

EL FESTIVAL DEL CHOCOLATE COMO ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN DEL TURISMO CULTURAL EN EL ESTADO DE TABASCO, MÉXICO

Dra. Ana Bertha Vidal Fócil¹

RESUMEN

El objetivo del presente trabajo es analizar al festival del chocolate como una propuesta para atraer el turismo al Estado de Tabasco, mediante el cacao, un producto milenario en la región. En cuanto al método, la investigación es explicativa porque pretende dar a conocer las particularidades del fenómeno a estudiar, en este caso sobre el chocolate y el fin que ha tenido al convertirse en motivo para el desarrollo de un festival gastronómico y cultural. Como resultados se tiene que en los últimos 3 años, el consumo del chocolate se ha visto reducido debido a los impuestos especiales que se les grava, y el consumo por persona bajo a 600 gramos anuales en 2015. El Estado de Tabasco, como forma de difundir los productos elaborados a partir del cacao, efectúa anualmente el Festival del Chocolate. En este evento se puede degustar de este alimento, con elecciones de cacao producidas en condiciones de alta humedad y temperatura que el árbol requiere para su crecimiento, Este Festival se realiza desde el año 2010 en la ciudad de Villahermosa, Tabasco; el cual forma parte de una red de festivales gastronómicos y turísticos que ofrece el Estado. A modo de conclusión el Festival es una estrategia que el Gobierno Estatal ha implementado para elevar la estacionalidad de la demanda en el mes de noviembre, para crear cadenas de valor en torno al cacao e internacionalizar sus productos derivados. En 2016, se ha convertido en un referente internacional con patrocinadores, tours y paquetes turísticos.

Palabras clave México, Turismo Gastronómico, Turismo Cultural, Promoción Turística.

¹ Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. berthafocil@hotmail.com

THE CHOCOLATE FESTIVAL AS A STRATEGY FOR THE PROMOTION OF CULTURAL TOURISM IN THE STATE OF TABASCO, MEXICO.

ABSTRACT

The objective of the present work is to analyze the chocolate festival as a proposal to attract tourism to the State of Tabasco, through cacao, a millennial product in the region. As for the method, the research is explanatory because it seeks to make known the particularities of the phenomenon to be studied, in this case about chocolate and the purpose it has had as a motive for the development of a gastronomic and cultural festival. As results have been that in the last 3 years, the consumption of chocolate has been reduced due to the excise taxes levied, and consumption per person low to 600 grams per year in 2015. The State of Tabasco, as a form of to spread the products made from cocoa, annually performs the Chocolate Festival. In this event you can taste this food, with cocoa selections produced in conditions of high humidity and temperature that the tree requires for its growth, This Festival is held since 2010 in the city of Villahermosa, Tabasco; which is part of a network of gastronomic and tourism festivals offered by the State. As a conclusion the Festival is a strategy that the State Government has implemented to increase the seasonality of demand in the month of November, to create value chains around cocoa and to internationalize its products. In 2016, it has become an international benchmark with sponsors, tours and tour packages.

Key words: Mexico, Gastronomic Tourism, Cultural Tourism, Tourism Promotion.

1. INTRODUCCIÓN

La entidad federativa de Tabasco se encuentra localizada en la región sur sureste de la República Mexicana, cuya capital es la Ciudad de Villahermosa. Cuenta con 17 municipios, con una población de 2,395,272 habitantes que representan el 2% del total del país. En lo que respecta a la distribución de la población, el 57 por ciento de la población se encuentra en el área urbana y el 43% restante en el área rural. En cuanto al habla de lengua indígena, 3 de cada 100 personas hablan alguna lengua materna. La actividad económica más importante es la extractiva vinculada al petróleo y el Estado aporta al 2015 el 3.1 % del Producto Interno Bruto Nacional (Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Información, 2015).

Turísticamente, Tabasco como destino turístico se encuentra enclavado entre las entidades de Veracruz y Campeche, colindando con el Golfo de México. Los paisajes del Estado se caracterizan por sus anchos ríos y profundas. Aunque la llegada de turistas extranjeros a la entidad es reducida, Tabasco cuenta con todos los servicios turísticos para ofrecer al visitante. Es conocido por los altos niveles de humedad y por la basta vegetación tropical, entre su territorio se encuentran el río Grijalva y Usumacinta, lo que da como resultado que la mitad de la entidad se encuentre cubierta por agua. Lagunas y pantanos predominan el paisaje, donde existen más de 2 mil 200 especies de plantas, así como una diversidad de fauna que se puede apreciar en su reserva de la biosfera, Pantanos de Centla.

El litoral de 190 kilómetros de Tabasco abarca una serie de pueblos costeros con una belleza natural excepcional, ofreciendo platillos exquisitos de frutos del mar. Tabasco, cuenta con sitios arqueológicos de la Cultura Olmeca y Maya, extensas plantaciones de cacao, pintorescas ciudades coloniales y Villahermosa, la renovada capital del estado. Las actividades económicas del sector primario como la agricultura y la ganadería destacan por la fertilidad de la tierra, además que los yacimientos de petróleo en Tabasco, colocaron a la entidad como un punto importante del sector energético, lo que hace a Tabasco un destino potencial para los negocios y los congresos (Consejo de Promoción Turística de México, 2015).

2. ANTECEDENTES

Sin importar las condiciones climáticas, la primera civilización de Mesoamérica, la olmeca, se desarrolló a lo largo de la frontera entre Tabasco y Veracruz, alrededor del 1500 a. C. siendo una de las culturas que iniciaron el sedentarismo. Por otra parte, los mayas se asentaron más tarde en los altiplanos del vecino estado de Chiapas. Los centros ceremoniales de estas culturas, tienen hasta la actualidad los sitios arqueológicos más preciados de la República. Tabasco fue el límite territorial entre los imperios maya y azteca, haciéndose cargo de las relaciones comerciales entre las dos culturas. Las tres principales culturas indígenas de México han ejercido su influencia sobre el desarrollo de la región, y la presencia de las tres se puede sentir en la compleja personalidad histórica del estado.

Actualmente en el Estado de Tabasco, los principales grupos indígenas son los Chontales (Mayas) y los Zoques. El primero, ha ocupado el estado por unos dos mil años y son los herederos del antiguo legado maya chontal, conservando tradiciones ancestrales y estilos de vida que aún perduran en las comunidades, las cuales se dedican a la pesca, la ganadería y la producción de cacao. En el caso de los zoques, estos son descendientes directos de los olmecas. Todo lo anterior, ha tenido un impacto en la cultura y gastronomía de Tabasco (Consejo de Promoción Turística de México, 2015).

Como se examina, las culturas prehispánicas fueron las que descubrieron la exquisitez del cacao; por ello cuando los indígenas descubrieron el árbol del cacao, estos creían que los dioses eran los únicos que podían acceder a este fruto, por lo que lo llamaron teobroma o “alimento de los dioses”. Las semillas del cacao llegaron a tener tanta importancia que en estas civilizaciones la usaban tanto como moneda y alimento. El valor del cacao perduró hasta la llegada del imperio azteca, los cuales lo aceptaban como medio de pago de impuestos, conociéndolo con el nombre de “cacahuatl”. Ahora bien, el descubrimiento del sabor y aroma de este fruto se dio debido a que en la época cercana a la colonia descubrió que cuando las semillas germinaban y se descomponían, el sabor mejoraba. Con el paso del tiempo el “cacahuatl” se convirtió en “xocolatl”, la bebida fue resultado de un trabajo hecho por esclavos, quienes batían y batían hasta que la masa de cacao formaba un remolino y flotaba en el agua, por lo menos hasta el momento de servirse. Esta bebida era consumida por la mayor parte de los indígenas. Incluso, se sabe que Moctezuma tomaba “xocolatl” varias veces al día en una copa de oro. Curiosamente el xocolatl era preparado con diversos aditamentos, mientras los indios de clases altas lo preparaban con vainilla, miel silvestre, jugo de agave e incluso hasta con chile; los españoles lo preparaban con anís, canela, almendras y avellana. Además, los campesinos y soldados lo mezclaban con alguna especia y agua, agitándolo hasta convertirlo en espuma, teniendo así muchas formas de prepararlo (Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates Dulces y Similares A.C., 2016).

Así, en el México prehispánico el grano de cacao tuvo un lugar privilegiado, ya que como se observa, las personas con poder social, político y económico podían consumirlo. Ahora bien, en las selvas mesoamericanas habitan 22 especies diferentes de cacao, pero por siglos la especie utilizada para el chocolate es el *Theobroma cacao*. A España, el cacao fue llevado por primera vez por Cristóbal Colón, sin embargo, no tuvo la aceptación esperada. Más tarde, Hernán Cortés la llevó y ocasionó una fama para este fruto, haciendo al chocolate un alimento universal. La preparación y presentación del chocolate han evolucionado, pero la manera en que se procesa perdura: cosechar, fermentar, secar, descascarillar, tostar y moler (Universidad Nacional Autónoma de México, 2016).

En México, en 2016, la cifra de consumo de chocolate per cápita es en promedio de 750 gramos, mientras que en suiza la estadística remite a que solo en el 2014, el consumo fue de 11.9 kilogramos. El mercado del chocolate en México está valuado en 22 mil millones de pesos. La oferta de este producto se divide en las variantes del chocolate industrializado, con pequeños porcentajes de manteca de cacao o los productos que solo tienen sabor a chocolate. Los impuestos a los chocolates propiciaron que del 2015 al 2016 las ventas se redujeran en un 2 por ciento, ocasionado por el Impuesto Especial sobre Productos y Servicios (IEPS) del 8 por ciento que se le grava (Huerta, 2016).

4. METODOLOGÍA

La investigación es explicativa porque pretende dar a conocer las particularidades del fenómeno a estudiar, en este caso sobre el chocolate y el fin que ha tenido al convertirse en motivo para el desarrollo de un festival gastronómico y cultural. Además, la investigación es cualitativa debido a que se hará uso de informes, estadísticas y datos históricos. Los recursos a utilizar son libros, revistas científicas y sitios oficiales de internet. Para el desarrollo de este trabajo se analizarán la historia del cacao y su evolución hasta el chocolate, luego estudiarán los conceptos relacionados con el turismo que intervienen en la investigación, luego se abordará el desarrollo del festival del chocolate en Tabasco a lo largo de los años en que se ha llevado a efecto.

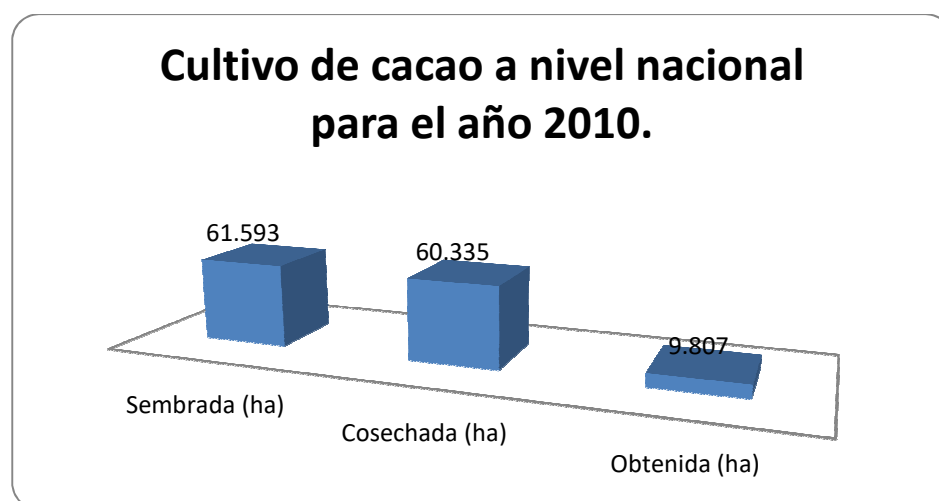
5. RESULTADOS

En el año de 1828 se inventó la prensa, gracias a la cual se pudo extraer la manteca de cacao, a la cual en el año de 1879 los suizos agregaron leche. A partir de este suceso se inició la industria chocolatera mundial. En México, y alrededor del mundo, el cacao se comercializa para ser llevado a las plantas que lo industrializan y lo transforman principalmente en chocolate, el cual tiene variaciones de acuerdo a su dulzura y presentación (Ocoria, 2012).

De acuerdo con el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), órgano administrativo desconcentrado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) del Gobierno de la República Mexicana, para el 2010 25,233 familias del Estado de Tabasco se dedicaban a la producción de cacao, mientras que en Chiapas la cifra era de 12,633 familias. Para este año México ocupaba el séptimo lugar como productor de cacao a nivel mundial, aportando el 1.6 por ciento de la producción total, generando alrededor de 40 mil toneladas de cacao fino al año que representaban un valor de 551 millones de pesos a precio corriente.

En la siguiente gráfica se muestra la gráfica el total de la superficie sembrada, cosechada y la producción obtenida a nivel nacional, para el año 2010.

Gráfico 1. Cultivo de cacao a nivel nacional para el año 2010.



Fuente: Elaboración propia con base en Ocoria, 2012.

Como podemos observar en esta gráfica la superficie sembrada en hectáreas es de 61,593, mientras que la cosechada es de 60,335 hectáreas, en cuanto a la producción obtenida esta oscila hasta las 9,807 toneladas. Los estados de Tabasco y Chiapas producían para 2010 el 99.45 por ciento del total nacional de cacao; Tabasco era el estado con mayor superficie de cultivo con aproximadamente 60,324.80 Hectáreas (Ha) y Chiapas ocupaba el segundo lugar con 35,014 Ha.

En Tabasco, las principales regiones y municipios productores de cacao son:

- **La Chontalpa:** Cunduacán, Comalcalco, Cárdenas, Paraíso, Jalapa de Méndez y Huimanguillo.
- **El Centro.**
- **La Sierra:** Teapa y Tacotalpa (Ocoria, 2012).

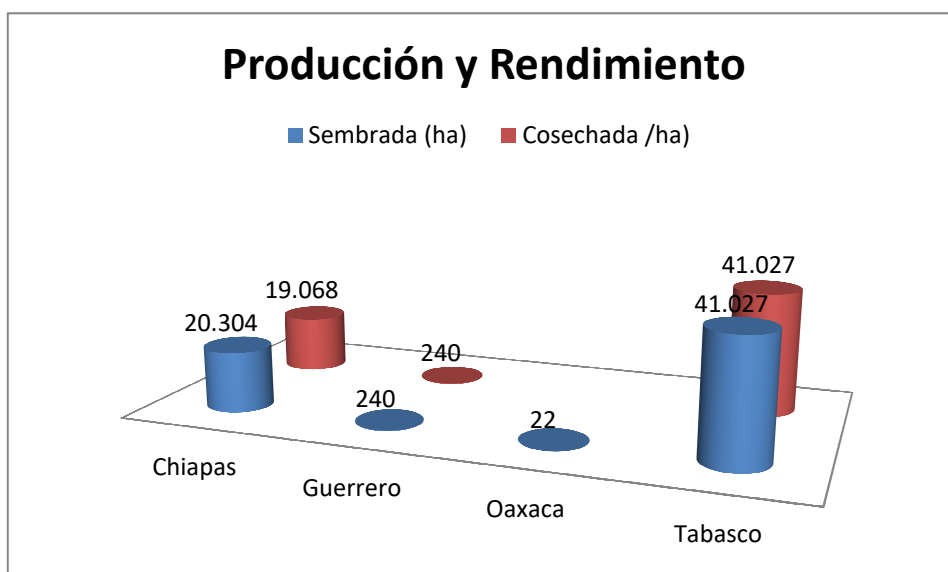
En cuanto a la producción y el rendimiento, para el 2010, la mayor producción de Toneladas de cacao era en el Estado de Tabasco, seguido de Chiapas y Guerrero (Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2010).

Tabla 1. Producción y rendimiento del cacao en toneladas para el año 2010 en México.

Estado	Producción (Ton)	Rendimiento (Ton/Ha)
Chiapas	8649.42	0.43
Guerrero	203.74	0.85
Tabasco	18320.45	0.45

Fuente: Elaboración propia con base en Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2016.

Gráfico 2. Producción y rendimiento del cacao en toneladas para el año 2010 en México.



Fuente: Elaboración propia con base en Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2016.

En la siguiente tabla se observan los comparativos entre los cuatro estados que producen más cacao, Chiapas con una superficie sembrada de 20,304 y con una producción obtenida de 4,818; Guerrero con 240,102 Ha sembradas; Tabasco con 41,027 Ha cosechadas y 4,886 obtenidas y Oaxaca que solo cuenta con una superficie sembrada de 22 (Ha), todo lo anterior para el año 2010. (Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2010).

Tabla 2. Superficie, producción y rendimiento del cacao en México para el año 2010.

Estado	Superficie (ha)		Producción (Ton)	Rendimiento Ton/ha)
	Sembrada (ha)	Cosechada (ha)	Obtenida	obtenido
Chiapas	4	19,068	4,818	0.253
Guerrero	240	240	102	0.427
Oaxaca	22			
Tabasco	7	41,027	4,886	0.119
Total	61,593	60,335	9,806	0.799

Fuente: Elaboración propia con base en Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2010.

En otro sentido, se plantea que las dos terceras partes de lo que se produce de cacao en grano es industrializado en chocolate y un tercio a la elaboración de polvo de cacao (Camacho & Paz, 2015: 5)

En los últimos 3 años, el consumo del chocolate se ha visto reducido debido a los impuestos especiales que se les grava, y el consumo por persona bajo a 600 gramos anuales en el último año. En Brasil, el consumo es de 2 kilogramos anuales, mientras que en Estados Unidos es de 5.5 kilos; esto en América. En países como Irlanda, el consumo es de 12 kilogramos anuales. De 2005 a 2015, la producción de cacao en México se ha reducido en 50 por ciento, en 2015 la producción fue de 26,900 toneladas al año. Las enfermedades del cacao como la moniliasis, el cual es un hongo que se disemina rápidamente ha sido una de las causas de este decremento. Además, muchos de los árboles de cacao actualmente son longevos, lo cual disminuye su productividad.

Las empresas cacaoteras, han impulsado programas para que la producción mexicana de cacao crezca y pueda competir en el mercado global. En este sentido Agroindustrias de Cacao y Mars México han invertido 20 millones de pesos a 10 años a partir del 2013. Al igual se ha capacitado a los productores del sureste de México para elevar la producción y se han

establecido viveros para cultivar nuevas plantas de cacao. Otro ejemplo de actividad para el rescate del cacao es el seguimiento de cultivo que realiza el Centro Multidisciplinario de Innovación Tecnológica en 113 indígenas de 30 comunidades de Tabasco, así como en 120 hectáreas de 22 comunidades de Chiapas (Teorema Ambiental, 2015).

Como se observa, la inversión en el campo y el consumo responsable de los productos del cacao son la clave para impulsar el sector. Además, en la sociedad actual, el cultivo de cacao sustentable puede generar un impacto ambiental positivo, combatiendo la deforestación (Toledano, 2015).

El chocolate, tiene múltiples beneficios, como lo es el de aportar antioxidantes, incrementar el óxido nítrico, regular la insulina, controlar la presión arterial y evitar enfermedades cardiovasculares. Tiene un efecto positivo sobre los lípidos en la sangre al igual que reduce el colesterol malo. A nivel cerebral aumenta la capacidad de concentración, pues incrementa la circulación de sangre al cerebro. Su contenido de feniletilamina mejora el estado de ánimo y produce un efecto estimulante. Además, el cacao contiene 6 por ciento de fibra dietética, favorece el movimiento intestinal (Vergara, 2016).

Ahora bien, el Estado de Tabasco, como forma de difundir los productos elaborados a partir del cacao, efectúa anualmente el Festival del Chocolate. En este evento se puede degustar de este alimento, hechos con elecciones de cacao producidas en condiciones de alta humedad y temperatura que el árbol requiere para su crecimiento, las cuales se dan gracias a las condiciones climáticas de Tabasco, uno de los estados precursores en su producción (Méxicodesconocido, 2016).

El chocolate, es un símbolo gastronómico de Tabasco, que es reconocido a nivel mundial por su historia, tradición, sabor y aroma. Es relevante plasmar que existen diversas variedades de cacao en México, entre los que se encuentra el criollo, del cual provienen los chocolates finos. El festival del Chocolate, ha servido como plataforma para la promoción de la Ruta del Chocolate, el Circuito Agua y Chocolate, así como de los atractivos turísticos de la capital de la entidad (Pulido Díaz, 2016). Lo anterior, ha hecho de que la entidad se encuentra en el top 10 de los mejores lugares del mundo para degustar chocolate de acuerdo a un listado de la revista National Geographic, donde la revista formula una guía de los lugares ideales para los adictos al chocolate (Notimex, 2011).

El Festival del Chocolate, se realiza desde el año 2010 en la ciudad de Villahermosa, Tabasco; el cual forma parte de una red de festivales gastronómicos y turísticos que ofrece el Estado, como el Festival del Queso. Se realiza con el fin de aprovechar el potencial con que cuenta Tabasco como primer productor nacional del cacao, y con ello crear nuevas herramientas para impulsar el turismo en la región. Este festival se efectúa durante cinco días en el mes de noviembre de cada año, teniendo como sede las naves comerciales del Parque Tabasco “Dora María” en la ciudad de Villahermosa.

El objetivo del festival es lograr un crecimiento cualitativo que esté compuesto por nuevas actividades que fortalezcan las costumbres de la región, sus tradiciones y costumbres, generando una derrama económica. Se busca fortalecer el festival y posicionarlo no solo como el mejor de la región, sino de América Latina.

El gobernador constitucional del Estado de Tabasco, el Lic. Arturo Núñez Jiménez, manifestó que el Festival del Chocolate, demuestra la visión y capacidad de innovación en torno a un producto emblemático de Tabasco, poseedor de un gran patrimonio cultural de origen olmeca, maya y chontal, y permite ver desde el cacao una nueva posibilidad para el desarrollo turístico del estado. Por ello su gobierno visualiza a la agroindustria y al turismo como dos grandes oportunidades para que la entidad crezca, se diversifique y fortalezca su economía no vinculada con el petróleo". (Organización editorial mexicana, 2014)

El cacao, y sus productos como el chocolate son un distintivo gastronómico de Tabasco, reconocido por todo el mundo por su sabor, el Festival del Chocolate es un escaparate para promover productos turísticos emblemáticos de la entidad como la Ruta del Chocolate, el Circuito Agua y Chocolate, entre otros atractivos turísticos y culturales. (Pulso, Diario de San Luis, 2016)

De acuerdo con lo publicado, el Festival del Chocolate cuenta con diferentes eventos:

- "País invitado: Cada año, el festival cuenta con un país invitado, del cual se difunde su cultura, gastronomía, turismo, etc.
- Salón del Chocolate: Es un área en donde una gran cantidad de expositores se dan cita para ofrecer los diversos productos de chocolate que fabrican. Ofertándose desde chocolate artesanal, hasta industrial.
- Conferencias y talleres: El festival cuenta con la participación de los chefs más reconocidos en la materia, mismos que imparten demostraciones, conferencias y talleres dirigidos a niños, estudiantes y público en general.
- Concursos: Durante el festival se llevan a cabo varios concursos relacionados con el chocolate como son: Concurso Gastronómico Estudiantil, Concurso de fotografía "El Edén de México" y Concurso de dibujo infantil "Tabasco con sabor a chocolate".
- Eventos musicales: Durante todos los días del festival, se llevan a cabo en el palenque del parque Tabasco, eventos musicales con la participación de reconocidos cantantes y grupos de talla internacional.
- Eventos especiales: Dentro del festival, se desarrollan otros eventos como bingo y eventos relacionados con el país invitado.
- Mercado del "trueque": Como parte del festival, se llevará a cabo el "Mercado del Trueque", donde los visitantes al Parque Tabasco podrán cambiar artículos reciclables por semillas de cacao, las cuales a su vez podrán ser intercambiadas por souvenirs, alimentos o bebidas.
- Recorridos turísticos: Como actividad complementaria se realizarán dos recorridos turísticos, uno por la ciudad de Villahermosa y el otro al municipio de Comalcalco, lugar donde se encuentran varias de las haciendas cacaoteras más representativas del estado, y en donde se muestran las plantaciones, historia del chocolate y la fabricación del mismo, y se visita el Museo del Chocolate". (Gobierno del Estado de Tabasco, 2016)

Se menciona además a la ciudad de Comalcalco, como el lugar ideal para visitar, ya que cuenta con el primer Museo del Cacao a nivel nacional y las haciendas cacaoteras, en

donde los visitantes pueden recorrer sus plantaciones, conocer el proceso del cacao, hasta culminar con la elaboración del delicioso chocolate. (Notimex, 2011)

Al mismo tiempo se emite una convocatoria para que los hoteles y restaurantes de la entidad incorporen el cacao en sus platillos y bebidas para que se beneficien de esta actividad que busca promover la tradición, la cultura, la gastronomía y el turismo del estado. El Festival del Chocolate es evento apoyado por la Coordinación de Turismo del Estado de Tabasco, que pertenece a la Secretaria de Desarrollo Económico y Turismo (SDET).

En la edición 2016 del citado festival, se contó con la participación de 100 artesanos, de los cuales el 50 por ciento eran tabasqueños, el resto eran nacionales, apoyados por el Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías (FONART). En lo que respecta al chocolate, asistieron 138 expositores, se contó con 23 demo conferencias masivas, 20 conferencias y 20 talleres y catas. Por medio del Fideicomiso para el Fomento y Desarrollo de las Empresas de Tabasco (FIDEET), se invirtieron 15 MDP, con una afluencia de 150 mil visitantes, obteniendo una derrama económica de 90 MDP. En el 2015 la derrama fue de 80 millones de pesos. Colombia y Baja California fueron los invitados de honor (Pulido Díaz, 2016). Un año atrás, en el 2015, en la sexta edición del Festival del Chocolate, se invirtieron 20 millones de pesos, con una afluencia de 120 mil visitantes y una derrama económica de 80 millones de pesos (Pulso, Diario de San Luis, 2016)

En el 2016, se obtuvo la denominación de origen del Cacao Grijalva, el cual el Gobierno del Estado de Tabasco junto con las Haciendas Cacaoteras gestionó durante 10 años, esta es la quinceava denominación que obtiene México (DIF Tabasco, 2016). Esto permite la diversificación del cacao a otros mercados más específicos como la chocolatería gourmet, ofreciendo trufas, bombones y pasteles. El mercado del chocolate abrió también una puerta en el sector turismo. Tabasco está catalogado como cuna del cacao y ofrece una ruta para visitar cuatro haciendas cacaoteras, plantaciones y fábricas, donde los visitantes pueden conocer el origen y el proceso de transformación del grano de cacao en delicioso chocolate (Huerta, 2016).

5. CONCLUSIONES

Es una estrategia que el Gobierno Estatal ha implementado para elevar la estacionalidad de la demanda en el mes de noviembre, para crear cadenas de valor en torno al cacao e internacionalizar sus productos derivados. Históricamente, en el Estado de Tabasco se asentó la cultura olmeca y maya (entre el periodo formativo y el preclásico medio), la primera hizo uso del cacao como moneda; en el siglo XX, se establecieron haciendas que ocupaban a decenas de personas en la siembra y cosecha del cacao, así como a grupos de mujeres para transformarlo en chocolates de mesa y polvos para preparar bebidas en distintas variedades de dulzura y consistencia. En 2016, el Festival del Chocolate se ha convertido en un referente internacional con patrocinadores, tours, paquetes turísticos que además de promocionar el destino, difunden la cultura tabasqueña, con sus tradiciones y costumbres.

El chocolate cuenta con muchos beneficios para la salud; el Festival del Chocolate es una estrategia turística que permitirá generar valor al cacao, ya que por medio de él se visualiza a la agroindustria y al turismo como dos áreas estratégicas para Tabasco. El impacto positivo que genera el fomento del consumo del chocolate por medio de este Festival permite el desarrollo regional, al mismo tiempo que incrementa la variedad de productos y puntos de venta. Como se estudió, es necesario fomentar el consumo responsable del chocolate, dar a

conocer sus variedades y beneficios; al tiempo que se busque aumentar la demanda turística del Estado.

BIBLIOGRAFÍA

- Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates Dulces y Similares A.C. (2016). *CONFIMEX*. Obtenido de Historia del chocolate: http://www.confimex.org.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=246&Itemid=354
- Camacho Gómez, M., & Paz Gómez, C. A. (21 al 24 de abril de 2015). *Desafíos del marketing en las haciendas cacaoteras de México*. Durango: XIX Congreso Internacional de la Academia de Ciencias Administrativas A. C. . Recuperado el 28 de diciembre de 2016, de http://acacia.org.mx/busqueda/pdf/DESAFIOS_DEL_MARKETING_EN_LAS_HACIENDAS_CACOTERAS_DE_MEXICO.pdf
- Consejo de Promoción Turística de México. (2015). *Tabasco*. Obtenido de <http://www.visitmexico.com/es/tabasco>
- DIF Tabasco. (22 de Noviembre de 2016). *diftabasco.gob.mx*. Recuperado el 23 de diciembre de 2016, de Festival del Chocolate, de Tabasco para el Mundo: DIF Tabasco: <http://dif.tabasco.gob.mx/content/festival-del-chocolate-de-tabasco-para-el-mundo-dif-tabasco>
- Gobierno del Estado de Tabasco. (27 de noviembre de 2016). *Festival del chocolate*. Recuperado el 23 de diciembre de 2016, de <http://festivaldelchocolate.mx/>
- Huerta, M. (10 de julio de 2016). *Expansión*. Obtenido de El chocolate en México, un gusto de ocasión: <http://expansion.mx/estilo/2016/07/08/el-chocolate-en-mexico-un-gusto-de-ocasion>
- Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Información. (2015). *Encuesta intercensal 2015*. México: INEGI.
- Méxicodesconocido. (2016). *Méxicodesconocido*. Recuperado el 28 de diciembre de 2016, de <https://www.mexicodesconocido.com.mx/festival-del-chocolate-tabasco.html>
- Notimex. (12 de diciembre de 2011). *Tabasco en el top 10 de los sitios para comer chocolate*. Recuperado el 23 de diciembre de 2016, de Azteca noticias: <http://www.aztecanoticias.com.mx/notas/tour/86351/tabasco-en-el-top-10-de-los-sitios-para-comer-chocolate>
- Ocoria, Z. E. (31 de Mayo de 2012). *Biblioteca digital*. Recuperado el 20 de DICIEMBRE de 2016, de FCA UNAM: http://www.fec-chiapas.com.mx/sistema/biblioteca_digital/la-produccion-del-cacao-en-mexico.pdf

- Organizacion editorial mexicana. (27 de noviembre de 2014). *Inaugura Arturo Núñez quinto Festival del Chocolate*. Recuperado el 26 de diciembre de 2016, de www.oem.com.mx/elheraldodetabasco/notas/n3620922.htm
- Pulido Díaz, C. (19 de octubre de 2016). *Méxicoalacarta*. Recuperado el 26 de diciembre de 2016, de <http://mexicoalacarta.com.mx/gastronomia/tabasco-celebra-al-cacao-con-el-7mo-festival-del-chocolate/>
- Pulso, Diario de San Luis. (18 de octubre de 2016). *Pulso, Diario de San Luis*. Recuperado el 26 de diciembre de 2016, de Tabasco celebrará el septimo festival del chocolate: <http://pulsoslp.com.mx/2016/10/18/tabasco-celebrara-el-septimo-festival-del-chocolate/>
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. (2010). *Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera*. Obtenido de <http://www.gob.mx/siap/>
- Teorema Ambiental. (22 de Junio de 2015). *Cnetro metropolitano para la prevención de la contaminación y la gestión ambiental S.A. de C.V.* Obtenido de <http://www.teorema.com.mx/biodiversidad/ecosistemas/la-produccion-de-cacao-en-mexico-desciende-al-octavo-sitio/>
- Toledano, M. (30 de julio de 2015). *Animal gourmet*. Obtenido de Del cacao al chocolate, radiografía de la industria cacaotera mexicana: <http://www.animalgourmet.com/2015/07/30/radiografia-de-la-industria-cacaotera-en-mexico/>
- Universidad Nacional Autónoma de México. (2016). *Ciencia con sabor a chocolate*. Obtenido de http://www.universum.unam.mx/assets/pdf/expo_chocolate.pdf
- Vergara, E. (2016). *Conoce los beneficios del chocolate y disfrútalo sin culpa ni remordimientos*. Obtenido de <http://www.upsocl.com/comida/conoce-los-beneficios-del-chocolate-y-disfrutalo-sin-culpa-ni-remordimientos/>