datos que se visualizan, ya que la información que estos expresan determinará la interpretación que se le pueda dar a un análisis de mayor complejidad. Con base en ellos, se pueden visualizar grandes aspectos de una producción, entre las que se encuentran por ejemplo el impacto de un programa que alguna institución gubernamental ha implementado para el aumento de la producción o el saber si se están o no cumpliendo con los objetivos. Por otro lado, dejan ver el impacto de algunas problemáticas entorno al producto, como por ejemplo el cambio de cultivo por otro que deja mayor remuneración económica, que disminuye su producción de un año a otro.

Para el caso específico de esta investigación los datos estadísticos y cuantitativos obtenidos en el trabajo de gabinete realizado, permitieron delimitar la región de estudio, ya que se identificaron los municipios que actualmente tienen la mayor producción de cacao en el estado.

4.2 Principales problemáticas en la producción de cacao de la región

El tema a considerar en este apartado, es el de las problemáticas que rodean a la producción del cacao. Al igual que los anteriores temas expuestos, se hablará de él de manera muy general, ya que como sucede con cada producto agrícola en México, los problemas que se presentan en su entorno, desgraciadamente son muchos, por lo tanto, solamente se mencionarán los más destacados.

Las problemáticas de la producción de cacao en la región Grijalva son un tema muy importante, ya que al ser visualizadas y expuestas por los distintos actores que se ven afectados por ellas, se pueden encontrar maneras de combatirlas. Es muy claro que es la tarea más difícil y la que más participación necesita por parte de los involucrados, pero afortunadamente para el cacao, esos problemas se han podido de alguna manera minimizar hasta el día de hoy. Ello se puede comprobar con el simple hecho de que la producción de cacao actualmente continúa presente en la región, independientemente a los problemas que siempre han existido, y que, por desgracia, seguirán surgiendo. Es cierto que con el potencial de producción que se tiene en los terrenos de México, se esperaría que la producción fuera mucho mayor, pero son las mismas problemáticas las que impiden que se mantenga en un nivel más alto; sin embargo, la producción sigue, a pesar de estar constantemente amenazada y mermada. Gracias al trabajo de campo realizado para esta investigación en los municipios de la subregión Chontalpa de Tabasco y a la consulta de diversas fuentes bibliográficas, se logró identificar algunos de los problemas que enfrentan los productores de cacao, algunos de ellos han existido durante mucho tiempo y otros se han desarrollado recientemente. Los principales son los siguientes: las enfermedades; la baja remuneración económica; el robo del producto; y el poco apoyo por parte del gobierno.

4.2.1 Padecimientos genéticos en la planta y plagas

Sin lugar a dudas el mayor problema que se puede tener en la producción agrícola, y específicamente en el cacao, es el de las enfermedades que lo atacan, ya que, aunque se tengan todos los cuidados y se le invierta mucho capital para combatirla, si no se logra exterminar la enfermedad, simple y sencillamente no habrá una producción. Han sido diferentes las enfermedades que han atacado al cacao, como la mazorca negra¹³, el mal del machete¹⁴, entre otras, reduciendo notablemente la producción.

Foto 4 y 5: Mazorcas de cacao con la enfermedad de la mancha negra



¹³ Es una enfermedad causada por un hongo llamado *Phytophthora*. Este hongo ataca diversas partes del árbol del cacao, pero donde causa el principal daño es en las mazorcas. Se manifiesta como manchas pardas y oscuras circulares, que se extienden rápidamente por todo el fruto, infectando las almendras del interior, resultando inservibles; en no más de 15 días la mazorca completa se pierde (Infoagro, 2018).

¹⁴ Esta enfermedad es causada por el hongo *Ceratocystis cacaofunesta* (anteriormente *fimbriata*). Es conocida también como la muerte o marchitez súbita, ataca a los árboles de todas las edades, provocándoles a un principio la marchitez de sus hojas y frutos, posteriormente les provoca una rápida muerte (Procacacho, 2016).



Fotografías: José Manuel Tadeo Fechas: 03/11/2017

No obstante, desde hace algunos años existe una que afectó verdaderamente a la región. La enfermedad llamada Moniliasis, la cual es un hongo llamado *Moniliophthora roreri*, el cual ataca directamente al fruto, es decir, a la mazorca y echa totalmente a perder los granos de cacao, lo que imposibilita su consumo.

Recientemente en el trabajo de campo realizado, fue posible percibir un problema que no había sido documentado, o que no se había visualizado en los documentos consultados para la realización de esta investigación. Se trata también de un problema natural, pero en este caso es el de una plaga, la de ardillas que atacan los plantíos de cacao y se comen el fruto, por lo que al igual que una enfermedad, contaminan el producto si este no es consumido por el roedor en su totalidad, por lo que ya no puede ser utilizado para el consumo humano.

Foto 6: Mazorcas de cacao atacadas por ardillas



Fotografía: José Manuel Tadeo Fecha: 03/11/2017

4.2.2 Precios

Una vez que se tiene una producción, la baja remuneración económica resulta ser otro problema importante, ya que al ser vendido a cualquiera de los diferentes compradores (acopio, coyote, empresas particulares) en muchas de las ocasiones no se logra recuperar el capital ya invertido en esa producción, por lo que resulta muy complicado seguir invirtiendo en los cuidados del cultivo y se descuida al grado de que los árboles se pueden perder o en su defecto son cambiados por otro cultivo. Este problema afecta principalmente a los pequeños productores, ya que no tienen el poder adquisitivo para que en un momento dado que sus saldos sean negativos, puedan echar mano de capitales que tengan de reserva para volver a invertir.

4.2.3 Inseguridad social

Otro problema que es muy reciente, pero no menos importante y que, al contrario, va cada vez en aumento, es el del robo de las mazorcas de cacao. También en el trabajo de campo fue donde se pudo visualizar este problema, ya que algunos de los entrevistados lo mencionaron. Desgraciadamente la situación de violencia e inseguridad en el país ha alcanzado al cacao, y actualmente las vainas o mazorcas de cacao son robadas de los sembradíos por parte de delincuentes que amedrentan a los dueños y los amagan con armas. Tienen el descaro de llegar a los sembradíos, entrar y cortar las mazorcas que les plazca para poder ellos, posteriormente venderlas. Metafóricamente está sucediendo lo de la época de la colonia, cuando los españoles llegaron y saquearon Mesoamérica, la diferencia radica en que ahora son los mismos paisanos quienes lo hacen. Es también una de las razones por lo que la producción disminuye, ya que los productores tienen miedo o desilusión al saber que el esfuerzo que realizan al invertir en el cultivo y darle los cuidados necesarios se vea interrumpido por los delincuentes que fácil y descaradamente se llevan los frutos y el trabajo de ellos y sus familias.

4.2.4 Apoyo gubernamental

Por otro lado, un problema más en la producción de cacao es el poco o nulo apoyo por parte de instituciones gubernamentales y/o académicas. En algunos documentos se establece que el apoyo hacia el sector primario es prioridad para los gobiernos, más en los estados donde la producción agrícola puede ser practicada en gran parte de los territorios estatales, pero como también es muy sabido, los gobiernos no siempre son claros con lo que prometen y lo que llegan a cumplir.

En el caso del cacao, al ser un producto que no es de primera necesidad para el consumo de la población, se le ha prestado poco interés, sobre todo por parte del gobierno federal. El gobierno estatal de Tabasco y los gobiernos municipales de la entidad, han desarrollado programas para brindar apoyos, sobre todo cuando la UNPC estaba muy bien organizada, pero actualmente los apoyos son dirigidos hacia otros productos, o simple y sencillamente no existen. Las instituciones académicas

por su parte, muy poco pueden hacer para apoyar en la producción, ya que ellos dependen de ingresos para realizar investigaciones, por ejemplo, de enfermedades que atacan al cacao o para mejoras genéticas, en algunos casos han podido apoyar a particulares, pero sólo cuando estos les remuneran su trabajo o cargan con los gastos de insumos de la investigación, y por lo general son medianas y grandes empresas las únicas que pueden solventar un gasto de esa magnitud. Actualmente no se tiene un apoyo directo y significativo por parte de estas instituciones dirigido hacia la mayoría de los productores, el último del que se tiene registro es el que realizó la Sagarpa en 2015 llamado Trópico Húmedo, en el cual pretendían revalorizar y curar las enfermedades de los cacaotales en los municipios de los estados de Tabasco y Chiapas. Otro apoyo que se sabe que existió, fue el que se les dio a algunos empresarios particulares del cacao, cuando se gestionó la búsqueda de la Denominación de Origen del Cacao Grijalva, obtenida en conjunto entre el gobierno estatal, la UJAT y un particular como se verá más adelante.

Como se puede apreciar en el apartado, la producción cacaotera en la región continúa presentando cada día nuevos temas de debate, pero sobre todo de análisis desde diferentes perspectivas. Al conjuntarse actores desde diversos enfoques relacionados a la cadena productiva, existe la oportunidad de seguir implementando nuevos conceptos para el tema desde el enfoque SIAL, dado que es una alternativa con una constante actualización de los mismos y que rompe paradigmas.

4.3 Comercialización de cacao

La comercialización es un tema de gran relevancia no solamente para el cacao, sino para todos los productos del campo en general, ya que es en ese proceso donde se puede cumplir con el objetivo del beneficio económico para que la producción pueda seguir, y sobre todo para que los productores –que son los principales afectados/beneficiados- puedan subsistir y sacar adelante a sus familias.

En el caso particular del cacao, su comercialización puede ser llevada a cabo en diferentes momentos al ser un producto agrícola: puede realizarse desde la venta únicamente de las mazorcas (fruto recién cortado), las semillas en baba (extraídas de la mazorca, pero sin el beneficio), el grano seco (ya con el proceso del beneficio),

la manteca, ambos con un trabajo de pos cosecha o ya como un producto industrializado o maquilado (Chocolate, bebida, etc.).

La comercialización del cacao va a depender de los alcances que tenga el productor para hacerlo, es decir, a quien se lo va a vender, si a un particular, a un acopio, a una beneficiadora o a un coyote. De igual manera el precio de su producto va a depender de varios aspectos que se toman en cuenta para darle un valor: el tipo de cacao, la calidad en que se considera, el estado en que se encuentra el cacao (mazorca, en baba, seco, etc.) y lo más importante, el precio que establece la Organización Internacional del Cacao (ICCO) o en su defecto, el precio al que se les ofrece a los productores por la época del año en que se encuentra.

4.3.1 Formas de comercialización

Las formas de comercialización de cacao en la región Grijalva son principalmente dos: los centros de acopio y los coyotes, aunque existen otras como la venta de productos en espacios facilitados por los gobiernos y el de la búsqueda de los mismos productores o empresas particulares en otros estados e incluso en otros países, desgraciadamente los últimos dos casos son menores.

Los centros de acopio han sufrido altibajos desde que se formaron, ya que no siempre pueden ofrecer la mejor oferta a los productores para que su producción sea dirigida hacia ellos, ni con las mejores garantías. En algunas ocasiones no cuentan con los recursos inmediatos para pagar en el momento y los pagos son realizados tiempo después, o los productores toman otras medidas, como lo dice el Sr. Juan García, productor del ejido Hidalgo en Cárdenas:

“...cuando la unión trabaja y tiene crédito, si nos pagan al momento, pero este año que pasó ya fue diferente, no había dinero en las asociaciones y el coyotero que es particular, que no entrega en la unión, tenía dinero y toda la gente se iba para allá. La gente se va a donde hay dinero, la unión no tenía dinero y el productor pues necesita dinero y si nos pagaban bien, a \$14 o \$15 vendíamos el cacao y ahí estaba la lana, dando y dando, ahí donde lo vendíamos. La asociación empezó ya tarde, ya con la cosecha avanzada y empezaron a recoger y a decir que dentro de 8 días y la gente mejor se iba para otro lado donde había dinero”.

“...ahorita aprovechó mucho el coyote ya que la unión no tenía dinero. Por ejemplo, hay otra (...institución) que se llama la IMCO (Intercambio Mexicano de Comercio), ponían módulos en las diferentes comunidades y acaparaban el producto, ellos y otra que se llama AMCO (Agroindustrias Unidas de Cacao), tienen otra industrializadora en Veracruz, lo procesan, se lo llevan y también compraban lo que recibían aquí (en la chocolatera). La mayor parte que se recibe aquí se lo venden a la Nestlé, ya tienen contrato de tantas toneladas que le venden por año, o por ciclo, también al que le venden mucho es a Sanborns”.

Es por este tipo de razones que la gente prefiere en muchas de las ocasiones vender su cacao a los coyotes, además de que en palabras de ellos los pagan a mejor precio, como explicó el productor Pedro Hernández de Zapoyal de la 2ª sección de Comalcalco:

“...nosotros lo vendemos prácticamente a coyoteros, porque anteriormente había una que le llamaban la cacaotera, una organización, el acopio, pero ahorita ya a veces lo pagan más barato ellos porque los coyotes lo pagan más y pues ahí, uno necesitado se va a donde le pagan un poquito más”.

Y el Sr. Pablo Castillo trabajador de la Tienda “Sweet Pitaya Boutique”, en Cárdenas:

“...el gobierno dejó de estar comprando en las uniones, ahorita son nada más los puros coyoteros, el año pasado lo estuvieron pagando a \$14”.

Muchas de las veces se corre la voz entre los productores y es cuando evalúan lo que les conviene más, y a donde llevar su producción. Además, que los productores en muchas de las ocasiones saben bien hacia donde se dirigido el cacao que producen y dependiendo de ello saben en cuanto se los van a pagar como lo mencionó el Sr. Juan García.

En el trabajo de campo realizado se logró entrevistar a la contadora Lilibet Ramos Colorado, gerente de operaciones en comercialización y administración de la Unión Nacional de Productores de Cacao (UNPC), considerada la asociación más grande del país y la que reúne a la mayoría de los productores de cacao en México, quien mencionó lo siguiente al preguntarle por la comercialización del cacao que reúnen:

“...no todo lo vendemos, o sea, se acopio, la UNPC tiene 24 asociaciones, todas esas asociaciones están estratégicamente en algunos puntos, en los que les facilita a los productores no traerlo hasta acá ¿Por qué cómo?”

Entonces están en lugares específicos, estos productores llevan su cacao a esas plantas beneficiadoras y en ellas corre el proceso de la maquila, que es el fermentado, secado y todo el proceso hasta tener un grano seco, ellos posteriormente lo traen aquí a donde nosotros lo acopiamos, y una parte, se manda a proceso, lo convertimos en materia prima, lo que es pasta de cocoa y manteca de cacao, y tenemos una aparte que se va a productos terminados como chocolates en golosina”.

4.3.2 Alternativas de difusión comercial cacaotera

También hay otras formas de comercialización para el cacao aún dentro de la región y de la entidad, como la de los espacios públicos que los gobiernos facilitan para que los productores, no solamente de cacao, sino de diversos productos y artesanías, puedan ofrecer y dar a conocer al público que visita esos espacios, principalmente plazas y ferias, buscando con ello la difusión de lo que se produce en la región y que los productores puedan llegar a concretar relaciones con otros productores y/o comerciantes. El cacao al ser un producto de gran reconocimiento en México, es protagonista de diferentes eventos, como el festival del chocolate que se lleva a cabo en Villahermosa desde el año 2010 y que para el año 2018 cumplió con su octava edición, el Festival artesanal del cacao y chocolate desarrollado en la Ciudad de México, así como un sin fin de otro tipo de presentaciones de menor tamaño pero no menos importantes como en las plazas centrales de los municipios de las distintas entidades, donde se presentan junto con productores de distintos productos agrícolas, como café, maíz, nopal, entre muchos otros.

Un ejemplo de ello es el caso de la Sra. Rosalinda López, entrevistada en el Centro de Villahermosa quien es productora y comercializadora de cacao de diferentes tipos de productos derivados del mismo, desde las mazorcas recién cortadas, grano seco y hasta polvillos. Mencionó lo siguiente:

“...aquí en el centro me pongo a venderlo o cuando me invitan a algún evento tengo que ir al ayuntamiento para solicitar los permisos y presentarme en plazas, ferias o a otros lugares como hoteles y a diversas plazas comerciales”.

Foto 7 y 8: Ferias en municipios de Nacajuca y Cárdenas (Tabasco) donde se comercializa cacao en distintas presentaciones



Fotografías: José Manuel Tadeo Fecha: 29/10/2017; 03/11/2017

Pero existen otros casos como el del Sr. Luis Ramírez de Comalcalco, quien es únicamente empresario y vende chocolates, pero no es productor primario y dice:

“...lo compramos a los que lo comercializan, a los pequeños productores nosotros les compramos el cacao para poder fabricar y comercializar el chocolate que nosotros fabricamos”.

Y busca con ello que su chocolate sea reconocido y menciona que se lo han llevado a diversos estados, pero siempre con el sello de ser un chocolate 100% tabasqueño.

Como se puede observar el tema de la comercialización del cacao de la región Grijalva de Tabasco presenta diversas formas y destinos, los precios, las personas dedicadas a ello, las empresas privadas y sobre todo las uniones regionales no son las que se apropian de la producción de cacao, afortunadamente para todos los productores, sobre todo para los pequeños, existen distintas opciones para la comercialización de su cacao, algunas les beneficiarán más que otras, pero tienen la oportunidad de escoger la que mejor les convenga o en su defecto, la que menos les afecte.

En otra escala, los actores buscan la comercialización de distintas maneras también, los centros de acopio en muchas ocasiones lo pueden lograr con el apoyo del gobierno, pero también las empresas o productores grandes lo hacen de manera independiente, buscando alternativas. Como lo menciona el Dr. Pedro García Alamilla, Investigador de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT), quien menciona que existen también mercados diferenciados que van a dar como resultado el precio al que les compren a los productores su cacao:

“...el mercado diferenciado se divide por lo menos en tres o cuatro, ¿a qué me refiero con mercado diferenciado? Cacao especial como tal; cacao fino y de aroma; y cacaos comunes vamos a llamarles. Vamos a manejar tres, algunos manejan cuatro, cinco, pero en función de eso está el precio”.

Por lo que:

“...la gente quiere llegar a esos mercados diferenciados, y entonces algunos buscan estrategias, entre estos la famosa Denominación de Origen de cacao del Grijalva, fue una estrategia ¿sí? Para cuidar sobre todo la calidad de los cacaos mexicanos que tienen potencial. Siempre habrá beneficiados sobre esto, cuidar la calidad y buscar reposicionar al país, porque México no fue

sólo donde se asienta el origen de la planta, sino fue aquí también donde se domesticó”.

Dentro de los mercados diferenciados existe uno llamado nicho de mercado Gourmet. La palabra Gourmet proviene del francés “Gout” que significa gusto y “met” que quiere decir plato o comida, el concepto es un modelo cultural asociado al arte gastronómico del buen comer y el buen beber. La comida gourmet está caracterizada por: ser única, de origen exótico, procesamiento particular, diseño especial, oferta limitada, uso atípico y envasado o canal de distribución diferenciado (Martínez, 2014).

Lo más importante para los productores Gourmet es el precio al que se les paga el mismo, ya que con el marketing con el que es manejado el concepto, se asimila que para comer algo bien hecho se debe pagar bien, por lo que el cacao con alternativas como la DO u otras, trata de introducirse a este nicho de mercado, para poder obtener mucho mejores remuneraciones por los productos que ofrecen dentro de este ámbito. Sin embargo, también se debe aclarar que para introducirse a este tipo de mercados no es un trabajo fácil, dado que son muy restringidos y no todos los productores pueden acceder a ellos. Se necesita en primer lugar tener conocimiento sobre esta clase de mercados y lo que demandan, para que así, con inversiones en los procesos productivos (estudios físicos y químicos de los productos, compra de maquinarias, marketing, etc.), puedan incorporar la mayor cantidad de productores y empresas, lo que, a su vez, generaría una competitividad cada vez más alta y exclusiva.

Es claro que como lo mencionó el Dr. Pedro García Alamilla, que el cacao que aún se sigue produciendo en México es bastante reconocido en el mundo, se considera como un cacao con potencial de entrada en mercados especiales que revalorizan el precio del mismo y remuneran de mejor manera a los productores o a quienes se interesan en darlo a conocer, por lo que no se puede tomar a la ligera su producción y por el contrario, se debe trabajar desde distintos ámbitos para que el mundo que requiere del cacao, siga considerando al cacao mexicano entre sus opciones y estén

dispuestos a pagar un precio justo para todos los involucrados en la cadena productiva.

4.3.3 Los productos del cacao: grandes alternativas

Si bien es cierto que en general al hablar de cacao se nos viene a la mente la palabra chocolate, incluso en muchos de los casos es manejado como sinónimo, es muy satisfactorio saber que en realidad no es así, ya que, para desconocimiento de muchos, el cacao es solamente un insumo o materia prima para una gran cantidad de productos finales que se han desarrollado a lo largo del tiempo no sólo en la región, si no en grandes industrias nacionales y extranjeras. Por lo que el cacao se convierte así en un insumo muy solicitado, y aunque no llegue a pasar la barrera de ser un producto de primera necesidad, si lo es para mercados cada vez más amplios que lo demandan.

En el trabajo de campo realizado en los municipios de la subregión Chontalpa, los distintos entrevistados mencionaban muy a menudo los productos que ofrecen, como es el caso del Sr. Luis Ramírez quien menciona lo siguiente:

“... la elaboración del chocolate consiste en tostar el cacao, ya que está ligeramente o totalmente tostado, procedemos a quebrar el cacao para que se le quite su cascara. Ya quitada su cascara se muele con su canela, dependiendo el producto que vayamos a hacer, si vamos a hacer chocolate con canela, se le agrega su canela, chocolate simplemente amargo no le agregamos nada, si es chocolate con vainilla, la vainilla se la agregamos más adelante porque la vainilla se la ponemos en polvo y si es chocolate con almendra, también la almendra se tuesta y se procede a mezclarse con el chocolate así ya quebrado. Ya quebrado todo junto se muele, ya que está totalmente molido el cacao, con la canela se vuelve a pasar en el molino para que salga de una manera más refinada, ya refinado se mezcla con un 50% de azúcar, ya que tenemos esta mezcla con el 50% de azúcar procedemos nuevamente a darle otra molido y ya sale finalmente el chocolate, el chocolate sale al estilo de una masa ya de ahí procedemos a hacer las porciones de acuerdo a como lo vayamos a comercializar, ya sea de 100g, 200g o 250g. Dependiendo el peso que le vayamos a dar y también la envoltura que le vayamos a poner, ocupamos mucho el aluminio con el celofán, ya que está el chocolate en su molde ya procedemos a envolverlo”.

Muy importante es mencionar que los productores consideran también, que entre mayor cantidad de cacao contengan sus productos –sobre todo del cacao

tabasqueño-, la calidad de sus chocolates o polvillos será mejor. La Sra. Ángela Juárez mencionó sobre sus productos:

“...yo hago chocolate amargo de pasta de cacao, chocolate golosina que son caramelitos en 200g, en 100g y en 250g, en tabletas de semiamargo de la misma pasta, como chocolate abuelita pero este es natural, 100% cacao”.

Si bien es cierto que el chocolate es el principal producto que se conoce derivado del cacao y posiblemente el que más requiere de esta materia prima, existen diversos usos para el cacao, incluso no alimenticios: el cacao como remedio medicinal, ya que de acuerdo al Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (Eufic) se conocen más de cien usos medicinales de este producto, principalmente para curar el cansancio, la delgadez extrema, la fiebre, los problemas cardíacos, la anemia o los problemas renales e intestinales; y también como un cosmético, ya que puede ser empleado para problemas de la piel como arrugas y estrías, además de que se puede utilizar para el cabello (Andino y Fuenzalida, 2017), Lo anterior, ejemplifica perfectamente lo mencionado en el capítulo 2, donde se decía que les daban bebida de cacao a los guerreros para que pudieran recuperar fuerza y aliviarles los dolores que les provocaban las batallas.

Los productos más importantes del cacao son:

- La manteca de cacao. Es la parte o materia de grasa natural comestible del cacao. Es el principal insumo para la fabricación de todo tipo de chocolates, se mezcla con una muy variable cantidad de ingredientes para obtener chocolates de todos sabores tamaños y colores.
- El polvillo. Es muy útil para dar sabor a tortas, helados, bebidas frías o calientes y galletas. También para la elaboración de coberturas en confitería.
- La industria de los cosméticos y el farmacéutico. Emplean la manteca de cacao para la confección de ciertos productos. Aceites, jabones y cremas.
- El licor. Es una pasta que se produce a partir de la molienda del cacao fermentado. Es una de las materias primas para la fabricación de chocolates amargos y bebidas alcohólicas (Crespo, 2018).

Como se puede apreciar, los productos derivados del cacao son muchos y para diversos usos, por lo que es muy claro que la demanda del cacao como insumo o materia prima va cada vez más en aumento.

4.3.4 La denominación de origen del Cacao Grijalva

Asimismo, las agroindustrias más grandes del país también están buscando alternativas que los ayuden a ofrecer productos cada vez más variados y de mejor calidad, con el objetivo de competir en nichos de mercados cada vez más exclusivos para competir con los mejores productos que se ofrecen en ellos.

Un ejemplo de lo anterior es lo de la ya mencionada Denominación de Origen del cacao de la Región Grijalva, la cual fue buscada por diferentes medios y durante muchos años por un empresario particular. La búsqueda de ese nombramiento logró reunir, en su momento, a importantes actores del cacao en el estado. En palabras del empresario gestor, la respuesta al cuestionarle sobre el principal objetivo de esa búsqueda fue la siguiente:

“...el principal objetivo es que el estado mexicano voltee a ver al cacao mexicano, a nivel nacional, a diferencia de países sudamericanos como Venezuela, Ecuador, Colombia o Perú, en donde el cacao se da prácticamente en todo el país, pues son países más pequeños, hay políticas nacionales de fomento al cacao y del chocolate. Por ejemplo, en Perú se están cambiando las plantaciones de coca por cacao y bueno, está habiendo toda una revolución ahí. En Venezuela también hay mucho cuidado con el cacao a pesar de lo que está pasando y en México somos dos estados nada más prácticamente que tenemos el cacao, Chiapas y Tabasco; y como que Tabasco es igual a Petróleo, Chiapas es igual a comunidades indígenas, a café, a turismo, y el cacao no representa o no ha representado una cuestión importante para el gobierno federal. Con esta DO entre comillas obligamos al gobierno a decir, bueno ya tengo una DO ¿Qué hacemos con eso no? ese es el primer paso, llamar la atención”.

Lo que el gestor de la DO menciona sería muy relevante para todo el sector agrícola y sobre todo para el ámbito cacaotero. Que el gobierno mexicano retome el interés de productos agrícolas como lo están haciendo los otros países, en especial con el cacao, sería formidable para la cadena productiva, así la comercialización del cacao sería mucho más amplia y con mejores remuneraciones. El reciente nombramiento

obtenido no permite hacer una recopilación de logros respecto a los objetivos, pero por el bien de todos los involucrados, se espera que los beneficios lleguen pronto.

A lo largo del apartado se presentaron los diversos modos de comercialización que el cacao presenta -probablemente no sean todos, pero si los principales- y los que se pudieron observar en el trabajo de investigación, de gabinete y de campo. Lo que cabe señalar es que al igual que muchos otros productos agrícolas, se presentan aspectos positivos y negativos en los procesos comerciales, los cuales son parte de la esencia de cada producto, difícil de cambiar pero que se pueden analizar bajo el enfoque SIAL.

4.4 Cadena productiva: identidad, capital social y redes.

Como ha dicho, la producción agrícola en México ha estado en situaciones muy complicadas en las últimas décadas, muchos han sido los problemas que se presentan en su entorno (enfermedades, plagas, robos, desorganización, etc), algunos se han podido resolver, otros se han sabido sobrellevar, pero muchos han sido más fuertes y han terminado por afectar de manera muy significativa el medio rural, los productores y los cultivos. Los productores y en general el entorno del cacao por desgracia no se han quedado atrás en este aspecto e históricamente han venido arrastrando problemáticas que lo han mermado, actualmente siguen surgiendo problemas. Sin embargo, también existen diversos aspectos positivos que los tabasqueños han logrado fortalecer y con ello el cacao se ha podido mantener muy presente en la región.

Estos aspectos positivos están ligados directamente a las raíces de los involucrados del cacao, ya que, por fortuna, sienten y expresan cómo el cacao es un producto que los distingue como personas y como expertos en su producción del resto de los productos agrícolas no sólo en Tabasco, sino en México.

4.4.1 Identidad y herencia del cacao en Tabasco: arraigo intrínseco de los productores

La identidad que sienten con el cacao es un aspecto verdaderamente positivo, puesto que, gracias a ello no abandonan el cultivo, conservan y practican las

tradiciones que involucran la producción del cultivo, están convencidos que el cacao es un producto que vale oro y que sus ancestros lo cultivaban porque era único y no todos tenían el beneficio de producirlo y consumirlo.

Foto 9 y 10: Mazorca de cacao de diferentes tipos en Hacienda la Luz y Centro de experimentación Huimanguillo



Fotografías: José Manuel Tadeo Fecha: 29/10/2017; 03/11/2017

El cacao para ellos también es herencia, una gran herencia que los Mayas les dejaron a sus padres y abuelos para que se beneficiaran con su sabor y sobre todo con el valor que el cacao representa, les transmitieron los conocimientos del

proceso que involucra obtener un cacao único y exclusivo para saciar la sed de los dioses. En el trabajo de campo fue muy evidente el amor que sienten -los productores a los que se logró entrevistar- hacia el cacao, es su adjetivo calificativo, su distinción y sobre todo su más grande y valiosa herencia, es el caso de la Sra. Ángela Juárez de Comalcalco, quien al preguntarle sobre cómo se inició en la producción y lo que significa el cacao para ella, respondió lo siguiente:

“...de hecho es por tradición de nuestros abuelos, de nuestros padres, los antiguos mayas que nos dejaron lo que es la producción, la tradición del cacao, el cacao antes era oro, el cacao era una moneda, entonces por ahí venimos viendo lo que es la tradición de todo lo del cacao, desde la semilla que se siembra hasta que se cosecha, el producir los chocolates”.

También el microempresario Luis Ramírez de Comalcalco, siente esa gran identidad con el cacao, ya que al cuestionarle sobre la importancia del cacao en el estado mencionó:

“...pues es prácticamente un 100% de importante porque es algo que nos identifica como tabasqueño, se le conoce como la tierra del cacao, todo Tabasco”.

Y es verdaderamente importante para ellos, dar a conocer sus productos y portar con orgullo su herencia, como la Sra. Ángela Juárez quien menciona que:

“...yo tengo un premio en Oporto Portugal en 2001, participamos 47 países y traje el primer lugar a nivel internacional de México y Tabasco, de hecho, esta es mi medalla (la mostró), así es, tengo medalla y tengo el reconocimiento”.

El testimonio de la Sra. Ángela Juárez y el reconocimiento que menciona es un gran ejemplo de la importancia que representa el cacao de la región Grijalva no sólo para Tabasco y México, sino en todo el mundo y sobre todo lo orgullosos y comprometidos que están y seguirán estando con él.

4.4.2 La familia y el patrimonio: capital social sólido

Tanto la identidad como la herencia son aspectos que generalmente se transmiten únicamente desde los lazos más fuertes que una persona pueda llegar tener en su vida, la familia. Como bien lo mencionaron los productores, sus padres y abuelos son quienes les han enseñado las técnicas del cuidado (conocimiento tácito), pero

también les transmitieron el valor cultural que para ellos en su tiempo significó, por lo cual es importante que a sus descendientes -quien en muchos de los casos son quienes participan en las labores de producción- obtengan y estén conscientes del significado del conocimiento cultural que están recibiendo.

Por todo lo mencionado anteriormente, es importante destacar que a pesar de los problemas que tienen que enfrentar, el cacao sigue presente, aunque sea como segunda opción de subsistencia, ya que algunos productores tienen otros trabajos y/o se dedican también a otros productos, pero no abandonan el cacao, ya que para ellos es una herencia única y el patrimonio que les van a dejar también a sus descendientes. Un patrimonio que ha logrado sobrevivir y esperan que así siga. Hablar del cacao como un patrimonio desde un enfoque institucional no suena tan descabellado, ya que los procesos y técnicas utilizadas para la obtención de productos derivados del cacao, desde el cultivo, los cuidados, la cosecha y sobre todo el beneficio, no pueden ser realizados por cualquiera, por lo cual, quienes tienen el conocimiento del manejo adecuado de esos procesos podrán diferenciarse del resto y por tanto buscar alternativas para que sus productos, tengan el reconocimiento que merecen en todos sus aspectos, de calidad y económicos principalmente.

Gracias a estos aspectos que se presentan en los procesos que rodean el mundo del cacao, principalmente los de características cualitativas de la población, desde la identidad cultural, los saberes hacer de los productores, las redes de cooperación con las que cuentan –verticales u horizontales- para su comercialización, la organización, entre muchos otros aspectos, enfatizan que el Sistema Agroalimentario Localizado del cacao de la región Grijalva de Tabasco, pueda ser visualizado y estudiado desde enfoques multidisciplinarios para fortalecer aún más cada uno de esos aspectos.

Foto 11: Cacao Criollo en Hacienda la Luz



Fotografía: José Manuel Tadeo Fecha: 27/10/2017

Por ejemplo, el proceso de producción del cacao involucra a muchas personas como productores, investigadores, empresarios, funcionarios y cada uno de ellos tiene una participación significativa para que el mismo pueda llegar a ser exitoso y reconocido en otros lugares por su calidad en las diferentes formas en que se ofrece, como materia prima, artesanía o como producto procesado. Asimismo, el territorio donde es producido el cacao en Tabasco maximiza la identidad y el arraigo de quienes lo producen por ser casi exclusivo de esta región en el país, además de serlo por las condiciones físicas que se presentan, sus productores saben que el cacao los representa ante el resto de los productos no sólo en la escala local, sino nacional e incluso mundial.

4.4.3 Aspectos positivos en el ámbito cacaotero

Si bien es cierto que las problemáticas de la producción y la comercialización que arrastra consigo el mundo del cacao son muchas y en diversos ámbitos, por supuesto existen aspectos verdaderamente positivos que pueden ser visualizados también y que permiten que este producto de verdadero valor cultural y económico para miles de familias mexicanas siga presente y por qué no, en crecimiento para un futuro muy próximo.

Si se habla de una producción representativa de cacao en el país, que lo posiciona en el lugar número 13 a escala mundial, es porque a pesar de las acciones que pudieran contrarrestar el éxito de un producto incomparable por su importancia cultural y económica, existen también acciones que dejan ver que se están haciendo cosas en pro de mejorar las condiciones o que por lo menos se están intentando. Lo que es un hecho es que los productores están conscientes que su cacao -porque así lo sienten y hacen saber-, es único y vale la pena luchar por mantenerlo y esperar un futuro alentador para que sus descendientes puedan seguir obteniendo beneficios con él y el mismo sea ampliamente reconocido.

Dentro del ámbito cacaotero han existido acciones positivas por parte de distintos actores que intervienen tanto en la producción como en la comercialización para que el producto siga manteniéndose en un lugar importante dentro la región.

Para que el cacao pueda ser objetivo de programas de desarrollo y políticas públicas para un mayor fortalecimiento económico, esto por parte de los gobiernos municipales y estatales en turno, así como por parte de instituciones académicas, se esperaría poder contar con investigaciones para mejoras genéticas, combate y/o curas a plagas y, en general, enfermedades de las plantas; sobre todo para que los productores tengan motivaciones para seguir trabajando en conjunto y no abandonar la actividad cacaotera.

4.4.3.1 La organización y comunicación entre los actores

En primera instancia, la organización que han tenido históricamente las personas que componen el ámbito cacaotero es una característica verdaderamente importante y que lo ha mantenido en constante producción. Si bien es cierto que se han sufrido muchas crisis de producción y/o comercialización por causa de las distintas problemáticas que lo rodean, sin duda alguna, las organizaciones que en la época del gran auge cacaotero se formaron en la región, fueron un acierto que mantuvo al cacao por mucho tiempo en una posición de privilegio para sus productores, y aunque estas organizaciones hayan sido mermadas también, ha sido gracias a ellas como los productores mantienen una relación no sólo de comercialización, sino de distintos aspectos como nuevos conocimientos referentes al cultivo, de apoyos económicos, etcétera.

En este sentido, la organización más importante para el cacao a escala nacional es la de la Unión Nacional de Productores de Cacao, la cual se formó en el año de 1961 gracias a que los más importantes productores de cacao del estado de Tabasco, junto al gobierno local decidieron formarla para que el cultivo del cacao pudiera ser un producto reconocido, ya que para ese entonces la producción era muy significativa, cerca de 50 mil toneladas al año y con un gran potencial en sus terrenos para ser explotados. Los mercados que demandaban el grano eran muchos y se tenía enfrente una gran oportunidad para que los cacaoteros encontraran muchos más beneficios dentro de esta organización, que al hacerlo cada productor de manera independiente.

Dentro de la UNPC se lograron establecer organizaciones más pequeñas para atender a todo el que lo necesitara sin la necesidad de viajar hasta la sede principal de la UNPC, que en ese entonces se encontraba en la capital del estado. Se establecieron tres Uniones Regionales: Chontalpa, Comalcalco y Centro-Sierra; las cuales fueron ubicadas estratégicamente en los municipios de mayor producción cacaotera. A su vez, dentro de las Uniones Regionales había otras organizaciones llamadas Asociaciones Regionales. Se formaron 26 en total: 11 en la Chontalpa, 8 en Comalcalco y 7 en Centro-Sierra.

Con todo lo anterior la UNPC logró hacerse de lo siguiente: 40 plantas beneficiadoras y fermentadoras de cacao para que los productores alejados de los grandes centros de acopio pudieran llevar su cacao a estas; se designaron algunos campos agrícolas experimentales destinados a la investigación (el Morralero y el Danubio y las Bugarvilias) para tratar enfermedades, y realizar mejoras genéticas; se logró un significativo mejoramiento de rendimiento en la producción, pasando de 500 kg a 750 kg por hectárea; se tiene una flotilla de 20 tracto camiones para el transporte del cacao desde los distintos puntos de acopio y para la exportación, así como remolques con equipo de refrigeración para movilizar los centros de almacenamiento; se obtuvo una presencia y buena imagen del gremio fuertemente estructurado y reconocido a escala nacional e internacional; se establecieron normas y estándares de calidad para ofrecer un producto de clase alta; entre otras tantas (Reyes, Mandujano y Díaz, 2018).

Es por ello que se puede afirmar que el cacao vivió épocas de gran beneficio para todos los involucrados, desde el pequeño productor hasta las grandes fincas y se llegó a tener hasta 20 mil asociados o más. Actualmente la UNPC continúa trabajando para que el cacao siga produciéndose en el estado y tratando de que el precio del mismo beneficie a todos, también cuentan con una agroindustria propia, INCATABSA SA. DE CV. (Industrializadora de Cacao de Tabasco) -La Chocolatera, como le llaman-, y aunque los asociados han disminuido considerablemente, no deja de ser una organización importante y fuerte que con trabajo pretende regresar a sus mejores tiempos.

Foto 11: Asociación de productores de cacao en el municipio de Cunduacán



Fotografía: José Manuel Tadeo Fecha: 02/11/2017

4.4.3.2 Cadena productiva fuerte, honesta y cooperativa

Como ya se ha mencionado a lo largo de la investigación, a pesar de que existen muchas dificultades de diferente índole en el proceso productivo y de comercialización del cacao, y al igual que el resto de los productos agrícolas, el cacao es un producto que requiere ser tratado por una gran cantidad de personas durante todo su proceso productivo, desde su cultivo hasta su venta como producto final. Por lo que resulta muy relevante que todas las personas en las distintas etapas a las que es sometido el cacao estén completamente conscientes de la importancia que este producto tiene y, por tanto, aporten lo mejor de sus conocimientos para que el producto sea de gran calidad como lo demanda el mercado.

De igual modo es necesario que exista una buena relación entre los diversos actores de las distintas etapas productivas. El productor que cultiva y cosecha, los centros de acopio y/o las agroindustrias que llevan a cabo el beneficio, las industrias chocolateras, farmacéuticas o de cualquier ámbito que requiera como insumo el cacao para un producto final, los gobiernos locales que ofrecen programas de desarrollo y las entidades académicas dedicadas a la investigación. Todos ellos son

los distintos actores por los que de uno u otro modo el producto transita y los cuales, deben estar íntimamente relacionados con valores que fortalezcan dichas relaciones.

En el caso del cacao existen diferentes vertientes relacionadas a este proceso, ya que, en muchos de los casos, la misma persona o el mismo conjunto de personas realizan todo el proceso, principalmente los pequeños y medianos productores. En el caso de los pequeños productores, en su mayoría se dedican al cultivo y la cosecha del cacao, ya el beneficio, la maquila y transformación del cacao en productos finales es realizada las industrias principalmente. Pueden ser las uniones regionales en sus acopios, o incluso medianas y grandes empresas quienes compran el producto para que ellos mismos lo procesen.

Es por estas razones que los distintos actores deben y han mantenido una fuerte relación de cooperación y confianza, ya que entre ellos se apoyan al comprarse su producto a un precio justo, con lo que ambas partes resultan beneficiadas con este tipo de transacciones. Por un lado, el productor asegura la venta de sus cosechas a un precio justo y remunerable para que sigan manteniendo una producción, y por otro lado, las agroindustrias grandes y medianas, así como las uniones regionales aseguran los insumos y la materia prima para que la producción de chocolates -por ejemplo- continúe y no se detenga por falta de ellos.

Como el caso del Sr. Luis Ramírez entrevistado en una feria llevada a cabo en la plaza central del municipio de Cárdenas, es un mediano productor de chocolate, al cual se le cuestionó lo siguiente:

¿Cuánto tiempo tiene en la producción de chocolate?

“...tenemos aproximadamente 25 años, venimos de generación en generación, siempre ha sido la producción de chocolate (no de cacao)”.

¿De dónde obtiene el cacao para sus chocolates?

“...lo compramos a los que lo comercializan, a los pequeños productores de la región, nosotros les compramos el cacao porque sabemos que es el mejor cacao de México y podemos comercializar nuestro chocolate confiados en que a la gente le va a gustar”.

Es decir, confían en que el cacao que les compran a los pequeños productores – como él mismo los califica- es de una gran calidad, para que, a su vez, él ofrezca a sus clientes productos también de gran manufactura.

En cuestión de las fortalezas relacionada con la honestidad dentro de la cadena de valor en los distintos niveles, para este caso aplica mucho en la cuestión de los precios en que se compra el cacao, ya que cuando no se oferta la compra a grandes precios, entre los mismos productores se corren la voz para que su producción sea vendida con quien mejor les convenga. Por un lado, existen los centros de acopio ya mencionados (IMCO, AMCO, etc.) que tratan de abastecerse de los pequeños productores para obtener los insumos que requieren en su producción manufacturada, por lo que se oferta la compra a pago inmediato aunque el precio no sea el esperado por el productor, y por otro, por ejemplo la UNPC que posiblemente pague a mejores precios el producto, a cambio de que el pago tenga que esperar algún tiempo, posiblemente no porque así se quiera, sino, porque no se cuenta con el capital inmediato para dicha transacción. Así cada productor es libre de escoger en donde dejar su producto de acuerdo a sus necesidades económicas.

Estos son sólo algunos ejemplos de las relaciones de confianza que existen entre los diversos actores en el proceso productivo y/o en la cadena de valor, pero la realidad es que es una competencia también la que se tiene entre ellos, pero al ser una competencia leal, en la que cada uno de los productores, agroindustrias o industrias lejos de hacerle mal a otro, se apoyan de una u otra manera para que en términos generales, el cacao de la región siga siendo considerado el mejor para que todos obtengan beneficios con ello.

Es importante resaltar que además de todos los procesos artesanales a los que es sometido el cacao, los cuales le permiten entrar en mercados diferenciados o en nichos de mercado gourmet, otros ámbitos comerciales están demandando cada vez más al cacao, por lo que resulta verdaderamente importante continuar con la producción de este en México, buscar reposicionarlo como un producto prioritario y tratar de incentivar la producción para que esta pueda aumentar año con año.

Foto 12 y 13: Cerveza artesanal de cacao (Paraíso) y Comercio de productos de cacao (Huimanguillo)



Fotografías: José Manuel Tadeo Fecha: 24/10/2017; 05/11/2017

A lo largo del apartado se presentaron aspectos positivos para el ámbito cacaotero. Es grato saber que existen muchos y de diversas maneras para un producto que debe ser ampliamente reconocido por los mexicanos y por los amantes de los productos derivados del cacao, fuera de las fronteras de Tabasco y México. Sin lugar a dudas, el cacao es un ejemplo de predicción en el que se presentan una serie de conceptos muy importantes para la sociedad, representados por la identidad, herencia, patrimonio, lazos familiares y redes.

4.5 Las grandes problemáticas presentes en el cacao mexicano

En contraposición a todo lo mencionado en el apartado anterior, no todas las acciones y decisiones tomadas en torno al cacao han sido las mejores ni las correctas. Si bien es cierto que para que haya éxito se tienen que hablar de fracasos, el cacao de la región Grijalva de Tabasco es un claro ejemplo de ello, ya que por desgracia se han hecho cosas que lejos de beneficiar al producto lo han mermado. Algunos de los temas que más se tocan con respecto a ello son los siguientes: organización desarticulada, desconocimiento de programas de apoyo y de la Denominación de Origen, reconversión productiva por parte de los productores, enfermedades que atacan la planta, falta de apoyos institucionales (Gubernamentales y Académicos), entre otros.

4.5.1 ¿Una organización en decadencia?

Los gobiernos y en general la sociedad de México no se caracterizan por hacer siempre las cosas de manera transparente cuando de apoyar a determinados sectores económicos se trata, pero muy en específico el ámbito rural y las actividades primarias han sido verdaderamente afectadas por malas decisiones tomadas por parte de diversos actores, no sólo del gobierno. En el trabajo se encontró por ejemplo que los mismos líderes de la organización más importante del cacao antes mencionada formadas por los productores, no han sido tan honestos ni acertados en los manejos de estos esfuerzos colectivos, ya que la Sra. Ángela Juárez nos mencionó lo siguiente al cuestionarle sobre su experiencia con la UNPC:

“...estuve cuando iniciamos con el chocolate, estuvimos ahí, por eso prácticamente inicié con lo del chocolate porque la Unión Nacional tuvo

mucho auge, mucho arranque y tuvo mucho presupuesto por parte del gobierno para salir adelante, pero es como todo, no la supieron ubicar, manejar y cayó al suelo; de chocolate ya no hay nada, se lo tragaron los mismos que estaban de dirigentes, y no lo pueden negar porque es cierto. Yo siempre les he dicho cuando voy a reuniones, todo se puede hacer, pero queriendo si se puede, pero esta gente no lo tomaron así, les valió, todo lo ven para ellos, lo que hacen es sacar de ahí para vivir y les vale los demás”.

Por lo que es claro que no solamente en los altos mandos del país los manejos no son los adecuados, también hay equivocaciones y posiblemente personas deshonestas que sólo ven por su propio beneficio en niveles inferiores, sin importarles el esfuerzo que el resto de la comunidad hace para que el producto pueda ser una fuente rentable de ingresos para tener una vida digna, aunque es posible y se esperaría que esta clase de personas fueran minoría, acaban por afectar desgraciadamente a todos y manchan el prestigio de las organizaciones, provocando la pérdida de credibilidad y desilusión de los integrantes que esperan cosas positivas.

Otro caso es el del Sr. Pablo Castillo al cuestionarle sobre la UNPC respondió lo siguiente:

“...sí participamos, pero eso fue hace mucho tiempo, ya que llegabas y el gobierno a veces en esos tiempos te apoyaba, pero ahorita ya no, ya tiene como 15 años que dejó de apoyar, si compraban mucho en la unión, yo me acuerdo que mi papá llegó a llevar toneladas, hacíamos dinero y no había hambre, había dinero, había de todo y aparte le daban a uno un remanente, parte de que llevabas el cacao te daban un remanente, cada mes te daban un apoyo, y ahorita ya no, esta dura la cosa”.

Por desgracia malos manejos en la Unión hicieron que muchos asociados se salieran y emprendieran un camino propio, no es que se considere que eso sea malo, cada quien es libre de buscar su mejor beneficio, el problema radica en la fractura de las relaciones de confianza, falta de honestidad en ambas partes y malos rumores que se empiezan a escuchar en los alrededores de esas relaciones.

La UNPC redujo prácticamente a la mitad de los agremiados que estaban presentes en otras épocas, esto dicho por la misma contadora de la Unión:

“...actualmente hay cerca de 10 mil asociados, ha disminuido el número de ellos, de los productores y la gente dedicada a esto. Como de los años noventa para acá comenzó el declive, cuando ya fue más drástico fue como en 2003”.

Muchas deben ser las razones, pero la realidad es esa, la organización que en otras épocas parecía estar muy fuerte, ha sido mermada de una u otra manera y ello se ve reflejado en las opiniones de la gente con respecto a los altos mandos de las uniones, posiblemente haya organización en menor escala, con unos cuantos productores que son emprendedores, pero la realidad es que la organización no está pasando por el mejor momento. A pesar de ello, una buena noticia es que las uniones no se han desintegrado por completo, con pocos miembros e incluso algunos de ellos itinerantes, pero la unión continua y es una buena noticia, ya que trabajando en ciertos aspectos se podría incentivar de nuevo a los productores y al resto de los actores para regresarla a sus mejores tiempos y así todos obtener beneficios.

Foto 14: La chocolatera, sede de la Unión Nacional de Productores de Cacao (Incatabsa¹⁵)



Fotografía: José Manuel Tadeo Fecha: 06/11/2017

¹⁵ Industrializadora de Cacao de Tabasco, S.A. de C.V. Se encuentra localizada en el municipio de Cárdenas y dentro de sus instalaciones se encuentra vecindada la UNPC.

4.5.2 La Denominación de Origen del Cacao Grijalva: ¿Una alternativa real?

Como ya se mencionó en el capítulo 3, las denominaciones de origen buscan incentivar y revalorizar los productos que sean únicos en los territorios y en sus procesos productivos, para ofrecer calidad y exclusividad a los consumidores. Por esa razón y al ser un producto especial en México, para el caso de cacao se ha buscado obtener esa etiqueta y que se tenga reconocimiento mundial.

Sin embargo, la DO del cacao de la región Grijalva ha sido un proceso lento que no ha terminado de convencer del todo a los que lo conocen y sobre todo, no es conocido por muchos actores directamente relacionados al cacao. Una situación que resultó muy sorprendente cuando se realizó el trabajo de campo en la región de estudio, fue precisamente que de todos los entrevistados, únicamente el gestor de la DO y otra persona, tenían conocimiento sobre ese tema, el resto no tenían conocimiento de que existía ese nombramiento, el cual para ese momento ya estaba decretado por el diario oficial de la federación desde hacía ya más de un año, y también sucedió que la persona que sí sabía que existe, no se sentía parte de ello, es decir, se sentía ajena y excluida.

Prueba de ello fue que el origen de esta investigación era precisamente adentrarse en todo lo relacionada al entonces reciente nombramiento que se le otorgó al cacao: Denominación de Origen del Cacao Grijalva de Tabasco. Sin embargo, en el trabajo de campo realizado muy poco se obtuvo relacionado a este tema, precisamente porque la mayoría de los entrevistados lo desconocía o no se sentía parte de él, por lo que se optó por cambiar de objetivos, pero sin dejarlo a un lado por completo ya que se tiene también mucho de qué hablar sobre él.

En primer lugar, es importante mencionar que las opiniones que se lograron obtener por parte del gestor de la DO y la del resto de los entrevistados se contraponen por completo, por un lado, el gestor mencionó:

“...nosotros los de Tabasco fuimos los que promovimos la DO, se invitó muchas veces al estado de Chiapas y nunca quiso. Sin embargo, estamos nosotros en toda la disposición de que Chiapas se integre a la DO, ya que

sería una necesidad no reconocer el papel de Chiapas en el cacao mexicano. El nombre se le pusimos de entrada para que los dos estados entremos, ellos tienen que hacer su trabajo para poder incluirse, pero lógicamente pues tienen todo el derecho”.

Con relación a esto, hay un pequeño apunte, ya que en el nombre de la DO se enfatiza que el cacao es de Tabasco, al menos que si se decide que Chiapas entre -que es muy factible el caso-, ello tendrá que cambiar y se deberá dejar el nombre simplemente como Cacao Grijalva o en su defecto incluir a ambos: Cacao Grijalva de Tabasco y Chiapas.

Al cuestionarle sobre las instituciones gubernamentales que lo apoyaron y el tiempo que llevaba trabajando con la DO mencionó:

“...se trabajó durante 12 años, por ahí de 2001 o 2002 se comenzó, hasta 2016 (que se otorgó el nombramiento). A nivel estatal el gobierno del estado nos apoyó, lógicamente a través de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Forestal y Pesquero (Sedafo) del estado de Tabasco; y a nivel federal el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) que es el que otorga las DO y la Secretaría de Economía”.

Por su parte, de las Instituciones académicas mencionó lo siguiente:

“...en un principio lo hicimos con la UJAT, nos apoyaron, actualmente estamos trabajando con varios tecnológicos y con la misma UJAT. Había preguntas técnicas sobre el origen del cacao, su proceso y sobre su ubicación, con todo ese tipo de cosas ellos nos ayudan”.

Sobre otras empresas privadas que hayan participado dijo:

“...se contrató un bufete de abogados en la Ciudad de México, desde la iniciativa privada nosotros fuimos los únicos que la impulsamos. La DO es del estado mexicano, no es ni de Tabasco ni mucho menos de chocolates Wolter”.

Y posiblemente sobre la cuestión más importante, la participación de los pequeños y medianos productores dijo lo siguiente:

“...si, bueno, como DO estamos trabajando con el presidente de la UNPC, Esteban Elías, forma parte del consejo regulador del cacao Grijalva que aglutina a todos los pequeños productores de la región”.

Lo que el gestor de la DO mencionó, a un principio suena muy lógico y conveniente para todos los involucrados en la obtención de este nombramiento. Sin embargo, como ya se mencionó, fue algo muy sorprendente que, durante la investigación en el trabajo de campo, sólo una productora tuviera conocimiento de la DO, así como dos investigadores que participaron en la misma y uno más que no lo hizo, aunque la conoce. Pero lo verdaderamente impactante fue lo que mencionó la contadora de la UNPC al preguntarle sobre su participación en la DO, ya que aseguró que no lo hicieron y al preguntarle sobre su opinión mencionó lo siguiente:

“...es una muy buena iniciativa porque todos sabemos que de las DO se obtienen muchísimos beneficios. Sin embargo, nuestra inconformidad es que no nos hubiesen tomado en cuenta cuando la UNPC es -como lo dice su nombre-, (la unión) nacional y la más importante donde se agremian los productores, donde aquí yo no soy dueña y ninguno es dueño, sino los productores del estado son los dueños de todo esto. Incluso hasta de la DO son los dueños ellos y si se logra pues yo creo que es algo que nos beneficia de manera general”.

¿Sabe quiénes participaron en la DO?

“...hasta donde sé y tengo entendido son los Parizot Wolter, de Hacienda la Luz de Comalcalco”.

¿La UNPC espera algún beneficio de la DO?

“...pues claro, mejoras en los precios, que se dispare el mercado, ya que las DO eso es lo que ayudan ¿no? que se acomode el producto en mejores lugares y mejores precios. Pero que yo sepa no se ha otorgado o está todavía en proceso (la DO) ¿no?”.

Resulta que con este testimonio lo mencionado por el gestor de la DO es totalmente contradictorio, ya que, aunque el menciona que si, en la UNPC aseguran que no los tomaron en cuenta para este proceso tan importante del producto. Es una cuestión muy delicada apuntar a alguno de los dos como mentiroso, pero lo que los hechos apuntan es que no hay una buena relación entre ellos, por un lado, la empresa privada cada vez más grande y por otro la UNPC conformada por pequeños y medianos productores con menor cantidad de agremiados, menor poder de decisión en aspectos tan delicados y que les puede representar acceso a mercados que hasta el momento les han sido negados.

La única productora entrevistada que tiene conocimiento sobre la DO fue la Sra. Ángela Juárez quien mencionó:

“...así es, fue Hacienda la luz de Comalcalco quien lo registró, de hecho, yo tengo un premio antes que ellos (el de Oporto Portugal en 2001)”.

¿A quién cree que va a beneficiar la DO?

“...pues según ellos dijeron que es para todos, pero mayormente yo pienso, que aprovecharon la ocasión, son gente que tiene dinero y que pueden salir adelante por sí solos, aprovechan la situación para sacar proyectos y salir ellos adelante, pero los que estamos chicos, así seguimos”.

¿Cree que le de algún beneficio la Denominación de Origen en un futuro?

“...pues la verdad no lo creo, estamos poniendo en práctica a ver si saliera, pero no daría con certeza un sí, porque es muy variable, registraron para ellos no para todos. De hecho, decimos que la mano tiene cinco dedos, pero no todos son parejos, así estamos jodidos, siendo mismo de Comalcalco, no creo que nos beneficie en algo la DO”.

Resulta muy claro que la DO del cacao de la región Grijalva ha sido un proceso no muy transparente y dado a conocer a todos los que rodean el mundo del cacao, ya que los pequeños productores, quienes deberían ser los principales actores involucrados en este tema, parece que son en primer lugar los que menos lo conocen y en segundo, los que menos se beneficiarán.

Por su parte, los investigadores académicos que fueron cuestionados sobre este tema si demostraron tener el conocimiento de la DO del cacao, pero tampoco dieron grandes detalles. El Mtro. Miguel Ángel Ramírez del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), en el Centro de experimentación Huimanguillo, experto en el área forestal y agrícola que tiene que ver con el control de plagas y enfermedades en el cultivo del cacao, mencionó que sí tenía el conocimiento de la DO, además de que participó en la misma con la descripción de las características del cacao y características de la región:

¿Sabe que actores estuvieron involucrados en la DO?

“...si, el actor intelectual de la DO fue el Lic. Alejandro Campos Beltrán (Dir. De Productos Wolter) o su esposa Ana Parizot, y contrataron gente para fermentación en plantíos.

¿Qué institutos de investigación o académicos contribuyeron a ella?

“...varias instituciones y en general el gobierno del estado, la UJAT para ver la calidad del chocolate con el Dr. Pedro García que es el experto en pos cosecha.

¿Con que objetivos se solicitó la DO?

“...Lo desconozco”.

¿A quién considera usted beneficiará la DO?

“...según los que están organizando la DO a todos los de la cadena y más a los productores, pero eso está muy lejos porque para hacer eso necesita concientizarlos para la cosecha, los procesos de calidad e inocuidad, el productor no está acostumbrado a eso. Faltaría una fase de capacitación, los primeros en beneficiarse son Hacienda la Luz ya que ellos si son cuidadosos con los procesos, y en un futuro si muy probablemente a los pequeños productores también”.

Foto 15: Chocolates Wolter (logo) en Hacienda La Luz, Comalcalco



Fotografía: José Manuel Tadeo Fecha: 28/10/2017

El Dr. Julio Cesar Álvarez Rivero Investigador Académico de la UJAT en el Centro de extensión e Innovación Rural (CEIR), trabaja los temas sobre Desarrollo rural y Vinculación entre productores e investigación en todo el sudeste de México. También tiene conocimiento sobre la DO y sus gestores, y aunque él no participó mencionó lo siguiente:

¿Tiene conocimiento si las instituciones de investigación y académicas contribuyeron a la DO?

“...no contribuyeron directamente ni se tiene considerado que así fue, pero la UJAT y la División Académica de Ciencias Agropecuarias (DACA) han apoyado en análisis fisicoquímicos de la autenticidad del cacao, en la sensibilidad y otras investigaciones que han solicitado el Lic. Alejandro y el Gobierno del Estado.

¿Con que objetivos se solicitó la DO?

“...con el de incentivar a todos los productores, desde el pequeño pasando por el mediano y los grandes, para que el mundo voltee a ver a México y a Tabasco como un productor importante a nivel mundial”.

¿A quién considera usted beneficiará la DO?

“...a todos los productores, a los cacaoteros, desde los pequeños hasta la agroindustria del chocolate, a Tabasco y al país en general”.

Es claro que los actores del ámbito académico tienen mucho conocimiento sobre el tema de la DO, pero, aunque todos esperan cosas alentadoras para la cadena productiva, no se tiene una certeza de lo que vaya a suceder, ni por parte de los productores ni de los investigadores. Lo que sí es una realidad, es que los investigadores que participan o lo han hecho en algún aspecto de la DO, es decir, los que se encuentran inmersos en el proceso, tienen una visión más objetiva de las cosas y son mucho más realistas, argumentando que, aunque es un buen inicio contar con una DO, faltan muchísimos aspectos por mejorar y un largo camino por recorrer para que sea lo que todos esperan de ella, una alternativa real de desarrollo para la región y el producto.

La DO es un tema de debate para este producto y todos los que protege, ya que a su alrededor hay muchas cuestiones, organizativas principalmente y técnicas que

se deben cumplir, pero que, aunque estas se cumplan, no garantizan un éxito para toda la cadena productiva, incluso no garantizan que, si el éxito llega lo sea de manera igualitaria para todos (productores, empresarios e investigadores).

Por último, cabe señalar que el hecho de que el cacao cuente con una DO, no es garantía de igualdad de oportunidades a toda la cadena productiva (eso está comprobado en otros casos con Denominación de Origen en México: tequila, mezcal, etc.) ya que, como ha sucedido en estos casos, a quién afectará de manera directa es a los productores primarios dado que no tendrán las mismas capacidades -sobre todo económicas- para poder cumplir con las certificaciones que implica la DO.

4.5.3 La reconversión productiva, un retroceso en crecimiento

El siguiente problema que rodea el tema del cacao es el de la reconversión productiva, ya que es una acción que se ha presentado muy a menudo en la producción del cacao. Muchas podrán ser las razones, pero sin lugar a dudas la principal es la falta de garantías económicas para subsistencia de las familias productoras de cacao. Desgraciadamente es un problema que ha venido ocurriendo desde hace ya varias décadas, por lo que es importante prestarle atención y atacarlo de una manera eficiente para que se pueda disminuir gradualmente.

Este problema se presenta cuando los productores de cacao realizan alguna de las siguientes acciones: abandono de los terrenos de su propiedad donde se cultiva cacao; cambian de actividad económica principal al sector secundario o terciario; y/o cambian el cultivo del cacao por algún otro que les haga obtener mejores remuneraciones económicas.

El primero de los casos, es el del abandono de los terrenos. Esto sucede principalmente porque el árbol cacaotero a veces requiere de muchos cuidados e insumos, principalmente cuando les cae alguna enfermedad a los árboles, por lo que se requiere una inversión de tiempo con limpieza de malezas, dinero con la compra de fertilizantes y/o agroquímicos que combatan las enfermedades, y

esfuerzo de la mano de obra que se tiene que pagar si la del dueño o sus familiares no es suficiente para realizar los trabajos necesarios.

Todo lo anterior requiere -en la mayoría de los casos-, una inversión económica significativa que debería de salir del presupuesto de recuperación en la venta del producto que se vende, pero antes de que este llegue, lo deben financiar de alguna otra manera (ahorros, préstamos, etc.). Por desgracia, este es un problema que afecta principalmente a los pequeños productores, quienes no tienen el poder monetario para solventar esos gastos, quienes al verse rebasados por ellos y no recuperarlos se ven obligados a dejar sus terrenos abandonados y posiblemente buscar ingresos en alguna otra actividad.

El segundo de los casos, proviene en muchas ocasiones del primero, cuando deciden cambiar de actividad económica principal, al ya no poder sembrar por alguna razón (reconversión productiva, venta de sus tierras, poca remuneración por cosechas, plagas, enfermedades, abandono del campo, etc.). En la década de los años setenta, en el estado de Tabasco se presentó mucho el proceso de cambio de actividad, principalmente a la actividad petrolera, ya que hubo un "bum petrolero" y este, ofrecía mejores oportunidades económicas a los hombres, quienes eran los que se contrataban. Por esa razón, decidieron abandonar el campo o en el mejor de los casos pasaba a ser una actividad de segundo término, la cual era realizada por los hijos o las esposas, por lo que se descuidó mucho.

En ese tiempo se presentó aquel proceso porque la remuneración económica era mucho mayor y de cierta manera era constante y seguro, cosa que no sucedía con las actividades agrícolas, ya que como es bien sabido, los precios de los productos son muy variables, en especial el del cacao, y en muchos de los casos decidieron asegurar sus ingresos con un trabajo asalariado. Actualmente sigue sucediendo, al no ver reflejado el esfuerzo realizado en el cultivo del cacao, muchos productores deciden vender sus tierras e invertir en algún negocio o bien, buscar trabajo en algún otro sector, en el secundario en las industrias o en el terciario con los servicios.

El último de los casos que se presenta en la reconversión productiva no es menos importante que los anteriores y también es muy común en la actividad cacaotera. Es el de cambio de cultivo, se pasa de producir cacao a producir otro producto agrícola, uno que se encuentre mejor posicionado en el mercado y que garantice ganancias suficientes a los productores para subsistir y no solamente pérdidas.

Un ejemplo de este proceso es que se está presentando recientemente en gran parte del estado, se están cambiando muchas hectáreas de terrenos donde anteriormente se sembraba cacao a palma de aceite. La palma de aceite es originaria de África y fue traída al continente americano en la época de la colonia. Actualmente su precio rodea los 9 mil pesos la tonelada, por lo que resulta muy rentable para quienes la producen. Así como con este producto, las plantaciones de cacao en algún momento han sido sustituidas por productos como el plátano o la caña de azúcar, los cuales también son representativos del estado, y aunque sus precios tampoco son los mejores, requieren de menos cuidado que el cacao.

La reconversión productiva, aunque no lo parezca representa un gran problema para el cultivo del cacao, ya que entre las diferentes formas en que se expresa, disminuye notablemente la cantidad de producción cacaotera en la región y en el estado, como lo mencionó la contadora de la UNPC Lilibet Ramos, al cuestionarle sobre cuantos afiliados tienen:

"...pues cerca de 10 mil, han disminuido los productores y la gente dedicada a esto. Como de los noventas para acá, y cuando ya fue más drástico fue como por el año 2003, por la introducción de una enfermedad que se llama Moniliasis. También porque muchos derribaron sus plantaciones y se dedicaron a otros cultivos y mucha gente dejó el campo y se dedicó a Pemex, ya ves que es una zona petrolera y Pemex empezó a dar plazas, claro que muchos prefirieron eso y abandonar sus cultivos de cacao".

Es un problema muy complicado para poder resolver, ya que involucra demasiados aspectos, y en muchos de los casos es la necesidad la que obliga a los productores a buscar nuevas alternativas. Se espera y se lucha para que esta serie de problemas sobre la reconversión productiva puedan disminuir, alguna solución podrían ser los apoyos gubernamentales, incentivos por parte de empresas privadas y sobre todo la confianza que existe y se pueda fortalecer entre los

diferentes actores, solamente así podrá rescatarse el cultivo del abandono o del cambio.

4.5.4 Falta de apoyos institucionales

Además de algunos de los problemas mencionados en el apartado, existe otro que más que un problema, es falta de interés en incentivar a los productores cacaoteros con apoyos económicos o de otra índole. La falta de programas de apoyo a los productores de cacao por parte de instituciones gubernamentales, académicas y privadas es una situación que repercute mucho en la población, ya que ven como el o los gobiernos pasan y no les interesa mucho su producto.

Es cierto que han existido algunos programas, sin embargo, no se nota que hayan sido lo suficientemente exitosos, posiblemente al no darles un seguimiento entre cambios de administraciones o simple y sencillamente por lo que pasa en el resto del país cuando la corrupción y avaricia de los gobernantes aparece, no se entregan o son apoyos menores que no alcanzan para mucho.

En el trabajo de campo se pudo comprobar esta situación, ya que los entrevistados en su mayoría, no reciben ningún apoyo institucional, como el Sr. Juan García al preguntarle sobre estos:

"...antes si, cuando el gobernador era del PRI (Partido Revolucionario Institucional) si ayudaba, ahora como es del PRD (Partido de la Revolución Democrática) se olvidaron de acá, a quién están apoyando más es a los particulares, como a Serrana (Asociaciones Agroindustriales Serranas) o a los de Comalcalco y aquí no han apoyado nada".

También en el municipio de Paraíso al Sr. Joaquín Pérez que lleva más de 30 años con la producción de cacao se le cuestionó lo siguiente:

¿Recibe algún apoyo por parte de alguna institución?

"...anteriormente, hace como cuatro o cinco años sí recibimos algo de apoyo de un programa, para dar mantenimiento, limpieza y todo eso, pero de ahí para acá ya no. Me comentaron que estaban dando un apoyo este año (2017), pero hasta ahorita no sé cuánto, según del gobierno".

Al respecto, la Sra. Ángela Juárez:

"...pues, por ahora solamente los espacios que nos brindan (para vender), porque en lo económico, para agrandar la empresa -que nos hace falta- no hemos tenido, no hay presupuesto o no hemos alcanzado".

Y el Sr. Pedro Hernández:

"...pero ni un saludo (risas)".

Por su parte la contadora Lilibet Ramos contestó lo siguiente al cuestionarle sobre las acciones de la unión con respecto de apoyos o programas a los productores afiliados:

"...sí se dan apoyos, como tal con recursos propios se dan plantas para renovación de las que ya están viejas y además gestionamos algunos que dan a nivel (escala) estatal y federal. Se les entrega a quienes la solicitan que se encuentren empadronados en la asociación".

El tema de los apoyos económicos es una situación que se puede considerar un problema no sólo para el cultivo del cacao, sino para todos los productos agrícolas (e incluso algunas otras actividades comerciales), ya que la poca o nula aparición de ellos verdaderamente ocultan la situación que los productores agrícolas viven día a día. Es muy claro que los productores han perdido la credibilidad en los gobiernos, ya no esperan nada de ellos, pero han sabido sobreponerse a las adversidades que se les presentan y sacado adelante su producto, el que tanto tienen arraigado, mismo que con un poco de apoyo estaría en el lugar que se merece. Si los gobiernos desarrollaran verdaderos programas de apoyo, la situación del campo mexicano sería muy diferente, ya que se debería buscar cómo apoyarlos verdaderamente en lo que haga falta y no solamente en cómo justificar con espejismos los presupuestos que reciben y según ellos invierten en la sociedad.

Como se pudo ver a lo largo de este apartado, los problemas que rodean al cacao son muchos, muy graves y de distintas perspectivas a pesar de que sólo se mencionaron algunos. Por desgracia existen otros que han hecho y poco a poco siguen haciendo más difícil su producción y comercialización. Sin embargo, al estar conscientes de la existencia de ellos y verlos desde su raíz, se pueden empezar a combatir. La fórmula para que eso suceda será con la participación de todos los

actores que se encuentran inmersos en este ámbito, de otra manera será muy difícil lograr algo positivo.

No obstante, resulta muy alentador saber que, a pesar de las problemáticas mencionadas, existen personas a las cuales realmente les interesa seguir fortaleciendo al ámbito del cacao. Principalmente se debe aprovechar a los productores interesados en seguir produciendo y a los mercados exclusivos a los que se puede acceder con una producción bien hecha y con arreglos socioinstitucionales claros y benéficos para los diferentes actores de la cadena productiva. Por último, en este capítulo es de gran relevancia mencionar lo que se espera para el futuro en el ámbito que rodea al cacao.

Como se ha venido mencionando en todos los capítulos y apartados, el cacao es un producto de verdadero valor para México, desde la época precolombina, al ser un producto domesticado en el territorio y utilizado por los gobernantes, al recibir un valor monetario y sagrado por los pobladores, por sorprender con su exquisito sabor a los colonizadores a su llegada y por su expansión alrededor del mundo.

Por ser un país con una infinita cantidad de recursos naturales y ser considerado megadiverso, en México existe la tarea de saber administrar los recursos para que no se pierdan ni se devalúen ante la competencia mundial. La producción agrícola tiene años o tal vez décadas que no se encuentra bajo las mejores condiciones en el país, pero con trabajo esta situación puede cambiar, y sin demeritar ningún otro producto, el cacao debe ser prioridad para México, ya que como lo han mencionado sus productores, el cacao los representa ante el mundo, por ser (tal vez) originario de este territorio y porque los antepasados mexicanos fueron quienes lo pudieron domesticar.

Ya ha perdido bastante terreno frente a otros países que le han dado prioridad. Si bien es cierto que en África las condiciones de trabajo no son las mejores, y que existen muchas inconsistencias en las formas de producir de los países de aquel continente, la realidad es que están aprovechándose de un producto que les está dejando grandes beneficios, oportunidades de crecimiento y miles de empleos que,

por el contrario, aquí se están perdiendo. También es cierto que la lógica de producción es muy distinta, ya que en esos países se busca cantidad y no calidad, como si lo es aquí en México, por lo que es justamente ese aspecto el que se debe de tomar atención para poder recuperar el lugar que el país se merece y esperar un mejor futuro.

La demanda de cacao en el mundo es muy grande, como también lo es en el país y, aunque por desgracia no se puede cubrir con lo que se produce aquí, es una gran oportunidad para incentivar a los productores pequeños, medianos y grandes a que sigan adelante, ya que si se busca un mercado en donde vender su producción aquí lo hay. Como se vio en este capítulo, los productos manufacturados a base de cacao son muchos y en distintos ámbitos (alimenticio, medicinal y farmacéutico) por lo que el mercado se amplía cada vez más y eso es una gran noticia para los que lo producen.

Los mercados diferenciados son también una de las oportunidades más grandes que se tiene con la producción de cacao, ya que como se mencionó en el capítulo 2 el cacao de tipo criollo, es el de mayor calidad y el que muchos empresarios nacionales e internacionales buscan, y que, para fortuna de México, se sigue produciendo en sus territorios, lo que significaría mejores precios al momento de su venta. Además de lo anterior, si se toma en cuenta el proceso del beneficio del cacao (aún artesanal) los mercados de nicho gourmet seguramente estarán interesados en abastecerse del cacao mexicano. La promoción turística es otro aspecto positivo que se tiene, porque gracias a empresarios privados, en la región se logró establecer " La Ruta del Cacao" la cual ofrece visitas guiadas en las fincas más importantes productoras de cacao, las cuales es preciso señalar que cuentan también con fábricas de productos derivados del mismo. Las ferias y festivales de productos artesanales también son grandes alternativas para que los productores den a conocer sus productos, los cuales por supuesto son de gran calidad.

En el trabajo de campo se tuvo la oportunidad de visitar una feria en el municipio de Comalcalco, donde se ofrecían chocolates de gran calidad, 100% tabasqueños y también El Festival Artesanal del Cacao y el Chocolate llevado a cabo en la Ciudad

de México, donde se pudo observar empresas no sólo de Tabasco, sino de muchos estados de la república, incluso de la misma Ciudad de México, las cuales en algunos casos obtienen sus insumos de los productores de Tabasco y buscan darlos a conocer en esta clase de eventos, donde los asistentes provienen de muchos lugares, incluso del extranjero.

La situación del cacao es un tema que como se ha podido percibir, tiene muchos pros y contras, pero que es sin lugar a duda un ejemplo de perseverancia en un país donde existen más adversidades que satisfacciones. La unión de la gente, el valor que le dan a su producto y la relación de confianza existente entre los distintos actores de la cadena productiva, hacen que indudablemente el sistema agroalimentario del cacao de la región Grijalva, sea un tema digno de prestarle atención. No sólo por parte de los que puedan aportarle algo, sino por parte de la sociedad mexicana -que en muchos de los casos desconocen el valor de las cosas que poseen-, porque el cacao, si bien es producido y está muy bien representado por los tabasqueños, es un producto que, ante el mundo, representa a la cultura mexicana.

Conclusiones

Como bien se ha podido apreciar a lo largo del trabajo el tema del cacao es muy amplio y con diversos ejes de análisis y debate, sobre todo considerando lo mencionado en el último capítulo, ya que es ahí donde se expresa parte de la actualidad de la situación del mismo en la región y lo que pueden esperar los principales actores dedicados a la actividad para el futuro.

El trabajo como se mencionó en un principio, se basó en una serie de objetivos y preguntas de investigación planteados para desarrollarlo de una manera más específica con la búsqueda de temas en particular, y fue en el trabajo de campo donde se lograron resolver la mayoría de esos cuestionamientos, gracias a la participación de diversos actores que aportaron su opinión, conocimiento y experiencia en los mismos. Además de ello, el trabajo de gabinete fue fundamental para poder presentar los antecedentes, gráficas, tablas y mapas de los diversos temas que se presentaron a lo largo del trabajo.

Esta investigación se considera una tesis novedosa que en su contenido presentó múltiples argumentos, con temas que hacen referencia a distintas disciplinas de estudio, principalmente sociales, pero también científicas, las cuales en su conjunto dieron como resultado un análisis de mayor complejidad para la resolución de los objetivos planteados. Cabe señalar que los objetivos fueron replanteados al no encontrar en el trabajo de campo muchos testimonios referentes a la DO, la cual era el principal tema a considerar en este trabajo. Sin embargo, gracias al enfoque teórico que se planteó para el abordaje del tema de interés y algunos de sus conceptos operativos, se pudieron visualizar otros temas alrededor del cacao que también resultaron ser muy importantes y provechosos para la conformación del trabajo.

Bajo esta lógica, los conceptos operativos rescatados y utilizados, estuvieron referenciados principalmente a características cualitativas de la población dedicada al sistema agroalimentario localizado del cacao. Dichos conceptos se encuentran directamente relacionados a los conocimientos que las personas tienen sobre el cacao, las relaciones de confianza que existen entre los productores y las

instituciones gubernamentales y/o académicas y el significado que para los productores tiene el cacao como patrimonio. El SIAL es un enfoque multidisciplinario que en su análisis pretende incluir a la mayor cantidad de actores especializados en temas distintos, enfocados a un producto que sea exclusivo de un territorio específico. El cacao no es un producto que actualmente sea exclusivo del territorio mexicano, pero debido a:

- las características de calidad que el cacao mexicano presenta (cacao criollo)
- el origen genético de la planta (muy probablemente en actual territorio mexicano)
- la obtención de una certificación internacional (la denominación de origen)

el cacao de la región Grijalva de Tabasco es un producto que cumplió con los requerimientos del marco teórico planteado, ya que a su alrededor se presentan las características que el enfoque sugiere para ser estudiado y analizado. Por lo cual se considera que a este tema (en un futuro no muy alejado) se le puede dar un seguimiento más especializado y multi o transdisciplinario bajo este mismo enfoque de análisis, teniendo como antecedente el presente trabajo y los resultados que de ahí se obtengan, puedan funcionar como una alternativa para la programación y aplicación de programas de desarrollo, políticas públicas o alguna otra acción tangible para que el ámbito cacaotero pueda resurgir y/o continuar por un camino ascendente.

En este sentido, la participación e interés de una gran cantidad de actores será de vital importancia para que el cacao pueda reposicionarse como un producto representativo no sólo histórica y culturalmente para México, sino que también lo pueda hacer en el ámbito económico para que cada vez más personas se interesen en contribuir o participar en la cadena productiva o de la estructura institucional que pueda aportar beneficios a quienes lo producen.

Históricamente, es posible visualizar la importancia que el cacao tuvo para las culturas precolombinas americanas hace miles de años, el cacao era tan importante en aquel entonces a tal grado que, sólo algunos podían tener el privilegio de acceder

a él. Sin embargo, con el proceso de colonización que se suscitó en el continente americano, el producto sufrió una transformación total en su uso tradicional.

Dentro del territorio mexicano, el cacao no dejó de ser un cultivo importante durante los diversos procesos políticos por los que atravesó el país (Colonización, Independencia y Revolución), sin embargo, sufrió una transformación en las formas de cultivarse y procesarse, además de que México dejó de ser el único productor de cacao en el mundo.

Los datos a escala internacional expuestos a lo largo del trabajo, muestran como algunos países de África y Asia, se presentan como las grandes potencias productoras de cacao actualmente. Por desgracia para México, esos países lo han superado por mucho en la producción y México se ha quedado muy lejos de estar entre los máximos productores del mundo, incluso en el continente americano varios países ya lo han superado.

Una situación que se debe tener muy en cuenta, es que, la demanda de cacao en México es aproximadamente de 100 mil toneladas al año, y la producción en los últimos años ha sido menor a 20 mil toneladas, por lo que es evidente que el resto del cacao demandado por el país se obtiene de las importaciones que se realizan de este grano provenientes del exterior.

Por lo anterior, resulta muy importante que se tomen medidas para que la producción de cacao en México -lejos de abandonarla y dejar que disminuya año con año- se incentive para que pueda aumentar, ya que se tiene el potencial y las características en la población de los territorios del país para que esto suceda. Si bien es cierto que el llegar a cubrir la demanda completa del país suena muy difícil y hasta ilógico, una realidad es que la producción pueda fortalecerse para que por lo menos pueda llegar a ser lo que en algún momento fue, y alcanzar las 50 mil toneladas de cacao al año. Con ello se lograrían los siguientes objetivos:

- Cubrir gran parte de la demanda nacional de cacao
- Beneficiar a más familias económicamente
- Reposicionar al cacao como un producto principal en México
- Ascender posiciones en la escala mundial en la producción

- Exportar cacao de alta calidad a precios justos

Como se evidenció en el trabajo, este producto actualmente no se produce en todos los municipios de Tabasco (o por lo menos no de manera significativa, dado que en algunos municipios se cultiva para consumo propio y/o en plantaciones de traspatio), es por esa razón que fue necesario delimitar y tomarle mayor importancia a la región donde se concentra el mayor volumen de producción de cacao. Por ello, dentro de la región se tomaron en cuenta los municipios de mayor producción, los cuales pertenecen a la subregión Chontalpa.

Es importante para el quehacer geográfico delimitar territorialmente los casos de estudio, ya que permiten visualizar espacialmente la influencia que tiene el tema de interés. En el presente caso fue muy fácil delimitar los territorios, ya que, apoyados con los datos estadísticos obtenidos de las diversas fuentes, los municipios pertenecientes a la subregión Chontalpa, fueron perfectamente identificados como los de mayor importancia, por lo que el trabajo de campo que se realizó se llevó a cabo en esos municipios.

Se considera también un gran aporte el haber hecho una comparación de datos estadísticos entre las subregiones Chontalpa, Centro y Sierra, ya que se puede identificar el papel que cada una de ellas juega en la producción de cacao. Sin lugar a dudas la producción de la subregión Chontalpa es la más importante del país, por lo que es ahí donde se debe –en primera instancia- incentivar la producción, pero también deja ver que, en los municipios de las otras dos subregiones, aunque la producción es menor, existe, y eso ya es una ganancia para que en un futuro y apoyada por actores interesados, el cacao sea un producto referente de México.

En términos generales los resultados del trabajo de campo realizado en la región de estudio dan respuesta a las preguntas que guiaron la presente investigación apoyadas en las entrevistas realizadas, las cuales sirvieron para mostrar la actualidad que está viviendo el ámbito cacaotero con respecto a temas en específico.

Asimismo, se expusieron los temas más relevantes que rodean actualmente el cacao de Tabasco: la producción, la comercialización, la cadena productiva y las problemáticas.

Cada uno de estos grandes temas tienen mucho que exponer sobre la situación actual del cacao. La producción, por ejemplo, en términos generales presenta más problemas que soluciones, por lo que es necesario identificarlos bien para poder contrarrestarlos de manera eficiente, ya que una vez que se pueda lograr, la producción podrá aumentar, y con ello se obtendrán beneficios no sólo para Tabasco, sino para todo el país.

En tanto, las enfermedades y las plagas son las que actualmente afectan de manera muy significativa la producción, por lo que es necesaria la intervención de instituciones gubernamentales y académicas para poder combatirlos: por un lado, con apoyos económicos y desarrollo de programas que pudieran ser preventivos a estas enfermedades; y por otro, los estudios necesarios para encontrar soluciones (curas) a las enfermedades y plagas.

Se considera una ganancia que el resto de los problemas (que no son menores), en primera instancia, hayan podido ser identificados, para que se comience una planeación y poder contrarrestarlos.

Así pues, los precios (sobre todo bajos) podrían incrementarse si se utiliza la certificación internacional que ya ostenta el cacao de Tabasco (DO), la cual debe ser un incentivo para mejorar los precios que se les paga a los productores, quienes son los principales afectados o beneficiados en este aspecto.

Desafortunadamente, el problema de la inseguridad social que afecta no sólo a la región ni al estado, sino a todo el país, es un tema que apenas comienza a visualizarse en la entidad, ya que, por palabras de los mismos pobladores, eso antes no sucedía, pero si no se hace nada al respecto, puede crecer sustancialmente.

El apoyo gubernamental lejos de percibirlo como un problema, se debería ver como una solución, ya que con cada nueva administración la esperanza de las personas que depositaron la confianza en los que eligen como sus nuevos gobernantes está presente. En este sentido, no debería sonar nada extraño el que la población de

Tabasco se encuentra más entusiasmada de lo normal por el hecho de saber que el nuevo presidente del país es originario de allá, por lo que la expectativa e ilusión de que puedan ser tomados en cuenta con el apoyo de algún tipo se encuentra presente hoy más que nunca. Sin embargo, es una cuestión que únicamente el tiempo y el trabajo de los gobernantes darán respuesta.

La comercialización va muy de la mano con la producción y sus problemáticas, pero en este proceso se podrán materializar los beneficios para la cadena productiva si en la producción las cosas se hacen bien. Cabe señalar que las nuevas alternativas que se presentan para este proceso como los mercados diferenciados y los nichos gourmet, aumentarán de manera significativa el plus de valor que los productos derivados de cacao logren introducirse a ellos, por lo que debe ser también un objetivo primordial si se quiere revalorizar el cacao mexicano.

Las formas de comercialización de cacao que se practican en la entidad deberán ser también un incentivo para que les puedan ofrecer a los productores (sobre todo los pequeños) las mejores ofertas a sus productos, ya sea por medio de los coyotes (que no sería lo ideal) o de los centros de acopio. Para que estos últimos puedan funcionar como una opción viable, se deben recuperar y/o fortalecer los vínculos y la confianza como organización, con la mayor cantidad de actores posibles, para que todos los involucrados salgan beneficiados (Centros de acopio con materia prima disponible y productores con precios justos para sus productos).

A la par de lo anterior, se debe de trabajar en la difusión comercial del cacao, en sus diversas presentaciones. Actualmente existen herramientas tecnológicas que facilitan la promoción, las redes sociales además de ser gratuitas, proporcionan la facilidad de alcanzar a darse a conocer en lugares donde antes era muy difícil, si bien es cierto que la gran mayoría de la población dedicada a esta actividad son personas mayores que tal vez no estén familiarizadas ni cuenten con los recursos para poder acceder a estas tecnologías y hacerse promoción mediante estas redes, la población más joven (con mayores capacidades para trabajar desde esta óptica) podría involucrarse de mejor manera en este ámbito. Además de ello seguir por el

camino de la promoción en ferias, exposiciones y todo lugar donde los representantes del cacao puedan estar presentes.

La DO del cacao Grijalva de Tabasco, es un tema muy delicado, ya que como se pudo ver a lo largo del trabajo, se puede abordar desde diferentes perspectivas. Es bien sabido que esta clase de certificaciones traen consigo grandes ventajas, pero también situaciones que no son del todo buenas.

Con lo expuesto referente a este tema se puede rescatar de manera positiva que:

- Actores nacionales e internacionales interesados en el cacao de alta calidad y además certificado, tendrán una opción en el cacao de Tabasco
- Algunos podrán acceder a mercados diferenciados que revaloricen y mejoren los precios de los productos derivados del cacao de Tabasco
- Habrá beneficios económicos para los que logren involucrarse en los mercados diferenciados
- Habrá una organización por parte de diferentes actores para formar el consejo regulador que exige la certificación
- El consejo regulador tratará temas particulares en beneficio de toda la cadena productiva

En contraposición a lo anterior, la DO presenta los siguientes problemas y limitantes:

- No hay una organización clara entre los actores principales de la DO (gestores, instituciones gubernamentales/académicas, productores independientes y la UNPC).
- No todos los actores involucrados tienen conocimiento de la DO, principalmente los pequeños productores.
- La exclusión que este nombramiento genera (sobre todo para pequeños productores) al no poderse incorporar a los mercados diferenciados

Al ser un nombramiento relativamente reciente (2016), aún no hay acciones específicas ni resultados tangibles.

Por otro lado, la cadena productiva debe ser vista como la materia prima de todo este trabajo. Sin lugar a dudas las relaciones y la organización que existen entre los

productores (y que debería fortalecerse), las instituciones gubernamentales y académicas son la base para que la producción y comercialización puedan ser llevadas a cabo de una manera más rápida, fácil y eficiente. Para que el cacao continúe por un camino en ascenso, se requiere que esta triada fortalezca su confianza y haya cada vez más interesados en trabajar con el cacao desde las tres ópticas. De esa manera, los actores principales del cacao (los productores) estarán ampliamente motivados para continuar, regresar o empezar (según sea el caso) con la producción de un cacao que es único en el mundo.

Se requiere de mucho trabajo, pero se puede aseverar que la gente realmente identificada con el cacao, lucha contra lo que se le pone enfrente para que su producto siga adelante y represente a su cultura, a su territorio y a su país ante el mundo.

Es importante hacer del conocimiento de todos los mexicanos que existe un producto de gran valor cultural, económico y gastronómico, ya que ello va a ser fundamental para que el cacao llegue a la posición que se merece. El consumo de productos derivados de cacao mexicano, debe ser uno de los objetivos principales a seguir, ya que con ello se logrará que los productores se motiven a seguir mostrando a México y al mundo su más grande riqueza. La participación de gente capacitada y preparada que pueda aportar algún aspecto desde su perspectiva, será de gran ayuda para que lejos de que la producción de cacao se pierda, pueda crecer cada vez más.

Bibliografía

- Andino Payero, S. M., & Fuenzalida Troyano, N. A. (2017). *Producción y comercialización de productos derivados del cacao*. Mendoza, Argentina: Universidad Tecnológica Nacional.
- Arrieta, E. (2018). Países desarrollados y subdesarrollados. Diferenciador. Obtenido de <https://www.diferenciador.com/paises-desarrollados-y-paises-subdesarrollados/>.pdf
- Avendaño Arrazate, C. H., Villareal Fuentes, J. M., Campos Rojas, E., Gallardo Méndez, R. A., Mendoza López, A., Aguirre Medina, J. F., Espinosa Zaragoza, S. (2011). *Diagnostico del cacao en México*. Estado de México: Universidad Autónoma de Chapingo.
- Azpeitia Morales, A., & López Andrade, P. (2008). Agronomía del Cacao: origen, botánica y ecología. *Libro Técnico*, 9-34.
- Boucher, F. (8 de Enero de 2006). Agroindustria rural y sistemas agroalimentarios locales. Nuevos enfoques de desarrollo territorial. Centre de Coopération Internationale en (Recherche Agronomique pour le Développement / IICA-PRODAR México. Obtenido de <http://syal.agropolis.fr/ALTER06/pdf/actes/boucher.pdf>
- Campos, J. (1983). *Gobierno del Estado de Tabasco, ed. Tabasco: Las voces de la naturaleza* (1a ed.). Villahermosa, Tabasco: Gobierno del Estado de Tabasco.
- CEPAL. (2 de Septiembre de 2014). *Comisión Económica para América Latina y el Caribe*. Recuperado el 11 de Febrero de 2018, de <https://www.cepal.org/es/publicaciones/36832-agricultura-familiar-circuitos-cortos-nuevos-esquemas-produccion>
- Chapa, M. (2003). *Chocolate, regalo del edén*. Tabasco: Gobierno del estado de Tabasco.
- Climent López, E. (1997). Sistemas Productivos Locales y Distritos Industriales: El caso de España. 91-106.
- CONABIO. (1998). Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. Recuperado el 12 de junio de 2019, de Climas (clasificación de Köppen, modificado por García). Escala 1:1000000. México: <http://www.conabio.gob.mx/informacion/gis/>
- Crespo, J. P. (2018). *vivaelcacao.com*. Obtenido de <http://vivaelcacao.com/es/derivados-del-cacao/>
- FAO. (1996). *Cumbre Mundial Sobre la Alimentación*. Recuperado el 10 de noviembre de 2018, de http://www.fao.org/wfs/index_es.htm
- FAOSTAT. (20 de Diciembre de 2018). *Estadísticas. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación*. Obtenido de <http://www.fao.org/faostat/es/#data/QC>

- FAOSTAT. (22 de Junio de 2019). *Estadísticas. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación*. Obtenido de <http://www.fao.org/faostat/es/#data/QC>
- Grass Ramírez, J. F., Cervantes Escoto, F., & Altamirano Cárdenas, R. (2013). Estrategias para el rescate y valorización del queso tenate de Tlaxco. Un análisis desde el enfoque de sistemas agroalimentarios localizados (Sial). *Culturales*, 1(2), 9-54.
- Hiernaux, D., & Lindon, A. (1993). El concepto de espacio y análisis regional. *Secuencia*, 89-110.
- ICCO. (20 de Diciembre de 2018). *International Cocoa Organization*. Obtenido de <https://www.icco.org/statistics/cocoa-prices/daily-prices.html>
- ICCO. (20 de Febrero de 2019). *International Cocoa Organization*. Obtenido de https://www.icco.org/statistics/cocoa-prices/monthly-averages.html?currency=usd&startmonth=01&startyear=2018&endmonth=12&endyear=2018&show=table&option=com_statistics&view=statistics&Itemid=114&mode=custom&type=1
- IMPI. (2012). *Documento de solicitud de la Denominación de Origen Cacao Grijalva de Tabasco*. Tabasco: Gobierno del estado de Tabasco.
- IMPI. (19 de Marzo de 2018). *Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial*. Obtenido de Denominaciones de Origen: <https://www.gob.mx/impi/articulos/mexico-ya-tiene-16-denominaciones-de-origen?idiom=es>
- IMPI. (2018). *Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial*. Obtenido de <https://www.gob.mx/impi>
- Inafed. (2010). *Instituto para el Federalismo y Desarrollo Municipal*. Obtenido de Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México. Estado de Tabasco: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM27tabasco/index.html>
- INEGI. (2013). Instituto Nacional de Estadística geografía e informática. Aguascalientes México: <https://www.inegi.org.mx/app/geo2/elevacionesmex/index.jsp>
- INEGI. (2014). Instituto nacional de Estadística geografía e informática. Recuperado el 13 de junio de 2019, de Conjunto de datos vectoriales edafológico, escala 1:1 000 000 Serie I. Aguascalientes México: <https://www.inegi.org.mx/temas/edafologia/default.html#Descargas>
- INEGI. (2015). *Instituto Nacional de Geografía y Estadística*. Recuperado el 20 de Febrero de 2019, de Información por entidad: <http://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/tab/poblacion/default.aspx?tema=me&e=27>

- INEGI. (2016). Instituto Nacional de Estadística geografía e informática. Recuperado el 13 de junio de 2019, de Conjunto de Datos Vectoriales de Uso de Suelo y Vegetación. Escala 1:250000. Serie VI. Aguascalientes México: <https://www.inegi.org.mx/temas/usosuelo/default.html#Descargas>
- INEGI. (2017). *Anuario estadístico y geográfico de Tabasco 2017*. Aguascalientes: Instituto Nacional de Geografía y Estadística.
- Infoagro. (21 de Mayo de 2018). *Industria de los cereales y derivados: El cultivo del cacao*. Obtenido de <http://www.infoagro.com/herbaceos/industriales/cacao.htm>
- León, J. (2000). *Botánica de los cultivos tropicales*. San José, Costa Rica: Agroamerica. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).
- López Andrade, P., Delgado Nuñez, V., Azpeitia Morales, A., & López Arroyo, J. (1996). *Manual de producción del cultivo de cacao en Tabasco*. Huimanguillo Tabasco: Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias.
- LPI. (2012). *Ley de Propiedad Industrial*. Obtenido de <https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/mx/mx100es.pdf>
- Martínez, W. J. (2007). *Caracterización morfológica y molecular del Cacao Nacional Boliviano y de selecciones élites del Alto Beni, Bolivia. Tesis para optar por el grado de Magister Scientiae*. Costa Rica: Centro Agronómico Tropical y de Enseñanza (CATIE).
- Martínez Cano, M. (29 de septiembre de 2014). *Blog Mariana*. Obtenido de <http://mariiana2402.blogspot.com/2014/09/nicho-de-mercado-gourmet.html>
- Martínez González, D. N. (2012). Hacia un desarrollo local: la microindustria chocolatera de la Chontalpa, Tabasco, ¿un caso de éxito o de subsistencia? *Espacios Tatuados*, 95-122.
- Medina García, E. (6 de Diciembre de 2011). La Atmósfera Industrial en los Distritos Corcheros: Una propuesta de investigación. 27. Lisboa: Jornada REDECOR. Recuperado el 16 de Febrero de 2018, de https://www.researchgate.net/profile/Eusebio_Medina/publication/308875266_La_atmosfera_industrial_en_los_distritos_corcheros_una_propuesta_de_investigacion/links/57f3e35108ae886b897dcc1e/La-atmosfera-industrial-en-los-distritos-corcheros-una-propuesta-de-
- Montuschi, 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., & Lanaud, C. (2002). Cacao domestication In: The origin of the cacao cultivated by the Mayas. *Heredity*, 380-386.

- Mundo, E. (16 de Septiembre de 2013). *El cacao es amazónico y ya se consumía hace 5.500 años*. Obtenido de <https://www.elmundo.es/america/2013/09/14/noticias/1379178203.html>
- Oceano, G. (2002). *Diccionario de la Lengua Española y de nombres propios*. Barcelona: Oceano.
- Organization, F. a. (13 a 17 de noviembre de 1996). *Cumbre Mundial sobre la Alimentación*. Obtenido de http://www.fao.org/wfs/index_es.htm
- Palma López, D., Cisneros Domínguez, J., Moreno Cáliz, E., & Rincón Ramírez, J. (2007). *Suelos de Tabasco: Su uso y manejo sustentable*. Cárdenas, Tabasco: Colegio de Postgraduados.
- Parizot Wolter, A. B. (2017). Denominación de Origen Cacao Grijalva, origen y enlaces. En F. Herdez, *El cacao. Alimento divino* (págs. 95-102). Ciudad de México: Fundación Herdez.
- Pérez Akaki, P., González Cabañas, A. A., & Picado Umaña, W. (2018). *Saberes de Origen. Experiencias de México y Centroamérica*. Ciudad de México: UNAM.
- Poméon, T., & Fraire, J. (2011). *SIAL: un Enfoque para el Desarrollo Territorial*. Ciudad de México: Cuadernos de Trabajo de la REDSIAL México - Europa.
- Porter, M. (1999). *Ser competitivo: nuevas aportaciones y conclusiones*. Bilbao, Barcelona: Deusto.
- Procacacho. (Diciembre de 2016). *Infocacao*. Obtenido de http://www.fhia.org.hn/downloads/cacao_pdfs/infocacao/infocacao_no11_dic_2016.pdf
- Reyes De la Cruz, C., Mandujano Contreras, J. C., & 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, & C. Venegas Herrera, *Teoría, impactos externos y políticas públicas para el desarrollo regional* (págs. 850-868). Ciudad de México: UNAM.
- Riveros Cañas, A., & Boucher, F. (2018). SIAL, Circuitos Cortos de Comercialización y dinamización económica incluyente de los territorios rurales. En *Sistemas Agroalimentarios Localizados y prácticas agrícolas tradicionales. Hacia una propuesta de política pública para el desarrollo rural* (págs. 43-65). Ciudad de México.
- Rosales Ortega, R. (2010). Aprendizaje colectivo, redes sociales e instituciones: hacia una nueva Geografía Económica. En A. y. Lindó, *Los giros de la Geografía Humana* (pág. 303). Ciudad de México: Anthropos.
- Rosales Ortega, R., & Velazquez Durán, V. M. (2010). Competencia y cooperación en la formación de un sistema productivo local: la organización industrial del calzado en León, Guanajuato. *Economía, sociedad y territorio*, 11(37), 609-644.
- Salamanca, U. d. (2014). *Diccionario eusal*. Obtenido de <https://dicciomed.usal.es/palabra/alogamia>

- Secretaría de Economía. (2015). *Secretaría de Economía. Denominaciones de Origen*. Obtenido de <https://www.gob.mx/se/articulos/denominaciones-de-origen-orgullo-demexico>
- Secretaría de Economía. (2016). *Información Económica y Estatal*. Obtenido de https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/175916/tabasco_2016_1116.pdf
- SIAP. (31 de Diciembre de 2003). *Sistema de Información Agroalimentaria Y Pesquera*. Obtenido de <http://www.gob.mx/siap/>
- SIAP. (5 de Marzo de 2017). *Sistema de Información Agroalimentaria Y Pesquera*. Obtenido de <http://www.gob.mx/siap/>
- SIAP. (16 de Noviembre de 2018). *Sistema de Información Agroalimentaria Y Pesquera*. Obtenido de <http://www.gob.mx/siap/>
- Tolentino Martínez, J. M., & Del Valle Rivera, M. d. (2014). *El sistema agroalimentario local de Arroz del estado de Morelos. Desarrollo y gobernanza territorial*. Ciudad de México: UNAM.
- 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*. Ciudad de México: UNAM, Centro de Estudios Sobre América Latina y el Caribe (CIALC).
- Torruco Saravia, G. (1987). *H. Ayuntamiento Constitucional del Municipio de Centro, ed. Villahermosa Nuestra Ciudad*. Villahermosa, Tabasco: Usumacinta.
- Tovar Pinzón, H. (1941). *El cacao en la sociedad colonial: Ilego a ser el primer producto agrario de exportación*. Obtenido de Banrepcultural: <http://www.banrepcultural.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-130/el-cacao-en-la-sociedad-colonial>
- UNESCO. (2014). Patrimonio. En *Indicadores UNESCO de cultura para el desarrollo* (págs. 131-140). París: Organización de las Naciones Unidas para la Educación.
- Vera Garnica, J. R., & Ganga Contreras, F. A. (2007). Los Clusters Industriales: precisión conceptual y desarrollo teórico. *Cuadernos de Administración*, 20(33), 303-322.
- Yubero, F. (8 de Junio de 2009). *El chocolate, regalo de los dioses aztecas a la humanidad*. Obtenido de Wordpress: <https://lanaveva.wordpress.com/2009/06/08/el-chocolate-regalo-de-los-dioses-aztecas-a-la-humanidad/>

Anexos

Anexo 1

Guion de entrevista para Investigador Académico



Tesis: “EL SISTEMA AGROALIMENTARIO LOCALIZADO (SIAL) DEL CACAO GRIJALVA DE TABASCO”

El objetivo de este trabajo consiste en conocer las dinámicas organizativas que tienen los productores entre ellos, sus asociaciones y la relación que existe con las instituciones académicas y gubernamentales del Estado en torno al cacao.

Nombre del entrevistado: _____

Dirección y teléfono: _____

Nombre del entrevistador: _____

Fecha: _____

Institución: _____

Referencias:

Dra. Jessica Mariela Tolentino Martínez
Investigadora asociada de tiempo completo
UNAM, Instituto de Investigaciones Económicas (IIEc)
Teléfonos: 5622-7250 ext. 42433 y 56230129

¿Bajo qué enfoque/línea de investigación trabaja sobre el tema del cacao?

¿Cuánto tiempo tiene estudiando el tema cacao?

¿A qué escala trabaja el tema del cacao? (Local, Municipal, Estatal, Nacional, Internacional)

En el estado de Tabasco, ¿En qué municipios ha investigado sobre el cacao? ¿Y por qué?

¿Qué importancia tiene la producción de cacao en Tabasco? (Económica, Política y/o cultural)

¿Qué cambios ha visto en la producción/comercialización del cacao desde que lo estudia a la fecha?

¿Tiene conocimiento de la Denominación de Origen del cacao Grijalva?

¿Usted trabajó en algún aspecto para la obtención de Denominación de Origen?
¿Cuál?

¿Sabe que actores estuvieron involucrados en la DO?

¿Tiene Conocimiento si los institutos de investigación o la misma universidad se contribuyeron a ella?

¿Con que objetivos se solicitó la DO?

¿A quién considera usted beneficiará la DO?

¿Tiene conocimiento si existe alguna asociación de productores en la región?

¿Podría por favor orientarme hacia qué zona debería dirigirme en primer lugar para comenzar el trabajo de campo?

Guion de entrevista para Productor



Tesis: “EL SISTEMA AGROALIMENTARIO LOCALIZADO (SIAL) DEL CACAO GRIJALVA DE TABASCO”

El objetivo de este trabajo consiste en conocer las dinámicas organizativas que tienen los productores entre ellos, sus asociaciones y la relación que existe con las instituciones académicas y gubernamentales del Estado en torno al cacao.

Nombre del entrevistado: _____

Dirección y teléfono: _____

Nombre del entrevistador: _____

Fecha: _____

Municipio y localidad: _____

Referencias:

Dra. Jessica Mariela Tolentino Martínez
Investigadora asociada de tiempo completo
UNAM, Instituto de Investigaciones Económicas (IIEc)
Teléfonos: 5622-7250 ext. 42433 y 56230129

¿Cómo se inició en la producción de cacao?

¿Cuánto tiempo tiene en la producción de cacao?

¿Solo se dedica a la producción del cacao?

¿Cómo comercializa el cacao que produce?

¿Sus terrenos son propios, comunales o ejidales?

¿Pertenece a algún, grupo, asociación, consejo, cooperativa o es independiente?

¿Recibe algún apoyo económico por parte del gobierno?

¿Tiene conocimiento de la Denominación de Origen?

¿Participo en la obtención de la Denominación de Origen?

¿Ha visto cambios desde la obtención de la Denominación de Origen?

¿A quién cree que va a beneficiar la DO?

¿Cree que a Ud. le de algún beneficio la Denominación de Origen en un futuro?

¿Alguna vez estuvo asociada a la UNPC?

Anexo 3

Guion de entrevista para la Unión Nacional de Productores de Cacao (UNPC)



Tesis: “EL SISTEMA AGROALIMENTARIO LOCALIZADO (SIAL) DEL CACAO GRIJALVA DE TABASCO”

El objetivo de este trabajo consiste en conocer las dinámicas organizativas que tienen los productores entre ellos, sus asociaciones y la relación que existe con las instituciones académicas y gubernamentales del Estado en torno al cacao.

Nombre del entrevistado: _____

Dirección y teléfono: _____

Nombre del entrevistador: _____

Fecha: _____

Referencias:

Dra. Jessica Mariela Tolentino Martínez
Investigadora asociada de tiempo completo
UNAM, Instituto de Investigaciones Económicas (IIEc)
Teléfonos: 5622-7250 ext. 42433 y 56230129

- ¿Hace cuánto tiempo se formó la UNPC?
- ¿Cómo fue que se formó?
- ¿Qué municipios participaron en la formación?
- ¿Cuál es la mayor cantidad de productores que han tenido?
- ¿En qué año?
- ¿Cuál es la mayor producción que se llegó a tener y en qué año?
- ¿Con que otros grupos están relacionados?
- ¿Cómo se obtuvieron las instalaciones de INCATAPSA?
- ¿Cómo se encuentra actualmente la UNPC?
- ¿Cuántos productores participan?
- ¿Se ofrecen apoyos a productores?
- ¿En cuánto está el precio del cacao?
- ¿Tienen relación con instituciones gubernamentales y académicas?
- ¿Alguna vez ha dejado de operar?
- ¿Participaron en la DO?
- ¿Qué opina sobre la DO?
- ¿La UNPC espera algún beneficio de la DO?
- ¿Ha cambiado su producción por la Do?
- ¿Sabe quiénes participaron en la DO?

Anexo 4

Guion de entrevista para gestor de la Denominación de Origen



Tesis: “EL SISTEMA AGROALIMENTARIO LOCALIZADO (SIAL) DEL CACAO GRIJALVA DE TABASCO”

El objetivo de este trabajo consiste en conocer las dinámicas organizativas que tienen los productores entre ellos, sus asociaciones y la relación que existe con las instituciones académicas y gubernamentales del Estado en torno al cacao.

Nombre del entrevistado: _____

Dirección y teléfono: _____

Nombre del entrevistador: _____

Fecha: _____

Referencias:

Dra. Jessica Mariela Tolentino Martínez
Investigadora asociada de tiempo completo
UNAM, Instituto de Investigaciones Económicas (IIEc)
Teléfonos: 5622-7250 ext. 42433 y 56230129

¿Cuál es el principal objetivo de la DO?

¿Porque Grijalva si solo se le otorga al estado de Tabasco ya que el río llega hasta Chiapas?

¿Qué instituciones lo apoyaron para obtener la DO?

¿Cuánto tiempo trabajó con la Do?

¿Qué instituciones académicas lo apoyaron para obtener la DO?

¿Qué empresas privadas lo apoyaron para obtener la DO?

¿Trabaja con pequeños productores?

¿Ha visto cambios en el año que lleva la DO?

¿Cuál es el mercado más importante a escala nacional?

¿Cómo empresa que mercado le interesa?

¿Se exporta a Estados Unidos?