

9. Círculos agroalimentarios del cacao: Innovación y prácticas de sostenibilidad hacia una marca comunitaria en Tabasco



CARLOS ARTURO OLARTE RAMOS¹

VIVIANA CASTELLANOS SUÁREZ²

YAZMÍN ISOLDA ÁLVAREZ GARCÍA³

DOI: <https://doi.org/10.52501/cc.365.09>

Resumen

La cosecha y transformación del cacao atraviesa por un proceso de prácticas agroecológicas que favorecen la diversidad de productos con valor nutricional, a la par de promover la cohesión familiar, el desarrollo comunitario y la identidad cultural. En este documento se explica un modelo de economía circular que se diseñó con técnicas de participación social, con productores y productoras de cacao en el estado mexicano de Tabasco, que tiene el objetivo de representar las fases que se realizan para generar derivados del cacao para el consumo nacional e internacional. Se desprende de una investigación-acción participativa⁴ realizada en 2024 sobre economía circular y desarrollo comunitario; el resultado fue un modelo que promueve círculos de sostenibilidad en cada fase del proceso, transversalizado por tres niveles de participación social: el familiar, el comunitario y el intercomunitario. Además, el modelo de economía circular en el cacao representó uno

¹ Doctor en Psicología. Profesor-investigador de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9534-5153>

² Doctora en Solución de Conflictos y Derechos Humanos. Profesora-investigadora de tiempo completo de la licenciatura en Psicología en la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, México. ORCID <https://orcid.org/0000-0003-2506-8207>

³ Doctora en Estudios Jurídicos. Profesora-investigadora de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, México. ORCID <https://orcid.org/0000-0002-0587-0406>

⁴ El proyecto se titula "Hombres de agua y tierra: Identidad y cuidado en grupos comunitarios", con registro PRODECTI-2022-01/62, en el Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Tabasco (CCYTET).

de los factores por el que los cacaoteros gestionan una marca colectiva para competir en el mercado local, nacional e internacional, y seguir innovando para mantener la vigencia en los consumidores.

Palabras clave: *producción artesanal, transformación del cacao, economía circular, microempresas familiares, círculos de sostenibilidad.*

Introducción

La dinámica económica de Tabasco tiene tres pilares fuertes: la producción del campo, la industria petrolera y las actividades del sector servicios.

De acuerdo con reportes del Gobierno del Estado (2024), las actividades primarias, integradas por la agricultura, cría y explotación de animales, aprovechamiento forestal, pesca y caza, registraron un aumento anual de 3.1% durante el tercer trimestre de 2024, en comparación con el mismo periodo de 2023; las secundarias, correspondientes a la industria de la minería, manufacturas, construcción y electricidad, reportaron una disminución de -11%; y las terciarias, donde se encuentran los ramos dedicados a la distribución de bienes y aquellas actividades relativas a operaciones con información o con activos, así como a servicios cuyo insumo principal es el conocimiento y la experiencia de personal, obtuvieron un aumento de 0.4%.

Se aprecia que el mayor crecimiento es el sector primario, donde la agricultura representa la principal actividad en Tabasco; su potencial sigue siendo amplio por el gran mercado que representan los habitantes de la entidad, quienes producen y consumen alimentos del campo como maíz, frijol, arroz, plátano, así como hortalizas, carne de aves de corral, pescado y ganado; además, existe la tendencia hacia una alimentación sana, local y sustentable, lo que implica un impulso a los productos de la región.

Respecto a la industria petrolera, aunque la construcción de la refinería Olmeca Dos Bocas generó altas expectativas respecto al desarrollo económico de la entidad, lo cierto es que opera de forma parcial, por lo que el sector se mantiene por la fabricación de productos derivados del petróleo y del carbón, la industria química, así como la industria del plástico y del hule; además, a largo plazo se proyecta un descenso en la producción, ya

sea porque el petróleo es un recurso no renovable o por situaciones del contexto, como una crisis económica a nivel internacional, un conflicto bélico entre naciones, o bien, la caída de los precios del petróleo. Tabasco registró de 1985 a 2000 un panorama desalentador en esta industria, donde después del *boom* petrolero en los 70 del siglo xx, “coexistían en Tabasco una aparente modernidad urbana junto con una precaria y dispersa población rural; paradójicamente, también registraba el mayor ingreso per cápita del país, pero ocupaba el lugar número 27, de 30, en los indicadores del desarrollo social” (Rabelo Ávalos, Ramos Muñoz, Díaz Perera y Mesa Jurado, 2021).

En cuanto al sector servicios, en 2024 operaban en Tabasco 140 391 establecimientos en los que laboraban 619 302 personas; en ese total predominaban las microempresas, e incluye establecimientos que iniciaron operaciones en 2024, establecimientos en zonas rurales, los servicios públicos y asociaciones religiosas, así como establecimientos del sector privado y empresas paraestatales (INEGI, 2025).

Ha sido el sector primario el que ha mantenido su crecimiento aun en situaciones de crisis, derivado de la necesidad de alimentación de la población que crece de forma constante, por lo que la agricultura, la ganadería y la pesca representan actividades básicas para el desarrollo social. Además, existe un cambio de hábito de consumo de la población en Tabasco, donde es cada vez mayor la preferencia de productos directamente del campo, específicamente de los que están libres de algún tipo de químicos.

Esto significa que aumentará la demanda de aquellos alimentos producidos de forma artesanal, donde se utilicen recursos propios de la región, y que, a la par, contribuyan a mantener un estilo de vida más saludable. En Tabasco se han organizado grupos comunitarios que realizan trabajo artesanal: conservas, dulces, comida, bebida, fermentos y otros productos para el consumo doméstico, y en algunos casos, para la venta al menudeo en zonas específicas. Son las mujeres quienes tienen mayor participación, sobre todo en las actividades relacionadas con la recolección de frutos, crecimiento de aves de corral, cocción de alimentos y cosecha de hortalizas; en cambio, los varones se involucran más en la siembra y la pesca, así como en la producción de fertilizantes, ladrillos, panes y lácteos.

Esta dinámica de economía doméstica resulta ser una ocupación que coadyuva en el sostenimiento de los gastos familiares, además de impul-

sar la colaboración, convivencia y conocimiento entre pares, que abonan a la cohesión social. Ejemplo de esto son los chivalitos en Macuspana, quienes tejen hilo de seda para elaborar hamacas; los artesanos del bejuco motusay en Tacotalpa, quienes trabajan la cestería y la ebanistería; en Jalapa hay viveros familiares en la producción de pescado; en Comalcalco hay grupos que generan derivados del cacao; artesanías con fibras vegetales, tul espadaño y caña, son elaborados en Nacajuca; por mencionar algunos.

Sin embargo, en esa producción artesanal se desaprovechan parte de los recursos naturales porque no le encuentran utilidad, tales como el agua, fibras vegetales y semillas. Reflexionar sobre más usos que se les puede dar a tales recursos naturales, seguramente generarían nuevas materias primas para otros productos; o bien, aprovechar recursos poco utilizados, tales como la fruta del uspi, caimito y jícara que se cosechan en regiones de Tabasco, así como plantas que crecen en los pantanos.

Por lo anterior, sería interesante que el modelo de producción artesanal esté basado en los principios de la economía circular, donde se busca el sostenimiento de los recursos a partir del máximo aprovechamiento de insumos y mayor periodo de utilidad de la producción.

En este documento se resalta la oportunidad que ofrecen el agua y la tierra de las comunidades de Tabasco para aplicar un modelo más eficiente de producción con los recursos naturales, donde quienes participen colaboren entre iguales y obtengan, además de ingresos económicos, cohesión social; en específico, se desarrolla un modelo de economía circular para aprovechar al máximo la cosecha y transformación del cacao, producto que da identidad cultural al estado.

Desarrollo

a) Tradición agrícola hacia lo circular

Las diversas modalidades de organización comunitaria representan el acercamiento más próximo a los grupos de producción que se han establecido en el territorio tabasqueño. Cooperativas, juntas comunales, juntas de ve-

cinos y asociaciones civiles son algunas de las formas en que las personas se reúnen para fines comunes, entre ellas, las de corte ecológico y ambiental.

Una forma de organización comunitaria son los centros integradores, que en Tabasco datan de 1985, los cuales representan el punto que, por ubicación geográfica, es el de mayor atracción entre un grupo de comunidades dispersas, definidos para abastecer de mercancías y servicios básicos a la población que habita en el medio rural, a fin de evitar el desplazamiento hacia las cabeceras municipales o la capital del estado (Dzib Moo, Falcón Jiménez y González Dzib, 2018).

Se cuenta, además, con asociaciones que han surgido ante la necesidad de responder a situaciones específicas; en el caso del ámbito económico comunitario, existen organizaciones que han trabajado recursos propios de su espacio geográfico, tales como los grupos encabezados por varones de “agricultura campesina indígena”, en las comunidades chol localizadas en Tacotalpa (Sosa Cabrera, 2014), varones que capturan y mujeres que procesan el ostión, en las zonas lagunares de Paraíso (Aldana Aranda, 2008); “la Sociedad Cooperativa Embajadoras del Cacao y Sociedad de Producción Rural Cacaste Los sabores de Tabasco al mundo, ambas lideradas y constituidas por mujeres productoras de cacao originarias de la región de Grijalva y que se localizan en Comalcalco” (Martínez-Salvador y Martínez-Salvador, 2020, p. 14), queserías artesanales que se ubican en Tenosique, Balancán, Comalcalco, Centro y Huimanguillo; así como los talleres de mujeres que aprovechan frutas de la región para elaborar conservas, los cuales funcionan en Balancán, Nacajuca y Paraíso.

En estos grupos se registra mayor participación de la población femenina, más cuando se trata de actividades de transformación del recurso natural, ya que están vinculadas con el trabajo doméstico.

En cuanto a programas económicos, informes de la Secretaría para el Desarrollo Económico y la Competitividad del Estado de Tabasco (En Alimentos, 2020), indican que la entidad consolidó la exportación de cacao, chile morrón, chile habanero, semilla de coco, pimienta, azúcar, limón persa, plátano, piña y jugos cítricos, lo que permite avizorar el aumento de productos que se envían a otros estados o países, y que implica una mayor inversión en el campo.

Los programas Pro-Árbol y Sembrando Vida representan impulso al trabajo del campo en beneficio de las comunidades. Durante el sexenio federal 2006-2012, Pro-Árbol buscó, entre otros objetivos, disminuir los índices de pobreza y marginación en áreas forestales, mediante la inducción a un manejo y uso adecuado de sus recursos naturales; para ello ejecutó en todos los estados de la República Mexicana el Programa de Desarrollo Forestal Comunitario, vía Comisión Nacional Forestal (Conafor), con el que se organizaron comunidades escuelas para integrar cuadros técnicos locales a fin de apoyar y fortalecer procesos y proyectos de desarrollo comunitario en ejidos/comunidades (Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales [Semarnat], 2012).

El programa Sembrando Vida representa una estrategia de desarrollo rural para fortalecer la economía campesina, que en Tabasco ha venido a la baja: de un padrón inicial en 2019 de 70 915 beneficiarios, pasó a 53 605 personas en junio de 2024 (Arias, 2024); sin embargo, se han registrado malos manejos en el programa, como cuando la Auditoría Superior de la Federación (ASF) alertó que en la entidad se otorgaron recursos a beneficiarios que no formaban parte de la población objetivo, sin que la dependencia indicara las causas (Peralta, Ortega y Arista, 2021).

Respecto al fomento de modelos de economía circular en la dinámica tabasqueña, la Secretaría para el Desarrollo Económico y la Competitividad (Sedec) de Tabasco realizó en diciembre de 2021, una jornada sobre economía circular para

promover entre el empresariado tabasqueño la adopción de este nuevo modelo de producción y consumo que implica compartir, alquilar, reutilizar, reparar, renovar y reciclar materiales y productos existentes todas las veces que sea posible para crear un valor añadido [...] de lo que se trata es de trazar una ruta para instaurar en la entidad modelos de negocios que tengan como corazón una economía circular que les ayude a reducir el gasto de materiales innecesarios, y a aprovechar de forma más eficiente sus recursos. (Gobierno del Estado de Tabasco, 2021)

En enero de 2022 inició la construcción de una planta recicladora de PET en Cunduacán, que incluye instalación de 18 centros de acopio de ma-

terial PET en el Sureste (Gobierno del Estado de Tabasco, 2022). Para atender la necesidad de capacitación al respecto, el Gobierno del Estado, a través de la Sedec, recibirá asistencia técnica de la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI), a fin de elaborar e implementar una política industrial que incorpore “instrumentos como enfoques de economía circular y parques industriales, junto con otras medidas para promover la diversificación económica y atraer inversiones productivas” (ONUDI, 2022, párr. 2).

Tales acciones dan cuenta que los primeros pasos para implementar la economía circular en Tabasco se están dando, sin embargo, no se tiene registro sobre el trabajo comunitario con varones que desde la perspectiva de género se puede realizar, sobre todo, cuando se pretende resignificar la identidad y construcción social de la masculinidad en las tareas de cuidado.

b) Semilla con valor histórico

El cacao nace de una pequeña flor blanca llamada “rosita del cacao”, allí comienza la magia y así es como lo explican quienes cultivan este tesoro cultural. El árbol de cacao lleva el nombre de *Theobroma cacao* L., vocablo griego que significa alimento de los dioses; la palabra *cacao* deriva del maya *cacau*, formado de los vocablos *cac* = rojo y *cau* = fuerza y fuego (Arrazate et al., 2011).

Es un legado multidimensional, es decir, involucra diferentes aspectos, espacios, facetas o magnitudes, y, además, está unido a la idiosincrasia individual y colectiva. El cacao contiene, tanto en su historia como en su producción, a los tiempos pasado, presente y futuro, ya que se cultiva, seca, tuesta, muele, mezcla y queda listo para disfrutarse en sus diferentes usanzas y estados de la materia; cada vez que se habla del cacao se da referencia a la dimensión que lo contiene y al origen ancestral, como si al probarlo cada uno se convirtiera en analista sensorial, lo cual cobra razón al tomar en cuenta que contiene triptófano, sustancia que calma la ansiedad, el estrés, mejora el estado anímico (De Barros et al., 2022) y favorece en el ser humano la recuperación del bienestar (Chango et al., 2025).

Dado a su origen milenario, el cacao está inserto tanto en festividades como en celebraciones, está grabado en la gastronomía regional, estatal, nacional e internacional. Se aprecia también en elementos eróticos, históricos, mitológicos, literarios, cinematográficos, cosméticos; está presente en la creación de artesanías y hasta en turismo cultural y el ecoturístico; por algún tiempo fungió como una moneda mesoamericana que consistía en el intercambio de granos de cacao, siendo este un dinero mercancía donde cada unidad valía para el intercambio de productos y darle su valor en cacaos e incluso falsificándolo al rellenar sus hollejos con barro (Weatherford, 1998, p. 42).

Al cacao lo circundan también símbolos de poder, riqueza, tradición, pérdida y resiliencia; Triviño (2013) menciona la presencia del cacao en la pintura de vasos del clásico maya como testimonio del alto valor que la bebida tenía entre la clase rectora, además de la fuerte presencia en otras culturas mesoamericanas, en donde están presentes el fruto y la bebida en pinturas, códices, vasijas y jícara que contenían la succulenta bebida reservada para el final en comidas de lujo; agrega que tanto el cacao como su bebida, el cacáhoatl (agua de cacao), eran parte importante, en especial del pueblo mexica convertido en un imperio que llegaba hasta las tierras productoras de cacao, el Soconusco y Tabasco; refiere que para el imperio mexica el cacao era uno de los más importantes tributos, moneda de mucho valor y subraya su valor como elemento inspirador de poesía y de ser una bebida de sumo placer y compañía en momentos de gozo; así mismo menciona que existieron momentos históricos de cambio social, donde el cacao deja de ser moneda, se abarata y pasa a ser bebida de todos, pipiles y macehuales y, sobre todo, de mujeres, finalmente señala que se debe a los olmecas el haber inventado el proceso transformación de un fruto amargo en bebida.

En este panorama multifacético, también el cacao enfrenta sinsabores y pesares, concretamente factores de salud para quien lo cosecha, socioeconómicos y parasitológicos en la producción, problemas con las marcas y vacíos en apoyos de organizaciones gubernamentales y no gubernamentales para quien lo transforma. De acuerdo con Castellanos Suarez (2024), los factores de estrés intralaboral están presentes desde el proceso de cultivo hasta la comercialización, como lo es la sobrecarga de trabajo y el daño

al cuerpo por la postura de la jornada, las manos y uñas ante el desgrane, los pulmones ante el tostado, los pesticidas, rayos solares, además de moscas, víboras y también factores de estrés extralaboral como las condiciones de cambio climático y la presencia de violencia en su entorno social comunitario tales como secuestro, delincuencia organizada, extorsiones y robos; ambos estresores se traducen en mellar la salud física, psíquica y comunitaria.

Respecto a los factores socioeconómicos y parasitológicos que limitan la producción, Gómez et al. (2015) refieren que los agricultores de cacao comienzan a diversificar sus actividades económicas para cubrir sus necesidades de ingresos; agregan que las parcelas presentaban amenazas como la moniliasis, también manchas negras de la mazorca, ocasionada por *Phytophthora capsici* Leonian, agallas de ramas, asociadas a *Fusarium* sp., *antracnosis* en hojas y frutos, asociada a *Colletotrichum gloeosporioides* Penz; también está presente el llamado mal de machete a causa del hongo *Ceratocystis cacaofunesta*, asociado al insecto barrenador; señalan los autores que el factor parasitológico resulta poco rentable y costoso al aplicar las medidas de control en los cultivos, por lo que el agricultor pierda el interés al destruirse la producción y con ello se genera el abandono del campo de cultivo o se remplace por uno frutal.

En su organización social, los productores de cacao buscan pertenecer a asociaciones para acceder a recursos financieros y de capacitación gubernamentales; se utilizan los jornaleros para mano de obra en la limpia, poda y regulación de sombra, y también la mano de obra familiar en la cual se aprecia que los hombres producen y las mujeres participan en actividades de cosecha, lavado, fermentación y secado, pero no son consideradas o incluidas como un apoyo significativo en el proceso de producción, comportamiento masculino que ya ha sido observado en otros cultivos.

De tal forma que en la industria del cacao representa retos y oportunidades, desde la plantación hasta la comercialización incluyendo su registro de marca para la protección jurídica de sus signos distintivos, derivándose así que ante el difícil panorama que aqueja a las cacaoteras, se requiere atención inter y multidisciplinaria, para ello existen asociaciones o iniciativas universitarias como lo es el caso del proyecto Efecto Cacao (Luján Sáenz, 2023), cuyo objetivo es mejorar la calidad de vida de cacaocultores

en regiones de Colombia, invirtiendo en tres componentes: productividad, asociatividad social y emprendimiento.

En ese panorama surgen las siguientes interrogantes: ¿cómo se promueven los círculos de sostenibilidad en el trabajo con el cacao?, ¿cuáles son las prácticas agroecológicas y culturales inmersas en el proceso?, ¿cómo participan la familia y la comunidad?, entre otras preguntas que se esperan encontrar en el presente estudio que invita a no perder de vista que el cacao va a la industria y merece ser tratado con su carácter milenario y respeto a las comunidades indígenas y campesinas herederas del cacao.

Metodología

Se realizó una investigación cualitativa con diseño de acción participativa para promover el diálogo entre productores y transformadores del cacao con el equipo de trabajo, a fin de conocer el proceso artesanal de producción de los derivados de esta semilla. Este ejercicio forma parte de un proyecto comunitario realizado de junio de 2023 a noviembre de 2024, el cual se conformó por dos fases: el diagnóstico y la intervención. Para el diagnóstico se realizaron recorridos, observación y entrevistas exploratorias en tres comunidades de corte rural de Tabasco: Poblado Hidalgo, municipio de Comalcalco; Poblado Mazateupa, municipio de Nacajuca; y Villa Tapijula, municipio de Tacotalpa, donde se transforman recursos naturales en productos de consumo alimenticio y de ornato. Para la intervención se decidió trabajar únicamente en el municipio de Comalcalco, debido a cuestiones de tiempo, economía y distancia geográfica; en esta etapa se realizaron entrevistas en profundidad y talleres relacionados con la economía circular.

Comalcalco es un municipio ubicado en la Chontalpa de Tabasco; es el principal productor de cacao en el estado y es considerado el tercero en importancia económica en la entidad. Cuenta con 117 localidades, entre ellas, la ciudad de Comalcalco (que es la cabecera municipal), Ciudad Tecolutilla, Villa Chichicapa, Villa Aldama, Poblado Cupilco, Poblado Hidalgo, Ranchería Zapotal, Ranchería Arroyo Hondo y Ranchería Arena (INEGI, 2010).

Cada año se realiza la Feria del Cacao en la cabecera municipal, y fue en la edición de 2023 donde se hizo contacto con dos productores y transformadores de cacao: Hacienda Don Isidro, localizada en el Poblado Hidalgo, y Cooperativa Rural La Perla de las Arenas, en la Ranchería Arena. En ambos lugares se realizaron entrevistas en profundidad y se desarrollaron talleres, por lo que fueron espacios de reunión con productores y productoras de la región, con quienes han conformado una red comunitaria para solventar la demanda de productos en el municipio, estado y región sur de México.

En la Hacienda Don Isidro se trabajó con quienes provienen de Ciudad Tecolutilla y de las rancherías Centro Tular, Galeana y Emiliano Zapata; ellos y ellas producen chocolate en distintas variedades de sabor y presentación, así como polvo para preparar bebidas (avena con cacao, cocoa, polvillo) mermelada, vino, aceites, bisutería y artesanías. En la Cooperativa Rural La Perla de las Arenas se dialogó con sus integrantes, quienes viven en las seis secciones de la Ranchería Arena, donde se especializan en la elaboración de polvillo, con sabor a pimienta, que es el agregado que lo hace diferente en sabor a otras marcas en el mercado local.

Considerando que el taller es una técnica cualitativa que implica un espacio para construir saberes a partir de la experiencia y compartimiento de quienes participan respecto a una temática en específico, además de “promover habilidades para la vida, mediante la experimentación, la creación y la expresión artística” (Rodríguez Luna, 2012, p. 13), se organizaron talleres para conocer la dinámica sociocultural y laboral en la producción y transformación del cacao, en un encuentro entre pares para aprender de todos y todas. El taller se realizó como una práctica pedagógica que implicó la participación bidireccional del equipo de investigación con los hombres y mujeres del cacao, donde se promovió, como sugiere Ander Egg (1991), el aprender haciendo, la participación dinámica, la pedagogía de la pregunta, el trabajo interdisciplinario, las tareas comunes, la integración de saberes y el trabajo grupal.

Tanto en la Hacienda Don Isidro como en la Cooperativa Rural La Perla de las Arenas se realizaron tres talleres, con duración de dos horas cada uno, con una participación promedio de 15 productores y productoras. Los temas abordados fueron: (1) Economía circular y proyectos pro-

ductivos, (2) Cuidado del recurso natural y (3) Género e identidad cultural; el primero, en específico, versó sobre los preceptos de la economía circular, a partir del cual se trabajó el diseño del modelo sobre el proceso artesanal de producción de los derivados del cacao.

El taller sobre economía circular y proyectos productivos tuvo como objetivo el aprendizaje de los conceptos básicos de la economía circular para aplicarlos en el proceso de transformación del cacao y en las actividades cotidianas que realizan en las comunidades productoras de cacao, a fin de utilizar mejor sus herramientas de trabajo y suministros; en abril de 2024 se realizó en la Hacienda Don Isidro, con la producción de chocolate, y en mayo de 2024, en la Cooperativa Rural La Perla de las Arenas, con la producción de polvillo. Para ello se organizó a los participantes en equipos de trabajo para identificar, una vez explicada lo que es sostenibilidad, las prácticas que hacen que el proceso artesanal sea una forma de aplicar la economía circular.⁵

Esta metodología generó el diseño de un modelo de economía circular que promueve prácticas de sostenibilidad en cada fase del proceso, transversalizado por tres niveles de participación social: el familiar, el comunitario y el intercomunitario.

Resultados

Se presenta únicamente el resultado del primer taller, a partir del cual se identificaron 4 fases en el proceso artesanal de producción, indistintamente si es para el chocolate o para el polvillo. La elaboración artesanal de ambos productos implica un ritual que empieza desde la selección de la semilla para la siembra hasta la cosecha, la transformación y comercialización del producto final que es el chocolate y sus derivados; a continuación, se explican las fases, considerando las prácticas de sostenibilidad.

⁵ Se agradece la participación de quienes representan las marcas: Don Isidro Chocolates, Cacaste, Zery, Amarte Guayo, Vejfel Chocolates, Alexarte, Cacaocultores La Candelaria, Cooperativa Rural La Perla de las Arenas, Milla Cosmética y Cazuela, Comal y Cacao.

a) Fase 1. Selección y siembra de la semilla

Comienza con la selección de los granos, que deben extraerse de mazorcas que se encuentren en el tallo de la planta. Las semillas escogidas son las que, al abrir la mazorca, están en la parte de en medio del racimo, debido a que son las que conservan mejor los nutrientes del árbol; tales semillas se colocan en un recipiente seco, que debe ser tapado con hoja del árbol de cacao y con bolsas de nylon para provocar humedad y calor, para que en un máximo de tres días empiecen a germinar.

Las bolsas donde se sembrarán los granos deben ser llenadas con tierra enriquecida con composta; los brotes germinados serán sembrados y cuidados para su crecimiento; el resto del grano, que no germinó, es utilizado como parte de la composta. La plántula debe cuidarse durante tres meses, tiempo necesario para su trasplante en el terreno.

b) Fase 2. Cultivo y cosecha

Una vez sembrado el árbol, es sugerible que el terreno de cacao sea trabajado con técnicas agroecológicas, a fin de mantener árboles frutales y maderables cuyas ramas serán la sombra del cacaotal. Durante el crecimiento del árbol de cacao será necesario hacer podas de formación, a fin de ayudar a la planta a que crezca recta y no tan alta, con ramificaciones poco abundantes para que el paso del aire, la luz solar y favorecer la fecundación de la floración. También se hace poda severa para eliminar las ramificaciones no productivas que solo ocupan un espacio y retrasan la producción, así también cuando es necesario eliminar un árbol de cacao debido a la edad avanzada, previo a la cual ya se cuidó y se cultivó un retoño que viene desde el tallo, a fin de que crezca como suplencia del árbol que se quitará.

La cosecha se hace una vez que las mazorcas del cacao están maduras, es decir, en color que va del amarillo a púrpura; muchas mazorcas no desarrollan y se secan en una etapa de formación llamada chilillos, y muchas de ellas se utilizan para la elaboración de bisutería, o bien, para composta. Las mazorcas que están en las ramas del árbol son cortadas y desgranadas para que esas semillas sean utilizadas como insumos en la fase 3; las ma-

zorcas que están en el tallo del árbol, serán destinadas para la germinación de la semilla (descrita en la fase 1). Las hojas del árbol de cacao se utilizan como insumo para infusión o para composta, y las ramas que resultaron de la poda, para artefactos de cocina o para leña.

c) Fase 3. Desgranado, secado y selección

De las mazorcas se extraen las semillas del cacao, las cuales vienen cubierta por una pulpa blancuzca que se llama mucílago. La cáscara de las mazorcas, en específico la que conserva la forma ovalada y la que no tengan roturas, es recurso para elaborar artesanías; la que pierde forma o se rompe, se convierte en composta.

La semilla obtenida puede ser tratada en uno de tres procesos: lavado (para eliminar el mucílago) y secado al sol, secado al sol tal cual se extrae de la mazorca (se le conoce como “beneficiado”) o fermentación. Cuando se lava, el agua con mucílago se utiliza para el riego de otras plantas; el mucílago se utiliza, entre otras cosas, para la elaboración de agua fresca, nieve o mermelada. Cuando se opta por fermentarla, se deja en un recipiente tapado.

Una vez secadas o fermentadas, son seleccionadas aquellas que no tienen ninguna alteración en su forma y color, que no se hayan quebrado y que no tengan ningún indicio de putrefacción; además, se eliminan residuos de hojas, raíces y troncos.

d) Fase 4. Transformación, empaquetado y comercialización

Las semillas que fueron discriminadas por estar oscuras, incompletas, deformes y pequeñas, se utilizan como insumo de golosinas como cacao gapiñado o cacao en polvo (útil para la preparación del chorote).

Las semillas seleccionadas se tuestan, ya sea en el comal sobre fogón o en una tostadora eléctrica; ya tostadas son descascaradas, cuyo residuo es utilizado para la composta. Lo que sigue será la molienda, ya sea en el me-

tate con metlapilli o en molino manual o eléctrico, para transformarlas en los derivados del cacao, entre ellos, el chocolate y el polvillo.

En el caso del chocolate, se muele varias veces hasta obtener la pasta amarga que será el chocolate, que puede dejar así o agregarle otro insumo, como leche, azúcar, especias o semillas; una vez obtenido el chocolate, se coloca sobre un molde para darle forma y tamaño a la presentación. Para el empaquetado, se requiere que el chocolate esté macizo bajo temperatura; las presentaciones son diversas: desde amargo, semiamargo o dulce, en tabletas alargadas o redondas, hasta en polvo o en pasta. A cada presentación, dependiendo de quien lo produce, se le coloca un empaque con el logotipo de la organización comunitaria, para lo que utilizan papel encerado o de aluminio o bien, frascos o bolsas, todo en condiciones de higiene bajo recomendación de asesoría técnica especializada.

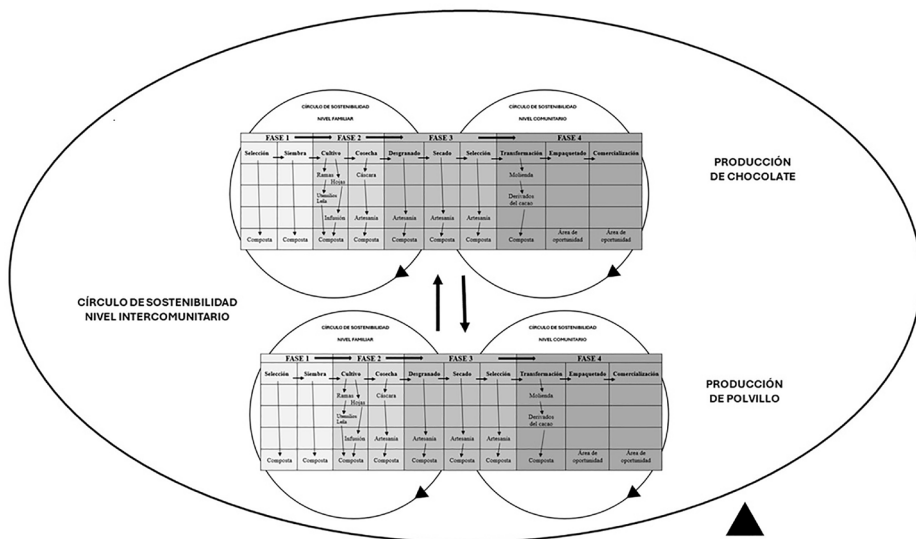
En el caso del polvillo, al cacao tostado se le agrega maíz, canela y pimienta (o alguna otra semilla o especie) tostados, para ser mezclado y triturado en molino manual o eléctrico en dos o tres pasadas para obtener un polvo fino, es decir, el polvillo. Después se coloca en una bolsa para ser pesado y obtener presentaciones de kilo o de medio kilo; la bolsa es de nylon o es plastificado, y puede o no llevar el logotipo de la organización productora.

La fase final implica la comercialización, que puede realizarse en las ferias campesinas, de casa en casa, distribuirlas en el mercado o centros comerciales, además de publicitarlas en redes sociales. La entrega del producto puede ser a domicilio o a través de envíos, generalmente en cantidades grandes de chocolate que implica el uso de bolsas y cartones.

e) Círculos de sostenibilidad

La economía circular “es un ciclo de desarrollo continuo positivo que preserva y aumenta el capital natural, optimiza los rendimientos de los recursos y minimiza los riesgos del sistema, gestionando stocks finitos y flujos renovables” (Cerdá y Khalilova, 2016, p. 12); “es un paradigma que tiene como objetivo generar prosperidad económica, proteger el medio ambiente y pre-

Figura 9.2. Modelo de economía circular en una red de apoyo intercomunitario



Fuente: elaboración a partir de la socialización en el taller.

En el comunitario, se pretende que los grupos familiares de la comunidad se apoyen entre sí, de tal manera que los insumos que produzca una familia sea de utilidad para otra, y que entre familias o habitantes de la comunidad, se apoyen para la producción colaborativa del cacao y su posterior transformación, ello entonces requiere que haya cohesión comunitaria para que genere el apoyo mutuo de abastecimiento de insumos que se produzca en la misma localidad, y que la producción sea un beneficio común.

En el intercomunitario se busca que la fortaleza de un espacio geográfico en cuanto a insumos, infraestructura y recursos económicos apoyen a otro espacio geográfico que requiera ser auxiliado, acompañado u orientado para establecer un mejor proceso de producción, esto es, si una comunidad no cuenta con la capacidad para satisfacer la demanda del mercado local, estatal o nacional, ya sea por el limitado recurso humano, económico o natural, o por la falta de infraestructura, puede ser apoyada por otra comunidad que cuente con los insumos y herramientas para la elaboración a mayor de escala del producto; ello representaría la oportunidad de exportación nacional e internacional, y sobre todo, aprovechar la deman-

da del chocolate y polvillo artesanal. En este círculo será necesario trabajar una marca colectiva, donde las marcas particulares colaboren entre sí para agregar valor al producto ofertado.

Es posible apreciar que en todas las fases del proceso artesanal de producción se aprovecha al máximo el recurso, ya que lo que pudiera ser considerado como sobrante o un elemento que haya sido discriminado, es utilizado como insumo para otro proceso (que está señalado con las flechas dentro del esquema), y como última instancia, se convierte en composta para nutrir la tierra y el cacaotal, por lo que, en palabras de quienes lo trabajan, “todo se aprovecha, nada se desperdicia”.

Se identifica una primera área de oportunidad en la última fase, donde una vez empaquetado el producto, el desecho del material que se utiliza ya no depende de quien lo produce sino de quien lo consume, es decir, los hombres y mujeres del cacao ya no están en posibilidad de aprovechar el empaque porque el producto está en manos de quien lo compró. Lo que sí es posible hacer es aprovechar el empaque para divulgar recetas de cocina ancestral, diseños artísticos o experiencias literarias, que invite al consumidor a guardarlo para evitar que se convierta en basura; aun así, dependerá de quien lo consuma el que el envoltorio se convierta o no en un desecho.

Asimismo, se aprecian los círculos donde participan la familia y la comunidad (figura 9.1) y el apoyo que pueden darse entre comunidades (figura 9.2). En la familia es necesario el relevo generacional para mantener el proceso artesanal de producción y abastecer con sus productos la demanda del mercado local; en la comunidad, es necesaria la participación de las familias para abastecer la demanda municipal y regional, donde lo que produce una familia completa la producción de otra, de tal forma que en la comunidad se teje una red comercial de apoyo para aprovechar el requerimiento de los derivados del cacao. Para la demanda estatal y nacional, se requiere la vinculación entre comunidades dada la cantidad de productos que se necesitan, por lo que lo que una comunidad hace completa lo que otra elabora. Es ahí donde surge la segunda área de oportunidad: la marca colectiva, con la intención de comercializar los productos en el mercado internacional, de tal forma que se visibilicen todas las marcas, por pequeña que sea, en la totalidad de productos que pueden ser exportadas.

Conclusiones: hacia una marca colectiva

El proceso artesanal es un ritual porque involucran prácticas y símbolos (ofrendas, danzas, cantos, gestos o actuaciones), y se llevan a cabo de forma repetitiva y voluntaria por personas relacionadas culturalmente, en lugares y tiempos determinados (Broda, 2001; Radic, 2002). En el proceso de producción artesanal se hace evidente la presencia de prácticas ancestrales heredadas de abuelos y padres, así como el legado cultural que encierra la siembra y cosecha del cacao y su transformación a chocolate; los símbolos culturales son reflejados en el metate y el metlapilli para la molienda, así como tollas y canastos y cayucos para la fermentación, cuyo uso da cuenta del legado ancestral de grupos culturales como el maya y el chontal, basta mencionar que este proceso artesanal está estrechamente relacionado con personas cuyos rostros y cuerpos dan cuenta de su arduo trabajo y que son quienes dan soporte y energía al círculo, su destreza conocimientos, creatividad, saberes, usos, costumbres y tradiciones, son vitales para que este ciclo conserve su conexión con el pasado, la unicidad del presente y el esmero para la visión hacia el futuro.

El camino recorrido a través de los círculos de sostenibilidad en la producción artesanal del cacao en Tabasco ha permitido vislumbrar una posibilidad concreta: consolidar una marca colectiva que resguarde y potencie el legado de quienes día a día siembran, transforman y comparten esta semilla milenaria. No se trata solo de mejorar las condiciones de venta o de posicionar un producto en el mercado; detrás de esta oportunidad está la historia viva de las comunidades, sus saberes transmitidos de generación en generación, y la necesidad urgente de adaptarse a un mundo que demanda calidad, autenticidad y respeto por la naturaleza.

El modelo de economía circular, que surgió del diálogo entre productores y productoras, en el marco de un proceso participativo, mostró que las prácticas sostenibles ya estaban presentes en su quehacer diario, aun sin nombrarlas como tales. La colaboración familiar, el apoyo entre vecinos y la construcción de redes entre comunidades no son ideas nuevas: son formas de resistencia y de esperanza que ahora encuentran, en la posibilidad de una marca colectiva, un camino para fortalecerse y abrir nuevos horizontes.

El proceso artesanal está estrechamente relacionado con personas cuyos rostros y cuerpos dan cuenta de su arduo trabajo y que son quienes dan soporte y energía al círculo, su destreza conocimientos, creatividad, saberes, usos, costumbres y tradiciones, son vitales para que este ciclo conserve su conexión con el pasado, la unicidad del presente y el esmero para la visión hacia el futuro.s

La marca colectiva no es entonces un simple distintivo; es la oportunidad de caminar juntos, de reconocer el valor que cada productor aporta, de cuidar lo que la tierra regala y de sostener una identidad que se construye en cada grano de cacao sembrado, tostado, molido y compartido. Asumir este reto implica seguir innovando, pero sin perder la raíz que da sentido a cada gesto de quienes cultivan el cacao como parte de su vida misma.

Referencias

- Aldana Aranda, D. (2008). El papel de la mujer en la pesquería de ostión en Tabasco. *Ciencia*, 59(4), 56-67. https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/59_4/PDF/09-MujeresOstion.pdf
- Ander-Egg, Ezequiel. (1991). *El taller, una alternativa de renovación pedagógica*. Magisterio del Río de la Plata.
- Arias, N. (2024, 21 de septiembre). Sembrando Vida perdió 25% del padrón de beneficiarios en Tabasco. *El Heraldo de Tabasco*. <https://oem.com.mx/elheraldodetabasco/local/cuantos-beneficiarios-de-sembrando-vida-hay-en-tabasco-13115345>
- Arrazate, C.H.A., Fuentes, J. M. V., Rojas, E. C., Méndez, R. A. G., López, A. M., Medina, J. F. A., Esquivel, A. S. y Zaragoza, S. E. (2011). *Diagnóstico del cacao en México*. Universidad Autónoma Chapingo. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/232186/Diagnostico_del_cacao_en_mexico.pdf
- Broda, J. (2001). Introducción. En J. Broda y F. Báez-Jorge (Coords.), *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México* (p. 15). Fondo de Cultura Económica.
- Castellanos Suárez, V. (2024). Cacaoteros bajo estrés intra y extralaboral: Afrontamiento y autocuidado de varones insertos en la economía circular. En C. A. Olarte Ramos, V. Castellanos Suárez y R. Cornelio Landero (Coords.), *Identidad y Cuidados Masculinos. Vivencias de varones en la economía circular comunitaria* (pp. 47-68). Tiran Humanidades.
- Cerdá, E. y Khalilova, A. (2016). Economía circular. En *Economía industrial* (pp. 11-20). Ministerio de Industria, Energía y Turismo.
- Chango, M.E., Ayala, M. y Granda, E.Á. (2025). El cacao ceremonial y sus beneficios en la recuperación del bienestar del ser humano desde la cosmovivencia andina. *Cien-*

- cia Latina: Revista Científica Multidisciplinar*, 9(2), 2170-2183. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i2.17053
- De Barros, A. R., Ferreira, F. C. R. G., Ferreira, J. P., De Azevedo Pacheco, P. M., Ambrosoli, S. D. S. y Da Silveira Goldani Pinheiro, A. M. (2022). Chocolate e emoções: A relação entre o consumo de chocolate teor 70% cacau e a ansiedade. *RECIMA21*, 3(12), e3122419. <https://doi.org/10.47820/recima21.v3i12.2419>
- Dzib Moo, D. L. B., Falcón Jiménez, S. y González Dzib, A. (2018). *Breve diagnóstico de los centros integradores: Caso Tabasco*. https://ru.iiec.unam.mx/4257/1/7-Vol2_Parte1_Eje3_Cap2-015-Dzib-Falcon-Gonzalez.pdf
- En Alimentos. (2020). *Tabasco, entre los estados de México que más exporta productos agroindustriales*. <https://enalimentos.lat/noticias/1879-tabasco-entre-los-estados-de-mexico-que-mas-exporta-productos-agroindustriales.html>
- Gobierno del Estado de Tabasco. (2021). *Afinan gobierno e IP agenda sobre economía circular en Tabasco*. <https://tabasco.gob.mx/noticias/afinan-gobierno-e-ip-agenda-sobre-economia-circular-en-tabasco>
- Gobierno del Estado de Tabasco. (2022). *Con recicladora "Planeta", será Tabasco referente mundial en la economía circular*. <https://tabasco.gob.mx/noticias/con-recicladora-planeta-sera-tabasco-referente-mundial-en-la-economia-circular>
- Gobierno del Estado de Tabasco (2024). *Informe sobre la situación económica, los ingresos y egresos públicos del estado de Tabasco*. https://tabasco.gob.mx/sites/default/files/users/userspftabasco/informe-4to-trimestre-2024_Op.pdf
- Gómez, E. H., Morales, J. H., Arrazate, C. H. A., Guillén, G. L., Ramírez, E. R. G., Nápoles, J. R. y Díaz, C. N. (2015). Factores socioeconómicos y parasitológicos que limitan la producción del cacao en Chiapas, México. *Revista Mexicana de Fitopatología*, 33(2), 232-246. <https://biblat.unam.mx/en/revista/revista-mexicana-de-fitopatologia/articulo-factores-socioeconomicos-y-parasitologicos-que-limitan-la-produccion-del-cacao-en-chiapas-mexico>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2010). *Compendio de información geográfica municipal 2010. Comalcalco, Tabasco*. https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/27/27005.pdf
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2025, 25 de enero). *Censos Económicos, Tabasco: Información a detalles del sector privado y empresas paraestatales en Tabasco*. https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/boletines/2025/ce/CE_2024_RO_Tab.pdf
- Luján Sáenz, J. C. (2023). El dulce sabor del cultivo de la paz. *Revista Universidad EAFIT*, 57(178). <https://repository.eafit.edu.co/items/ead58cd2-86bd-438e-a99a-814c1547acf2>
- Martínez-Salvador, L.E y Martínez-Salvador, C. (2020). Innovación social en organizaciones cacaoteras en Tabasco, México: Aproximaciones desde la gobernanza territorial y la participación femenina en la agricultura. *Estudios Sociales: Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 30(55), 2-29. <https://doi.org/10.24836/es.v30i55.939>
- Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI). (2022).

- ONUDI asesorará al estado mexicano de Tabasco en materia de política industrial. <https://www.unido.org/news/onudi-asesorara-al-estado-mexicano-de-tabasco-en-materia-de-politica-industrial>
- Peralta, M., Ortega, A. y Arista, L. (2021, 30 de junio). Tabasco: El estado del presidente es el más beneficiado con Sembrando Vida. *Expansión Política*. <https://politica.expansion.mx/estados/2021/06/29/tabasco-el-estado-natal-del-presidente-el-mas-beneficiado-con-sembrando-vida>
- Prieto-Sandoval, V., Jaca, C. y Ormazabal, M. (2017). Economía circular: relación con la evolución del concepto de sostenibilidad y estrategias para su implementación. *Memoria Investigaciones en Ingeniería*, (15), 85-95.
- Rabelo Ávalos, A.R., Ramos Muñoz, D.E., Díaz Perera, M.A. y Mesa Jurado, A. (2021). El petróleo en Tabasco: Propuesta para una periodización. *Revista Mexicana de Sociología*, 83(1). <https://mexicanadesociologia.unam.mx/index.php/v83n1/452-v83n1a5#:~:text=En%201985%20el%20declive%20en,el%20primer%20lugar%20de%20extracci%C3%B3n>
- Radic, M. A. 2002. *La teoría pura del ceremonial*. Laurea Hispalis.
- Rodríguez Luna, M. E. (2012). El taller: Una estrategia para aprender, enseñar e investigar. En S. Soler Castillo (Comp.), *Lenguaje y Educación: Perspectivas metodológicas y teóricas para su estudio* (pp. 13-43). Universidad Distrital Francisco José de Caldas.
- Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat). (2012). *Programa de Desarrollo Forestal Comunitario*. <https://www.conafor.gob.mx:8080/documentos/docs/7/3927Programa%20Capacitaci%C3%B3n%20T%C3%A9cnicos%20Comunitarios.pdf>
- Sosa Cabrera, E. (2014). *Agricultura chol en Tacotalpa, Tabasco* [Tesis de Maestría]. El Colegio de la Frontera Sur. https://ecosur.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1017/1655/1/100000035120_documento.pdf
- Weatherford, J. (1998). *La historia del dinero: De la piedra arenisca al ciberespacio*. Andrés Bello. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=136392>