



Revista Mexicana de Agronegocios

ISSN: 1405-9282

salomon@santana.uson.mx

Sociedad Mexicana de Administración

Agropecuaria A.C.

México

Milla Sánchez, América Inna; Ristori Cueto, David; Mazariegos Sánchez, Adriana;
Martínez Chávez, Josefina; León Ayala, Alma Leslie
LA PEQUEÑA ORGANIZACIÓN ARTESANAL: TRANSFORMACION DEL CACAO. EL
CASO DE LOS PRODUCTORES DE CHOCOLATE EN TUXTLA CHICO, CHIAPAS
Revista Mexicana de Agronegocios, vol. 39, julio-diciembre, 2016, pp. 477-488
Sociedad Mexicana de Administración Agropecuaria A.C.
Torreón, México

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=14149188010>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

**LA PEQUEÑA ORGANIZACIÓN ARTESANAL: TRANSFORMACION
DEL CACAO. EL CASO DE LOS PRODUCTORES DE CHOCOLATE
EN TUXTLA CHICO, CHIAPAS**

**América Inna Milla Sánchez¹, David Ristori Cueto², Adriana Mazariegos Sánchez³,
Josefina Martínez Chávez⁴ y Alma Leslie León Ayala⁵**

**Small craft organization: Cocoa processing.
The case of producers of chocolate in Tuxtla Chico, Chiapas**

ABSTRACT

In Mexico cocoa is produced in the states of the southeast region, such as Oaxaca, Veracruz, Tabasco and Chiapas; The present investigation focused on the specific analysis of the phenomenon in one of the most bountiful regions in cocoa production; the city of Tuxtla Chico, in the Soconusco of Chiapas; in which cocoa is produced and processed seed transforming artisanal chocolate.

Based on publications of the National Institute of Forestry, Agricultural and Livestock Research (INIFAP) belonging to the Secretariat of Agriculture, Livestock, Rural Development, Fisheries and Food (SAGARPA), this municipality planting and harvesting cacao good aroma and flavor, and according specialists craft homemade chocolate without artificial flavors or chemical preservatives, known today as organic, is made as usual and for domestic consumption.

This research was conducted through the methodological tool mesh logical framework, establishing consistency in the phenomenon to be analyzed through building the next object of study: The small artisan chocolate producer organization in Chiapas. Were taken into account (abstract) theoretical dimensions, production, culture and family, and from the field of scientific research studies agribusiness and economic and administrative sciences. Then the problem statement, the central research question, auxiliary questions were asked; they channeled to the design of the objectives that guided the development of research, in order to achieve the desired concrete results and in a given period.

His study is small organizations, some family type, which have no impact on the economic and social development of tuxtlaquense Soconusco region, Chiapas. The present investigation shows signs of originality, because the aspects that are traditionally served in the production of handmade chocolate, lie with technical points of view from the perspective of agricultural sciences. However, the process of transforming it denotes epistemological aspects across all economic and administrative sciences.

Keywords: Small craft organizations, artisanal production of chocolate, culture and family

RESUMEN

En México el cacao es producido en los estados de la región sureste, tales como: Oaxaca, Veracruz, Tabasco y Chiapas; el presente trabajo de investigación se concentró en el análisis específico del fenómeno en una de las regiones más pródigas en la producción del cacao; el municipio de Tuxtla

¹ Docente de Tiempo Completo, Facultad de Ciencias de la Administración, Campus IV, Universidad Autónoma de Chiapas; ameinna@hotmail.com, america.milla@unach.mx.

² Docente de Tiempo Completo, Facultad de Contaduría Pública, Campus IV, Universidad Autónoma de Chiapas; ristori@unach.mx, ristori@msn.com.

³ Docente de Tiempo Completo, Facultad de Ciencias de la Administración, Campus IV, Universidad Autónoma de Chiapas; adrianamazariegos@prodigy.net.mx.

⁴ Docente de Tiempo Completo, Facultad de Ciencias de la Administración, Campus IV, Universidad Autónoma de Chiapas; chepi76@hotmail.com.

⁵ Docente de Tiempo Completo, Facultad de Contaduría Pública, Campus IV, Universidad Autónoma de Chiapas; almal_@hotmail.com.

Chico, en el Soconusco de Chiapas; en el cual se produce cacao y se procesa su semilla transformándola en chocolate artesanal.

Con base a publicaciones del Instituto nacional de investigaciones forestales, agrícolas y pecuarias (INIFAP) perteneciente a la Secretaría de agricultura, ganadería, desarrollo rural, pesca y alimentación (SAGARPA), este municipio siembra y cosecha cacao de buen aroma y sabor, y según los especialistas el chocolate artesanal hecho en casa sin saborizantes artificiales ni conservadores químicos, conocido hoy día como orgánico, se elabora como costumbre y para consumo doméstico.

Esta investigación se desarrolló a través de la herramienta metodológica de la malla del Marco Lógico, estableciendo la consistencia en el fenómeno a analizar a través de la construcción del siguiente objeto de estudio: **La pequeña organización artesanal de productores de chocolate en Chiapas.**

Se tomaron en cuenta las dimensiones teóricas (abstractas), producción, cultura y familia, y desde el campo de la investigación científica de los estudios de agronegocios y ciencias económico-administrativas. Posteriormente se formularon el planteamiento del problema, la pregunta central de investigación, las preguntas auxiliares; éstas nos encauzaron al diseño de los objetivos que orientaron el desarrollo de la investigación, con el propósito de alcanzar el resultado concreto y deseado en un período determinado.

Su estudio radica en las pequeñas organizaciones, algunas de tipo familiar, las cuales no han tenido impacto en el desarrollo económico y social de la región tuxtlachiquense del Soconusco, Chiapas. El presente trabajo de investigación presenta rasgos de originalidad, pues los aspectos que tradicionalmente son atendidos en la producción del chocolate artesanal, radican con puntos de vista técnicos desde la perspectiva de las ciencias agropecuarias. Sin embargo, el proceso de transformación del mismo denota aspectos epistemológicamente contemplados en las ciencias económico-administrativas.

Palabras clave: Pequeñas organizaciones artesanales, producción del chocolate artesanal, cultura y familia

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación inició a partir de la asistencia a diversas ferias chocolateras y a la población de Tuxtla Chico, Chiapas, deseando conocer la actividad artesanal derivada del cacao, producto agrícola propio de esa región; a primera vista se observó desde la forma de preparación del producto así como el sabor del chocolate elaborado manualmente, a esto se le incluyeron pláticas con los artesanos chocolateros y visitas a las localidades dedicadas a esta actividad; concentrándose la atención en las formas de organización de los artesanos chocolateros, la cantidad de personas dedicadas a esta actividad, su estilo de vida y el por qué elaboran chocolate.

También motivó esta investigación la forma de integración de las pequeñas organizaciones artesanales, el por qué no es considerado en su mayoría un producto factible para sobrevivir económicamente; a esto se incluye la observancia del descuido de autoridades y de los mismos artesanos, quienes no dan importancia al aprovechamiento del cacao y del talento heredado por siglos.

Los componentes relevantes para el desarrollo de la industria chocolatera en México y en el mundo, esencialmente, han sido los gustos y preferencias, los estándares de calidad, la inocuidad agroalimentaria y los beneficios para la salud.

El fruto del *Theobroma cacao*, señalan (Coe y Coe, 1999), nombre científico dado a la planta, sostienen que fue alimento de los dioses. Originario de la Amazonia Sudamericana extendida hasta el sur de México por rutas comerciales mantenidas por diferentes civilizaciones aborígenes. El *Xocolatl*, originario de la lengua náhuatl de México e introducido al viejo continente por los españoles, es conocido como chocolate. Hoy día en México el cacao se produce en estados de la región sureste:

Oaxaca, Veracruz y Tabasco. El presente trabajo de investigación concentrará el análisis específico del fenómeno en una de las regiones más pródigas en la producción del cacao; el municipio de Tuxtla Chico, en el Soconusco de Chiapas, riqueza natural y económica en el estado.

De acuerdo con Andrade, 2007, el cacao probablemente surgió entre los olmecas (1500 a.C. a 400 a.C.), localizados en los llanos del Golfo de México, y sus descendientes en la llanura de las costas de Chiapas. Además manifiesta que los habitantes de Izapa, localizados en la zona del Soconusco, Chiapas, fueron los primeros en cultivar el cacao, supuestamente de mejor calidad que las otras regiones.

La producción artesanal del cacao en Tuxtla Chico, Chiapas, la realizan familias conocedoras del sistema de transformación del cacao en chocolate, producto sembrado por ellos mismos para consumo doméstico y encargos pero desconocen la integración de una organización artesanal. Lo anterior coincide con lo señalado por (Laguna, 2006), el artesano cuando realiza su obra no piensa en relacionarlo con el mercado común porque es parte de su vida cotidiana. También señala que la pequeña organización artesanal está integrada por la familia, en su vivienda elaboran y venden el chocolate; este es el caso de los productores de cacao y artesanos chocolateros de Tuxtla Chico, Chiapas. Esto se le atribuye a la cultura, definida por (Malinowski, 2012), como un todo funcional al servicio de las necesidades del individuo, y determinadas como el sistema de condiciones manifestadas en el organismo de las personas, en su relación con el ambiente, suficiente y necesario para la supervivencia de los grupos.

Los productores de cacao y chocolateros viven en familia, este término epistemológicamente para (Huerta, 2005), procede de la raíz latina *famulus*, de significado siervo, proviene del primitivo *famul* que origina de la voz osca *famel*, (esclavo doméstico), grupo social primario de individuos unidos por consanguinidad, afinidad o matrimonio; con interacción y convivencia mutua y común; de relaciones personales directas, mostrando organización y acciones económicas afectivas, para satisfacer necesidades recíprocas y de crianza; comparten aspectos biológicos, psicológicos, sociales y culturales para beneficio o perjuicio de su salud individual y colectiva.

MATERIAL Y MÉTODOS

Se diseñó un programa de estudios de diagnóstico para conocer como interviene la gestión en los procesos de producción del chocolate en el municipio de Tuxtla Chico, Chiapas, identificando sus formas de organización y su efecto en el desarrollo económico.

Se realizaron visitas continuas a la localidad de Tuxtla Chico, Chiapas, realizando de manera conjunta con los actores involucrados obteniendo los resultados esperados. La pequeña organización artesanal en dicha localidad es de tipo familiar, aquí converge la familia nuclear para subsistencia de la misma, trabajan a través de la actividad artesanal. Liendo (2013), particularmente las nombra “unidades económicas campesinas”, “empresas familiares”, “unidades domésticas” o las denominadas microempresas. La mayoría de estas organizaciones artesanales principalmente en Tuxtla Chico, Chiapas no tiene empleados, no hay pago de sueldos y no están afiliadas a sistemas de salud ni prestaciones sociales, la producción se realiza en la cocina o el patio de la casa, además siembran cacao y producen chocolate solo por encargos.

Es una investigación de tipo cualitativo (Hernández *et al.*, 2010), da a conocer cuatro métodos: la observación, el análisis de textos y documentos, las entrevistas, grabación y transcripción, en el enfoque cualitativo. En la formulación de los supuestos de investigación se establecieron variables relacionadas al objeto de estudio, destacando en las pequeñas organizaciones artesanales que los procesos de producción del chocolate artesanal son la producción artesanal y la producción tecnológica; en las fuentes culturales se encuentran las tradiciones y la educación, y en los factores de influencia familiar se consideran a las acciones afectivas y a la organización social.

Es un estudio descriptivo porque busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un

análisis. Únicamente pretenden medir o recoger información de manera independiente o conjunta de los conceptos o variables a las que se refieren, su objetivo no es indicar cómo se relacionan éstas. Es transeccional porque se levantará la información en un solo momento, además de no ser experimental porque no existe manipulación de variables, (Hernández *et al.*, 2010). A través de la observación y levantamiento de encuestas, se realizó el trabajo de investigación obteniendo el resultado del diagnóstico, análisis y desarrollo de propuestas de solución.

Es también una investigación cualitativa y su procedimiento metodológico implementa, de forma necesaria, la selección de una población de estudio o un universo, según (Rojas Soriano, 001), considerando la extracción de una muestra no probabilística para representar a los elementos a entrevistar. En algunos trabajos con sujetos de estudios y con grandes cantidades de individuos, la mayoría de las investigaciones realizan técnicas de muestreo para seleccionar la muestra, aplicando aspectos fundamentados de la estadística, en este caso es al azar. De igual forma se ha determinado como una investigación no experimental, debido a que no se manipularán variables. Como el levantamiento de información se realizó en un solo momento, se considera también una investigación transeccional.

Se conformó desde la perspectiva de la experiencia, utilizando como instrumento de medición la entrevista a profundidad con el propósito de rescatar la opinión de los entrevistados, a través de un cuestionario con preguntas abiertas. Fue un levantamiento desde un enfoque empírico a partir de la experiencia; sus actores son los artesanos chocolateros de las pequeñas organizaciones artesanales en el municipio de Tuxtla Chico, Chiapas.

Se aplicaron los instrumentos de medición, consistentes en 15 cuestionarios con base a la muestra al azar de 15 personas dedicadas a la elaboración del chocolate en el municipio de Tuxtla Chico, Chiapas. En la primera caracterización se consideraron variables de perfil, importantes para el análisis de la información requerida; en las segundas se encuentran las dimensiones y las variables identificadas en el estudio, convenientes en las pequeñas organizaciones chocolateras de Tuxtla Chico, Chiapas.

La fase de entrevista de esta investigación cualitativa tuvo efecto durante los meses de noviembre y diciembre de 2014, en algunas comunidades rurales del municipio de Tuxtla Chico, Chiapas, así como en la cabecera municipal, de acuerdo como sigue:

Para el acopio de la información en la investigación cualitativa y el registro de la misma, se aprovecharon diversas técnicas de observación, tales como: entrevista a profundidad, grabaciones en videos y observaciones no estructuradas, esto permitió una recopilación progresiva para su análisis. Es comprensible el por qué no se pueden abordar todos los aspectos establecidos en el problema planteado para el estudio; sin embargo, se dan a conocer, en cierta medida, los aspectos más relevantes de los resultados obtenidos, esto refleja una objetividad sobre lo que sucede en las pequeñas organizaciones artesanales, principalmente en el municipio de Tuxtla Chico, Chiapas, escogido como el espacio geográfico del Estado de Chiapas para realizar la presente investigación.

Problemática

Se observó a partir de los actores principales de este proceso, quienes están conformados por familias que conocen el sistema de transformación de la materia prima y lo producen como parte de su consumo doméstico o por encargo. De acuerdo con algunos artesanos del chocolate, entre ellos no tienen idea de lo que es una empresa o industria del chocolate.

Al parecer también hay un descuido por parte de las autoridades y de los artesanos chocolateros, al desconocer la importancia del aprovechamiento de la materia prima del cacao y del talento ancestral en su elaboración, así como del beneficio económico que tiene la comercialización de este producto, situación que propicia el interés para desarrollar la investigación. Otro aspecto importante tomado en cuenta es que en México, de acuerdo con los estudiosos del tema, hoy se produce cacao de baja calidad,

principalmente por el ataque de la plaga la Moniliasis en cacao o monilia⁶, es una enfermedad fúngica severa señala, (Jaimes y Hernández, 2010), y se encuentra en 11 países de Latinoamérica, varía la enfermedad hasta un 25% provocando la pérdida total de la producción de cacao.

Pregunta central de investigación

¿Cómo intervienen los procesos de producción del chocolate en la pequeña organización artesanal de Tuxtla Chico, Chiapas?

Preguntas de apoyo:

¿Cuáles son los procesos de producción del chocolate en las pequeñas organizaciones artesanales de la región de Tuxtla Chico, Chiapas?

¿Cómo influye la cultura en la producción del chocolate de Tuxtla Chico, Chiapas?

¿Cómo influye la familia en la producción el chocolate de Tuxtla Chico, Chiapas?

Objetivos:

Determinar los procesos de producción del chocolate en las pequeñas organizaciones artesanales de la región de Tuxtla Chico, Chiapas.

Conocer la influencia de la cultura en la producción del chocolate en la región de Tuxtla Chico, Chiapas.

Conocer la influencia de la familia en la producción del chocolate en la región de Tuxtla Chico, Chiapas.

Formulación de supuestos de la investigación:

En las pequeñas organizaciones artesanales de Tuxtla Chico, Chiapas, los procesos de producción del chocolate artesanal son: la producción artesanal y la producción tecnológica.

En las pequeñas organizaciones chocolateras de Tuxtla Chico, Chiapas, las fuentes culturales son: las tradiciones y la educación.

En las pequeñas organizaciones chocolateras de Tuxtla Chico, Chiapas, los factores de influencia en la familia son: las acciones afectivas y la organización social.

RESULTADOS

En la última etapa se realizó un ejercicio para integrar datos y analizar la información, sopesando los términos de las dimensiones diseñadas a través de una revisión exhaustiva. Se observaron ventajas y desventajas, así como la importancia y trascendencia de los resultados.

Al final se relacionaron los contenidos y referentes teóricos que inducen a la conclusión del trabajo. Como se mencionó, en la primera etapa (Cuadro 1 y 2) se midieron variables de perfil, de las cuales se obtuvo lo siguiente:

Cuadro 1. Edades, cantidad de personas y porcentajes

Edad	Cantidad de personas	Porcentaje
19	1	6.7
24	1	6.7
40	1	6.7
42	2	13.3
43	1	6.7
44	1	6.7

⁶ **Moniliasis en cacao.** Enfermedad del cacao conocida con los nombres de Monilia, Pudrición acuosa, Helada, Mancha Ceniza o Enfermedad de Quevedo, es causada por el hongo Monilia (*Moniliophthora*) roreri E. (C. y P.). Se cree que esta enfermedad se originó en Ecuador y que de ahí pasó a Colombia, Perú, Bolivia y a algunos lugares de Venezuela.

45	1	6.7
53	1	6.7
57	1	6.7
58	1	6.7
60	2	13.3
65	1	6.7
72	1	6.7
Total	15	100.0

Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 2. Escolaridad, cantidad y porcentaje

Escolaridad	Cantidad	Porcentaje
Sin estudios	1	6.7
Primaria	2	13.3
Secundaria	4	26.7
Preparatoria	3	20.0
Nivel Superior	3	20.0
Carrera Comercial	2	13.3
Total	15	100.0

Fuente: elaboración propia.

Hay personas que aprendieron a elaborar chocolate artesanal desde niños, de jóvenes o en edad madura, solo observando cómo lo realizan otras personas. Lo anterior establece que la edad no es limitante para realizar esta actividad artesanal.

Cuadro 3. Sexo, cantidad y porcentajes

Género	Cantidad	Porcentaje
Femenino	12	80.0
Masculino	3	20.0
Total	15	100.0

Fuente: Elaboración propia.

Como la entrevista se desarrolló en un muestreo aleatorio, esto no quiere decir que todas las personas dedicadas a la elaboración del chocolate artesanal sean más mujeres y pocos varones, pero sí se establecen ciertos esquemas de particularidad sobre esta actividad en el género femenino, derivados del enfoque cultural. Entre los mismos entrevistados expresan: cualquier persona, conocedora del proceso de elaboración tradicional del chocolate artesanal puede realizar esta actividad, sea hombre o mujer (Cuadro 3).

Para producir chocolate artesanal no se requiere de estudios, en esta actividad se aprende a elaborarlo con solo observar y poner atención al proceso, según expresan los sujetos de estudio. No obstante, en estas épocas es necesario aprender al menos a leer y escribir.

Las pequeñas organizaciones artesanales tienen otros aspectos a medir para alcanzar mayor crecimiento, uno de ellos es la forma de organizarse y el escaso crecimiento que han tenido cada una de ellas, incluso quienes trabajan de forma individual.

El proceso de producción es totalmente manual en la transformación del cacao, se realiza con amplio conocimiento y sin ayuda de maquinaria o tecnología alguna; existe una intensa relación en este tipo de actividad artesanal con los trabajos del sector primario, la agricultura. Ambos están vinculados desde la siembra y la cosecha del cacao, a partir de aquí nace la producción chocolatera artesanal en las comunidades y cabecera municipal. Existe un compromiso entre los mismos chocolateros artesanales de producir el chocolate de acuerdo a la receta tradicional aprendida desde sus ancestros, mezclando los ingredientes correspondientes, la mayoría al cálculo.

Algunas de las mujeres entrevistadas, expresaron sobre el espacio físico especial para trabajar el chocolate, mostraron el escenario de trabajo consistente en la mesa de comer, a unos cuantos metros está el fogón para el tostado del cacao y la mesa donde se amasa después de traerlo del molino. Expresan no ser estas las mejores condiciones para realizar la tarea, porque el chocolate es muy delicado en su preparación y puede adquirir sabores, colores y aromas diferentes, dependiendo del lugar o ambiente donde se encuentre. Algunas artesanas, cuando regresan del molino vuelven a repasar la masa en el metate para afinar la masa, según aclaran ellas; otras comentan amasar después del molino para no hacer doble trabajo. Hay quienes siguen utilizando el metate.

Actualmente casi todos los chocolateros utilizan tradicionalmente la molienda tanto en el metate como en el molino de granos, según ellos para darle el toque mágico del sabor, seleccionando de forma muy personalizada los ingredientes y observando el proceso de transformación. Todo esto se aprecia como todo un sistema productivo integrado, pero en forma artesanal.

Uno de los artesanos chocolateros posee un tostador manual de lámina y un molino, este último se utiliza con electricidad y también con discos de piedra, el artesano comenta que las piedras después de haber sido utilizadas se lavan y se lijan, también se van marcando las líneas del disco con un cincel; esto se hace para evitar que se atore la máquina, son equipos antiguos explica el artesano; se utilizaban y siguen siendo usados para moler nixtamal, maíz seco y tostado para pinole, taxcalate y por ende el cacao para hacer chocolate. Esta persona renta su molino cada vez que alguien desea moler ingredientes para hacer chocolate, pinole, taxcalate y cualquier otro tipo de cereales, sea chocolatero artesanal o alguna ama de casa dedicada a elaborarlo para consumo familiar.

Hay otro artesano chocolatero con un molino parecido al anterior, lo manejan con motor de gasolina, por ser equipo de molienda antiguo, también tiene discos de piedra, los cuales reciben el mismo tratamiento al anteriormente mencionado. El sabor no cambia al moler el cacao y sus otros ingredientes, explican los artesanos, aun cuando haya sido molido con tecnología. El dueño de este molino es uno de los que presta servicio a los artesanos chocolateros de toda la región de Tuxtla Chico, incluyendo la molienda del nixtamal; la cuota de cobro está estipulada por kilogramo de insumos a moler, dependiendo del tipo de granos. Cabe aclarar que tanto la esposa como la hija del molinero se dedican a la producción del chocolate y una de ellas fue entrevistada para este trabajo de investigación.

En general se encontró que en la población de Tuxtla Chico existen solamente 4 molinos, de los cuales solo dos dan servicio a los chocolateros artesanales de la región. En la parte tecnológica de los procesos de producción, hay desconocimiento total por parte de la mayoría de los artesanos chocolateros respecto al tipo y uso de tecnología, así como equipos de vanguardia para procesamiento de cacao simple y/u otros ingredientes. Como en las colonias no hay molino de nixtamal, los artesanos utilizan metate y molino manual, éste último es empotrado en la orilla de la mesa del comedor, se va colocando menos de un cuarto de kilo de cacao con sus ingredientes y se mueve la manija poco a poco para su trituración, lo repasan en el metate para dejarlo más fino y que suelte grasa al amasarlo.

Se sabe que la cultura forma el actuar de los individuos, quienes responden a estímulos, esto se entiende como una fuente cultural tradicional en el arte del chocolate durante la Semana Santa, feria patronal del pueblo y de otros santos de las iglesias cercanas. En estas épocas se produce mayores cantidades de chocolate para vender, durante la Semana Mayor reparten chocolate y pan como algo tradicional heredado de sus ancestros. Las costumbres son arraigadas y con identidad propia, entre estas fuentes culturales se encuentra la creencia de que el chocolate tiene propiedades curativas además de ser energizante, oxigena el cuerpo, el cerebro, mantiene alegres a las personas, la grasa derivada del chocolate al amarlo saben muy pocos de los artesanos, que también es utilizado en la cosmetología. Los sujetos de estudios manifiestan que las influencias culturales y tradiciones, relacionadas con la elaboración del chocolate, tienen sus raíces desde la cultura maya, quienes utilizaban originalmente el cacao como moneda de cambio, lo consideraban una cosa muy apreciada, más adelante descubrieron su aspecto curativo y comestible.

En Tuxtla Chico persiste esta influencia porque anteriormente en este municipio había mucha gente de origen maya, conocedora del proceso y las primeras en hacerlo, principalmente en las zonas de Izapa en donde se estableció esta cultura dejando vestigios de su presencia. El chocolate para los mayas y los aztecas, es una bebida de lujo, una bebida de los dioses, expresan la mayoría de los entrevistados. Algunos determinan el origen de la cultura del chocolate a partir de las propiedades curativas del cacao, insumo principal para producir chocolate, incluso afirman es un producto con identidad propia.

Estas costumbres y tradiciones arraigadas a partir de sus ancestros, se han ido heredando de padres a hijos, nietos y bisnietos, y así sucesivamente; al grado de convertirse en una actividad de primera necesidad para el municipio, sea para vender el producto o simplemente para consumo doméstico.

Muchos convergen en que las tradiciones y creencias propias del lugar así como las festividades del pueblo y municipio en general, promueven la elaboración del chocolate artesanal, heredadas desde antes de sus tatarabuelos; sin ignorar los ritos en el ámbito de lo sagrado pero incorporados a la sociedad actual y a la vida cotidiana de los habitantes del municipio

Producir chocolate se ha convertido en un hábito para este municipio, es parte de su vida común, expresan como se procesa con la mayor naturalidad del mundo, sin egoísmo y con deseos de ser escuchados, algunos como un estímulo por saberlo hacer, otros para dar a conocer sus inquietudes de crecimiento y esperar apoyo solidario de otras personas que coadyuven a su crecimiento empresarial. Se observa una cultura deseosa de ser escuchada, de sentirse motivada al apreciarse sus costumbres y creencias, así como su integración grupal en familia y su relación como individuos en una sociedad de consumo y vanguardista. Convergen sus artefactos heredados de los mayas, los procesos técnicos aprendidos de ellos, incluyendo sus hábitos y valores.

Otro aspecto encontrado es la tradición de elaborar chocolate por parte de todos los artesanos, durante las festividades del municipio, principalmente en la Semana Santa, aquí se tiene la costumbre de repartir en jueves santo, pan y chocolate a los vecinos, estos envueltos en una mantita amarrada, quienes lo recibe repiten la operación, enviando los mismos productos a los vecinos o familiares.

De igual forma se produce chocolate durante el festejo de la Patrona del pueblo, la Virgen de Candelaria, y se exhibe el producto la calle principal del pueblo y el parque central, su propósito es darlo a conocer a los visitantes durante la feria patronal y vender el producto, esto se ha convertido en una tradición para los chocolateros de las pequeñas organizaciones artesanales. Otras celebraciones que por tradición les permite hacer el chocolate es la del festejo del día de San Pedro, con el fin de regalar tablillas a los corretones de caballo, tradición ancestral en la cabecera municipal, así como el “día de muertos” y durante todo el mes de diciembre.

En todos los festejos y épocas específicas señaladas, los artesanos chocolateros de las POA, hacen suficiente chocolate para vender y obsequiar a familiares, amigos y vecinos, así como a visitantes del lugar. Todo esto es una tradición de años.

El aspecto contextual que también preocupa a la mayoría de los entrevistados, es la influencia y la batalla de cultivos en el campo por la inflación del precio de la materia prima, muchos prefieren transformar en chocolate el cacao que cultivan, a vender a precios bajos la fruta; señalan cómo el cacao ha estado siendo sustituido por otros cultivos por el ataque de la plaga conocida como la *mollinia*.

Algunos chocolateros de las pequeñas organizaciones tienen sembrado cacao y eso les facilita la producción del chocolate, afirman que si no les alcanza la materia prima cosechada para producir chocolate para vender, compran cacao con otros productores cercanos, incluso han llegado a adquirir el insumo con agricultores de Oaxaca y Tabasco.

Afirman que vender el cacao crudo genera poca ganancia, producir chocolate artesanal procura recuperación de costos, aunque sea todo un proceso adicional, para ellos es generador de ingresos adicionales. Señalan a Tuxtla Chico, Chiapas como el municipio mejor conocido en el sur sureste de Chiapas como el pueblo con mayor cantidad de artesanos chocolateros, además de contar con grandes parcelas sembradas de cacao en sus comunidades rurales y cabecera municipal.

La gente al ver la gran cantidad de cacao en época de cosecha, se dedica a hacer chocolate en su mayoría para vender, otros para consumo familiar. La integración familiar coadyuva para mantener unido el aprendizaje de esta actividad artesanal, por lo regular trabajan a través de encargos del producto y mantienen una comunicación dentro del vínculo de cada grupo.

CONCLUSIONES

Desde el enfoque metodológico se concluye que la mayoría de los artesanos chocolateros realizan el proceso en forma rudimentaria y totalmente manual, aún cuando pocos utilizan el metate. No obstante, es necesario contar con un espacio específico para la producción del chocolate desconocen aspectos fundamentales sobre inocuidad en la preparación del producto.

Los artesanos chocolateros requieren de equipos que no afecten a la larga su salud, tanto por la inhalación del humo generado por el fogón y el esfuerzo al realizar esta actividad; esto incluye el calentamiento de las manos y brazos al amasar y la necesidad de tocar agua para liberarse de la grasa generada por el chocolate al moldear la masa. Importante el desarrollo de esta habilidad artesanal tradicional, venida desde la infancia en cada familia y perfeccionada con la práctica cotidiana, incluye la observación y supervisión de la actividad sobre las personas que colaboran con ellos en su pequeña organización, a los dueños se le considera personas con un comportamiento firme y con habilidades directivas empíricas.

En el caso de los empleados contratados hay fortaleza en el dominio del trabajo, inclusive en quienes no lo saben hacer pero tienen deseos de aprender rápidamente y aplicarlos, ya sea individualmente o en equipo de forma coordinada. Es un flujo de trabajo con una retribución a cambio, importante para ellos ante la falta de empleos en la localidad. La producción en términos generales, por medio de un sistema físico transforma insumos diversos para lograr un producto terminado, sean estos componentes materiales o conceptuales y es parte de su forma de vida.

El sentido a su labor con una identidad propia reflejada en sus obras y respaldada en la producción, el trabajo y el intercambio destacan su cultura e integración familiar. La familia por lo regular está organizada por pautas sociales y culturales, las relaciones son poco estables, por tal razón trabajan algunos grupos de manera independiente. En algunos casos existe armonía en los procesos de transformación de la materia prima, entre varios grupos de artesanos.

La permanencia de la familia artesanal chocolatera en el municipio de Tuxtla Chico, Chiapas, sugiere presencia y una condición necesaria de la sociedad.

En esta investigación, el tipo de transformación propia del cacao e ingredientes adicionales necesarios lo convierten de forma extraordinaria en chocolate artesanal. En esta actividad prevalece el arte manual,

integrado en todo el municipio de Tuxtla Chico, Chiapas, se incluye la interacción de los sectores primarios y la transformación del cacao, materia prima básica.

Una ventaja para quienes tienen su propia parcela de cacao, es utilizar una cadena productiva con escasa inversión de capital para la materia prima principal, debido a que ellos mismos son sus propios proveedores. Solo en caso de ser insuficiente el insumo por la cantidad de chocolate a producir, compran cacao con otros productores agrícolas, aun así es poca la inversión.

La carencia de subsidios para compra de maquinaria y equipos tecnológicos, también retrasa el crecimiento de las pequeñas organizaciones artesanales en Tuxtla Chico, además de la apatía de los órganos del gobierno asignados como apoyo a las mismas es notoria; son muy pocas las personas con inversión alternada de algunos préstamos del fondo PyME, sumando a este el capital propio para invertir.

Existe una dualidad entre estos apoyos y la forma de pensar de los artesanos de las pequeñas organizaciones artesanales y los que trabajan de forma independiente, una es la insuficiente difusión de programas de soporte a productores, destacando entre estos los ofrecidos por la Secretaría del Campo; el del Fondo Nacional de Apoyos para las Empresas en Solidaridad (FONAES), dependiente de la Secretaría de Economía, entre otros programas que la misma ofrece; el del Fideicomiso de Riesgo Compartido (FIRCO) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), así como la apatía del gobierno municipal, quien menos les brinda el apoyo tanto del campo como a los artesanos.

También se encontró que existe mucha desconfianza y resistencia al cambio en algunos chocolateros para solicitar apoyo económico. Aquí es muy necesaria la sensibilización de ambas partes para coadyuvar en el crecimiento de estas POA y por ende del municipio.

Se considera importante la asociación entre los grupos de artesanos chocolateros, para que la ayuda económica se proporcione coordinadamente con el propósito de ampliar su pequeña organización artesanal, además de la observancia de su propio crecimiento.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Andrade, A. C. M. 2007. La viabilidad económica del cultivo del cacao en México a través de una economía sostenible. Universidad de las Américas Puebla (UDLAP). Cholula, Puebla, México.

Coe, S. D. y D. Coe M. 1999. La verdadera historia del chocolate. México, Distrito Federal, México: Fondo de cultura económica (FCE).

Hernández, S. R., C. Fernández C. y L. Baptista P. 2010. Metodología de la Investigación. México: Editorial Mc Graw Hill.

Huerta, G. J. L. 2005. Medicina Familiar. La familia como unidad de estudio. Primera Edición. México, Alfil.

Jaimes, S. Y. y A. Hernández, F. 2010. Manejo de las enfermedades del cacao (*Theobroma cacao* L.) en Colombia, con énfasis en monilia (*Moniliophthora roreri*). En: L. M. Calle Hoyos (Eds.). Bogotá, Colombia: Produmedios.

Laguna, C. H. 2006. La pequeña organización artesanal de tipo familiar. Un análisis desde la producción. El caso de la talla de madera en Chiapa de Corzo, Chiapas. Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa. Vol. 1. México, Distrito Federal.

Liendo, J. 2013. Consideraciones críticas sobre el modelo de Alexander V. Chayanov. Editorial U. de Argentina. Sociedades Precapitalistas 3(1):25.

Malinowski, N. G. 2012. La Cultura. México. Ariel. Distrito Federal, México.

Rojas, S. R. 2001. Métodos para la investigación social. Plaza y Valdés Editores. Cuarta Edición. México, D. F.

*** Artículo recibido el día 04 de noviembre de 2015 y aceptado para su publicación el día 18 de octubre de 2016.**



UNIVERSIDAD AUTONOMA DE TAMAULIPAS

MISIÓN

Contribuir a la formación integral de los universitarios por medio de la formación cultural y artística, generando diversos programas de vinculación social a través de los cuales se dé a conocer el quehacer cultural de la universidad en la comunidad.

VISIÓN

- Contribuir a la formación del estudiante.
- Difundir y promover la cultura.
- Realizar actividades artísticas.
- Establecer vínculos entre la sociedad y la UAT.
- Enriquecer el acervo e infraestructura universitaria.