



SEGOB

SECRETARÍA DE GOBIERNO

Lic. José Antonio De La Vega Asmitia
Secretario de Gobierno

Villahermosa, Tabasco, 24 de abril de 2024
Oficio de No. SG/0321/2024

Dip. Isabel Yazmín Orueta Hernández
Presidenta de la Mesa Directiva de la Sexagésima Cuarta
Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Tabasco.
Presente.



Estimada Presidenta:

Por instrucciones del C. Gobernador del Estado, Carlos Manuel Merino Campos, con fundamento a lo dispuesto en el artículo 30 fracción XVII de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Tabasco, y para los efectos constitucionales correspondientes, envío a Usted Iniciativa con proyecto de Decreto, a efecto de declarar al “Cacao” como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Tabasco.

Dicha iniciativa, que el propio Gobernador del Estado propone a esa Soberanía por el digno conducto de Usted, para su atención y trámite legislativo conforme a derecho.

Sin más por el momento, le reitero la seguridad de mi atenta y distinguida consideración.

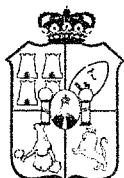
Atentamente,



ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE TABASCO
PODER EJECUTIVO
SECRETARÍA DE GOBIERNO

C.c.p. C. Carlos Manuel Merino Campos. - Gobernador del Estado de Tabasco. En atención a sus instrucciones y para su superior conocimiento.
Dra. Karla Cantoral Domínguez, Coordinadora General de Asuntos Jurídicos. - Para su conocimiento.
Archivo y Minutario

“2024, Año de Felipe Carrillo Puerto,
Benemérito del proletariado, revolucionario y defensor del Mayab.”
Av. Gregorio Méndez Magaña s/n esq. Venustiano Carranza, Colonia Centro, C.P. 86000
Villahermosa, Tabasco, México., Tel. (993) 3383000 Ext. 4179



TABASCO

Carlos Manuel Merino Campos

Villahermosa, Tabasco, 23 de abril de 2024.

Diputada Isabel Yazmín Orueta Hernández

Presidenta de la Mesa Directiva de la Sexagésima Cuarta
Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Tabasco
Presente.

En mi carácter de Gobernador Interino del Estado Libre y Soberano de Tabasco, y en ejercicio de la facultad que me confiere el artículo 33, fracción I, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Tabasco, me permito presentar al Honorable Congreso del Estado, la Iniciativa con Proyecto de Decreto a efecto de que se declare al "Cacao" como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Tabasco; y

CONSIDERANDO

El cacao es una planta tropical descubierta por los olmecas, cuyo significado en lengua mixe-zoqueana tiene origen en la palabra *kakawa*, que fue convertida en *kakaw* por los Mayas y hoy en día es conocida como *cacao*. En Mesoamérica, los Olmecas fueron los primeros en domesticar la selva para cultivar el *kakawa* y prepararlo en una bebida llamada *xocolatl*, la cual era consumida durante ceremonias. El cacao era un símbolo de abundancia que se empleaba al momento de rituales religiosos dedicados a las divinidades; con el paso del tiempo su consumo se extendió a otras grandes civilizaciones de Mesoamérica, como los mayas y los mexicas, quienes lo utilizaban como moneda de cambio.¹ Los mayas fueron los encargados de bautizar al polvo de cacao mezclado con agua como *chocol-haa* (amarga agua), mientras que los aztecas lo llamaban *chocolatl*².

Los principales territorios del cacao estaban en la Chontalpa dominada por mayas chontales, también conocidos como los putunes, en la llanura costera de Chiapas (Xoconosco) y en Guatemala en el pacífico. La zona de la Chontalpa fue célebre por su

¹ <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/la-ruta-del-cacao-origen-y-cultivo-a-lo-largo-de-los-anos-354078?idiom=es>

² <https://lagavetavoladora.com/ruta-del-cacao-chocolate-tabasco/>

producción de cacao desde tiempos inmemoriales; durante la época colonial sus ocupantes se enriquecieron a causa de sus plantaciones de cacao increíblemente productivas y a sus operaciones a larga distancia³.

Desde las primeras décadas de la colonia, los conquistadores adaptaron el cacao como digestivo y refrescante; poco a poco las bebidas frías a base de cacao cambiaron a bebidas calientes, donde el "xocolatl" <<castellanizado como chocolate>>, experimentó nuevos sabores agregando ingredientes como canela, anís, ajonjolí, almendras, avellanas, azúcar, entre otros. A partir de esa época, los españoles comenzaron a consumir el cacao de los aztecas y comenzaron a exportarlo a España, lo que fue la puerta de entrada del chocolate al viejo mundo. En Europa, el chocolate llegaría a manos de Daniel Peters (empresario chocolatero suizo), quien en 1875, lo mezclaría con leche y azúcar, creando las famosas barras de chocolate que actualmente se consumen en todo el mundo. Es entonces cuando el cacao de Tabasco se comenzó a comercializar en distintos países europeos, transformando su consumo y presentación⁴.

El cacao es la semilla fermentada y secada del árbol *Theobroma cacao*, del cual los sólidos de cacao y la manteca de cacao se extraen. Los granos son la base del chocolate, como también diversas comidas Mesoamericanas como la salsa de mole, tradicionalmente, es un tónico llamado *tejate* que puede llegar a curar ciertas enfermedades, estimular el apetito, aumentar la resistencia física y reducir la fatiga⁵.

Por lo antes descrito, podemos decir que el cacao tuvo tres momentos importantes a lo largo de la historia; el primero sucedió durante su descubrimiento por parte de las civilizaciones prehispánicas que habitaron México; el segundo ocurrió durante la conquista por parte de los españoles, acontecimiento que permitió el intercambio de ingredientes, dando lugar a que el cacao llegara y se expandiera por toda Europa; y el tercero, aconteció cuando los suizos transformaron la presentación estilizada del chocolate que hoy conocemos⁶.

Actualmente, de entre todas las regiones cacaoteras del país, que incluyen Chiapas, Guerrero, Oaxaca y Michoacán, Tabasco tiene ventaja sobre todos ellos, no sólo por el proceso de fermentación al que lo someten y que hace que el grano desarrolle toda esa

³ Dobzhansky Coe, S. y Dobzhansky Coe, M. (1999). La verdadera historia del chocolate. Fondo de Cultura Económica.

⁴ <https://www.festivaldelchocolate.mx/historia-del-chocolate>

⁵ <https://www.gob.mx/firco/articulos/cacao-de-la-epoca-prehispanica-para-el-mundo?idiom=es>

⁶ <https://www.festivaldelchocolate.mx/historia-del-chocolate>

complejidad de sabores y olores que le dan un perfil sensorial único, sino también, gracias a la combinación del trópico húmedo característico de la entidad, que comprende un clima único para el crecimiento del cacao, distinguiéndolo como uno de los principales productores desde la época del México antiguo, debido en gran medida, a su situación geográfica y climática que lo hacen territorio ideal para el desarrollo de estas plantaciones⁷, lo cual ha permitido, que el cacao crezca como en pocos lugares del planeta. En razón a ello, y a las mejores genéticas de cacao nativo, nuestra entidad es la encargada de producir el 70% del cacao del país.⁸

La Región Grijalva de Tabasco, se encuentra integrada por tres subregiones productivas, de entre las cuales sobresale la Chontalpa, conformada por los municipios de Cárdenas, Comalcalco, Cunduacán, Huimanguillo y Paraíso, además de la Sierra y Centro. En estas tres subregiones es donde se produce la totalidad del "Cacao Grijalva" del Estado⁹. Es de destacar que, la denominación "Cacao Grijalva", ampara al cacao verde o tostado/molido de la especie *Theobroma Cacao* cultivado en la Región Grijalva. Dentro de las principales variedades del cacao se encuentran el criollo, el trinitario y el forastero. Es importante resaltar que, el cacao criollo, representa aproximadamente el 5% de la producción mundial; por su escasez e inmejorable calidad, este tipo de cacao es muy cotizado en el mercado.¹⁰

No obstante, además de ser un distintivo comercial que representa al Estado, el cacao es sinónimo del turismo en Tabasco, puesto que desde el 2002, se convirtió en la primera entidad del país en contar con una ruta agro-turística, a partir de lo que desde entonces se llama "Ruta del Cacao"¹¹. Seguido de ello, en 2010 surgió el tradicional y famoso "Festival del Chocolate Tabasco", con el objetivo de difundir la tradición, cultura y gastronomía del Estado, posicionándolo como un producto agro-turístico. En su primera edición el festival contó con la colaboración de casas comerciales chocolateras, haciendas cacaoteras, así como la participación de reconocidos chocolateros y especialistas locales y nacionales que impartieron talleres, conferencias y exposiciones relacionadas con la producción, comercialización y servicios del cacao y chocolate. Este evento se consideró la arena apropiada para promover y buscar el reconocimiento internacional del cacao criollo originario de la entidad. Todo ello, con la expectativa de que en corto plazo el

⁷ <https://www.gob.mx/se/articulos/nueva-denominacion-de-origen-para-el-cacao-grijalva?idiom=es#:~:text=Este%20cacao%20se%20produce%20en,%2C%20Cunduac%C3%A1n%20Huimanguillo%20y%20Para%C3%ADso.>

⁸ <https://www.eluniversal.com.mx/menu/tabasco-la-cuna-del-cacao-en-mexico/>

⁹ <https://www.gob.mx/aserca/articulos/sabiasque-el-cacao-de-tabasco-tiene-denominacion-de-origen?idiom=es>

¹⁰ <https://www.gob.mx/se/articulos/nueva-denominacion-de-origen-para-el-cacao-grijalva?idiom=es>

¹¹ <https://tabasco.gob.mx/noticias/exhorta-turismo-hoteleros-difundir-entre-turistas-la-cultura-del-cacao>

festival se consolidará por su calidad, como punto estratégico del producto y del destino¹². A lo largo del tiempo, este evento ha atraído la atención de otros países, siendo ejemplo de ello, la participación de los representantes diplomáticos de países como Portugal, Ecuador, Argentina, Bélgica y Qatar, que mostraron interés en el festival que, sin duda, es el mejor del continente americano, y genera una derrama económica directa a cacaoteros, chocolateros y prestadores de servicios turísticos¹³.

Es menester mencionar, que se han obtenido diversos reconocimientos internacionales, dentro de los cuales destacan los *Premios Excelencias Gourmet 2023* en La Feria Internacional de Turismo de Madrid, España, donde se reconoció a la Secretaría de Turismo del Estado de Tabasco, por preservar la cultura del cacao, reconocer la labor de los cacaocultores y por la creación del banco de cacao como espacio estratégico. Es de precisar que este último, es un innovador espacio de interacción y gestión del conocimiento, enfocado a la historia e importancia del cacao desde los tiempos ancestrales hasta nuestros días, donde a través de la actividad del trueque, se promueven las buenas prácticas del Turismo y producción Sostenible, el consumo local y el comercio justo.

De acuerdo a lo antes expuesto, y en razón de la importancia comercial y turística que simboliza el cacao para nuestro Estado, no sólo desde tiempo prehispánicos, sino hasta la actualidad, además de su alto contenido simbólico, valor cultural, característica producción y relevancia tradicional, se considera pertinente reconocer al "cacao" como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Tabasco.

En virtud de lo anterior, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 36 fracción I, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Tabasco, el Congreso del Estado se encuentra facultado para expedir, reformar, adicionar, derogar y abrogar las Leyes y Decretos para la mejor Administración del Estado, planeando su desarrollo económico y social. Por lo que, se emite y se somete a consideración, la siguiente Iniciativa de:

DECRETO _____

ARTÍCULO ÚNICO: Se declara al "Cacao" como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Tabasco.

¹² <https://www.festivaldelchocolate.mx/historia-del-chocolate>

¹³ <https://tabasco.gob.mx/noticias/presentan-festival-del-chocolate-paises-acreditados-en-mexico>

TRANSITORIOS

PRIMERO.- El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial del Estado de Tabasco.

SEGUNDO.- Los gobiernos estatal y municipal deberán realizar las acciones necesarias, en el ámbito de su competencia, para fomentar y preservar la cultura y difusión del cacao como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Tabasco.

TERCERO.- Se derogan todas las disposiciones que contravengan el presente Decreto.

DADO EN EL PALACIO DE GOBIERNO, RECINTO OFICIAL DEL PODER EJECUTIVO, EN LA CIUDAD DE VILLAHERMOSA, CAPITAL DEL ESTADO DE TABASCO A LOS VEINTITRÉS DÍAS DEL MES DE ABRIL DEL AÑO DE DOS MIL VEINTICUATRO.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Merino Campos', with a large, sweeping flourish above the name.

CARLOS MANUEL MERINO CAMPOS
GOBERNADOR INTERINO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE TABASCO