



*Comisión Ordinaria de Fomento y Desarrollo Industrial,  
Económico, Artesanal, Comercial y Turístico*



*"2024, Año de Felipe Carrillo Puerto, Benemérito del Proletariado, Revolucionario y Defensor del Mayab"*

**ASUNTO:** Dictamen con proyecto de Decreto de la Comisión Ordinaria de Fomento y Desarrollo Industrial, Económico, Artesanal, Comercial y Turístico, por el que se declara al "Cacao" como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Tabasco.

Villahermosa, Tabasco; a 26 de junio de 2024.

**DIP. JOSÉ DE JESÚS HERNÁNDEZ DÍAZ  
PRESIDENTE DE LA COMISIÓN PERMANENTE  
DEL CONGRESO DEL ESTADO DE TABASCO  
P R E S E N T E**

Las diputadas y los diputados integrantes de la Comisión Ordinaria de Fomento y Desarrollo Industrial, Económico, Artesanal, Comercial y Turístico, de la Sexagésima Cuarta Legislatura al Congreso del Estado, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 36, fracción I, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Tabasco, 63, primer párrafo, 65, fracción I, y 75, fracción VIII, de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Tabasco, y 58, párrafo segundo, fracción VIII, inciso g), del Reglamento Interior del Congreso del Estado de Tabasco, sometemos a la consideración del Pleno el presente Dictamen; con base en los siguientes:

**ANTECEDENTES**

I.- El Gobernador del Estado de Tabasco, en ejercicio de la facultad que le confiere el artículo 33, fracción I, de la Constitución Política local, presentó a este Congreso del Estado, Iniciativa con Proyecto de Decreto a efecto de que se declare al "Cacao" como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Tabasco.

II.- En sesión del Pleno de la Sexagésima Cuarta Legislatura celebrada el 03 de mayo del año en curso, se dio cuenta de la Iniciativa descrita en el punto anterior, misma que fue turnada por la Presidencia de la Mesa Directiva, a la Comisión Ordinaria de Fomento y Desarrollo Industrial, Económico, Artesanal, Comercial y Turístico, para su estudio, análisis y emisión del acuerdo o dictamen que en derecho corresponda.

III.- Habiendo realizado el análisis de la Iniciativa citada, quienes integramos esta comisión dictaminadora hemos acordado emitir el presente Dictamen, por lo que:



**LXIV**  
LEGISLATURA  
II. CONGRESO DEL  
ESTADO DE TABASCO  
2021 - 2024

*Comisión Ordinaria de Fomento y Desarrollo Industrial,  
Económico, Artesanal, Comercial y Turístico*



Poder Legislativo del Estado  
Libre y Soberano de Tabasco

"2024, Año de Felipe Carrillo Puerto, Benemérito del Proletariado, Revolucionario y Defensor del Mayab"

**CONSIDERANDO**

**PRIMERO.** Que las comisiones son órganos colegiados constituidos por el Pleno que, a través de la elaboración de dictámenes, informes, opiniones o resoluciones, contribuyen a que el Congreso del Estado, cumpla con sus atribuciones constitucionales y legales, teniendo la competencia por materia que se deriva de su denominación y las que específicamente les señala el Reglamento Interior del Congreso del Estado de Tabasco.

**SEGUNDO.** Que la Comisión Ordinaria de Fomento y Desarrollo Industrial, Económico, Artesanal, Comercial y Turístico, de la Sexagésima Cuarta Legislatura al Congreso del Estado, tiene justificada su competencia para conocer de la Iniciativa a que se refiere el antecedente I del presente Dictamen, de conformidad con lo previsto en los artículos 63, primer párrafo, 65, fracción I, y 75, fracción VIII, de la Ley Orgánica del Poder Legislativo del Estado de Tabasco, y 58, párrafo segundo, fracción VIII, inciso g), del Reglamento Interior del Congreso del Estado de Tabasco.

**TERCERO.** Que retomando las consideraciones vertidas en la exposición de motivos de la iniciativa presentada por el Gobernador del Estado, 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.<sup>1</sup> 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*<sup>2</sup>.

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 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 distancia<sup>3</sup>.

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

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

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



**LXIV**  
**LEGISLATURA**  
 H. CONGRESO DEL  
 ESTADO DE TABASCO  
 2021 - 2024

*Comisión Ordinaria de Fomento y Desarrollo Industrial,  
 Económico, Artesanal, Comercial y Turístico*



Poder Legislativo del Estado  
 Libre y Soberano de Tabasco

*"2024, Año de Felipe Carrillo Puerto, Benemérito del Proletariado, Revolucionario y Defensor del Mayab"*

**CUARTO.** Que 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 presentación<sup>4</sup>.

**QUINTO.** Que 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 fatiga<sup>5</sup>.

**SEXTO.** Por lo antes descrito, se puede 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 conocemos<sup>6</sup>.

**SÉPTIMO.** Que 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 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 plantaciones<sup>7</sup>, 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,

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

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

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

<sup>7</sup> <https://www.gob.mx/se/articulos/nueva-denominacion-de-origen-para-el-cacao-grijalva?idiom=es#:~:text=Este%20cacao%20se%20produce%20en,%2C%20Cunduac%3%A1n%2C%20Huimanquillo%20y%20Para%3%ADso.>



**LXIV**  
**LEGISLATURA**  
 H. CONGRESO DEL  
 ESTADO DE TABASCO  
 2021 - 2024

*Comisión Ordinaria de Fomento y Desarrollo Industrial,  
 Económico, Artesanal, Comercial y Turístico*



Poder Legislativo del Estado  
 Libre y Soberano de Tabasco

*"2024, Año de Felipe Carrillo Puerto, Benemérito del Proletariado, Revolucionario y Defensor del Mayab"*

nuestra entidad es la encargada de producir el 70% del cacao del país.<sup>8</sup>

**OCTAVO.** Que 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 Estado<sup>9</sup>. 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.<sup>10</sup>

**NOVENO.** 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"<sup>11</sup>. 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 festival se consolidará por su calidad, como punto estratégico del producto y del destino<sup>12</sup>. 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 turísticos<sup>13</sup>.

**DÉCIMO.** Que 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,

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

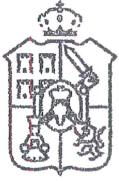
<sup>9</sup> <https://www.gob.mx/aserca/articulos/sabiasque-el-cacao-de-tabasco-tiene-denominacion-de-origen?idiom=es>

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

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

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

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



**LXIV**  
**LEGISLATURA**  
 H. CONGRESO DEL  
 ESTADO DE TABASCO  
 2021 - 2024

*Comisión Ordinaria de Fomento y Desarrollo Industrial,  
 Económico, Artesanal, Comercial y Turístico*



Poder Legislativo del Estado  
 Libre y Soberano de Tabasco

*"2024, Año de Felipe Carrillo Puerto, Benemérito del Proletariado, Revolucionario y Defensor del Mayab"*

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.

**DÉCIMO PRIMERO.** Que por las consideraciones señaladas, se coincide con la iniciativa, en la pertinencia de reconocer al "cacao" como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Tabasco, 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.

**DÉCIMO SEGUNDO.** Que por lo anteriormente expuesto, estando facultado el Congreso del Estado, por el artículo 36, fracción I, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Tabasco, para expedir, reformar, adicionar, derogar y abrogar Leyes y Decretos para la mejor Administración del Estado, se emite y somete a consideración del Pleno el siguiente:

**DICTAMEN**

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

**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.



**LXIV**  
**LEGISLATURA**  
 H. CONGRESO DEL  
 ESTADO DE TABASCO  
 2021 - 2024

*Comisión Ordinaria de Fomento y Desarrollo Industrial,  
 Económico, Artesanal, Comercial y Turístico*



Poder Legislativo del Estado  
 Libre y Soberano de Tabasco

*"2024, Año de Felipe Carrillo Puerto, Benemérito del Proletariado, Revolucionario y Defensor del Mayab"*

**ATENTAMENTE**

**POR LA COMISIÓN ORDINARIA DE FOMENTO Y DESARROLLO INDUSTRIAL,  
 ECONÓMICO, ARTESANAL, COMERCIAL Y TURÍSTICO**

**DIP. KATIA ORNELAS GIL  
 PRESIDENTA**

**DIP. DARIANA LEMARROY DE LA  
 FUENTE  
 SECRETARIA**

**DIP. MARLENE MARTÍNEZ RUIZ  
 VOCAL**

**DIP. JESÚS ANTONIO OCHOA  
 HERNÁNDEZ  
 INTEGRANTE**

**DIP. NORMA ARACELI ARANGUREN  
 ROSIQUE  
 INTEGRANTE**

**DIP. JOANDRA MONTSERRAT  
 RODRÍGUEZ PÉREZ  
 INTEGRANTE**

**DIP. DAYSI DEL CARMEN CERVANTES  
 SÁNGHEZ  
 INTEGRANTE**

Hoja protocolaria de firmas del Dictamen con proyecto de Decreto de la Comisión Ordinaria de Fomento y Desarrollo Industrial, Económico, Artesanal, Comercial y Turístico, por el que se declara al "Cacao" como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Tabasco.