

El cacao en México: pasado, presente y futuro.

Gloria Lizania Velasco Mendizábal gvelasco@mora.edu.mx

Instituto Mora

La tierra proporciona lo suficiente para
satisfacer las necesidades de cada hombre,
pero no la codicia de cada hombre.
Gandhi

La primera idea que se nos viene a la mente cuando oímos la palabra cacao, es el chocolate. “Golosina” que en la actualidad es la que quizá deleita el paladar de más gente en el mundo. Es difícil desasociar uno del otro, siendo esto una herencia del pasado colonial hispanoamericano que ha llegado hasta nuestros días. Sin embargo, la utilidad de este fruto va más allá de ser el ingrediente básico del chocolate. Al referirnos al cacao como objeto de estudio no solamente se debe pensar en trabajos con un enfoque gastronómico, de producción y consumo. Sino de analizar y reflexionar su utilidad y beneficios en nuestro presente.

Por tanto el objetivo de este trabajo es hacer una breve revisión de la historia del cacao en México. Seguida de una panorama general de su situación actualmente en nuestro país Concluyendo con una breve reflexión de su futuro inmediato.

El mestizaje cultural que se dio con el proceso de conquista y la evangelización a la llegada de los españoles a Mesoamérica en el siglo XVI,¹ se reflejó en las costumbres alimentarias de los habitantes del recién fundado virreinato novohispano, principalmente de su capital, la ciudad de México. Un claro ejemplo de ello fue el uso de los granos del cacao² como ingrediente básico para la elaboración del chocolate.

Hasta el momento no se sabe con exactitud el lugar de origen del árbol de cacao. Varios especialistas han señalado que pudo haber sido en el área comprendida entre los Andes colombianos y ecuatorianos que confluyeron en la selva amazónica.³ Una de las

¹ Se denominó como Mesoamérica a la mitad meridional de México y a los territorios de Guatemala, El Salvador y Belice, así como el occidente de Honduras, Nicaragua y Costa Rica.

² A través de algunos códices y crónicas de aquel tiempo es como ha llegado hasta nuestros días información de los usos y costumbres que tenían las culturas mesoamericanas del cacao y de muchos otros alimentos.

³ González de la Vara, Martín, *Historia del Chocolate en México*, Maass Ediciones, 1992, México, p. 7.

hipótesis que se plantea, es que fueron los indios nómadas del Amazonas quienes lo llevaron a la zona comprendida actualmente entre México y Guatemala, desde donde se diseminó por el resto del territorio mesoamericano. También se cree que el cultivo de este árbol data por lo menos del periodo que va entre los años 1500 a.C - 400 a.C., coincidiendo con la presencia de los olmecas en Mesoamérica. Razón por la cual se les ha atribuido su domesticación, así como el descubrimiento de muchas de sus propiedades.

Recientes investigaciones señalan que durante el período prehispánico y poco antes de la llegada de los españoles a América, el árbol del cacao se cultivó desde el sur de México hasta Costa Rica. Y que las zonas con mayor producción fueron el Soconusco en Chiapas⁴ y Tabasco siguiéndole Guerrero. Y con una producción moderada los estados de Veracruz y Yucatán. Mientras que en Colima y Nayarit fue muy limitada. Cabe señalar que el cacao consumido en la época prehispánica en la zona que ahora conocemos como valle de México, fue traído de otras partes, pues el clima de este lugar no era apto para su cultivo.⁵

En el árbol de cacao también conocido como cacaotero y cuyo nombre científico es *Theobroma cacao*⁶, crecen unas semillas en forma de baya llamadas maraca o mazorca. En su interior crecen unos granos también llamados almendras y que son las que se utilizan entre otras cosas para elaborar el chocolate. Cada semilla de cacao puede dar entre 30 y 40 granos aproximadamente.⁷

En la época prehispánica los granos o almendras de cacao se usaron para elaborar diferentes bebidas, como medio de cambio, remedio medicinal⁸ y pago de tributo en especie.

⁴ La mayoría de los cronistas del siglo XVIII coinciden en que el mejor cacao fue el del Soconusco. El viajero Depons comentó que después del producido en este lugar el caraqueño conseguía en el comercio la preferencia del resto de los que se daban en el continente americano. Para otros como el biólogo e historiador español, Antonio Alcedo, el del Soconusco, fue el de mejor calidad. Aunque se lamentaba que no llegara con la frecuencia, ni en las cantidades requeridas a la metrópoli. Velasco Mendizábal Gloria Lizania, “Francisco de Urtusástegui y Miguel de Amazorraín, almaceneros mexicanos y el comercio de cacao caraqueño: 1700-1740”, Tesis para obtener el grado de maestría en Historia de México, IIH-UNAM, en preparación.

⁵ Coe, Sophie D., *Las primeras cocinas de América*, México, Fondo de Cultura Económica, 2004, p. 85.

⁶ Este nombre fue dado por el científico, Carlos Linneo en 1753. *Theobroma* significa en griego, “alimento de los Dioses.”

⁷ En los cultivos coloniales cuando la semilla de cacao alcanzaba su madurez era cortada y dejada a la sombra por tres o seis días para que fermentara. Pasado este tiempo los granos o habas de la mazorca eran desprendidos y se exponían al sol por unos días más para secarlos. Una vez secos ya podían ser almacenados. La duración y el buen estado de los granos de cacao almacenado dependió de que hubieran estado expuestos al sol el tiempo necesario para secarse. Un buen secado no sólo redujo el riesgo de ataques por hongos, los cuales pudrían el grano, sino también favoreció a que el aroma y sabor del chocolate fueran mejor.

⁸ Algunas de las enfermedades que fueron tratadas con cacao en la época prehispánica fueron: cólicos, picadura de víbora, fiebre, diversas enfermedades estomacales, enfermedades del hígado y vejiga, diarrea y disentería.

Algunos arqueólogos e historiadores han coincidido con la idea de que fueron los olmecas, seguidos por los mayas, quienes le dieron su máximo esplendor como cultivo. Mientras que los mexicas aprovecharon todas las virtudes de este árbol al que consideraron sagrado.⁹ La mayoría de las bebidas preparadas con cacao estuvieron reservadas para nobles, sacerdotes y guerreros en ocasiones especiales. Prohibiéndose al resto de la población e imponiendo castigos a quien las tomara sin autorización.

Con la llegada de los españoles a Mesoamérica algunos usos y costumbres del periodo prehispánico fueron incorporados por la población de la recién fundada capital del virreinato, entre ellos el cacao. En los primeros años el consumo de este grano pudo ser abastecido por la producción interna, pero al paso del tiempo esto ya no fue posible debido a su alta demanda y a la debacle que las zonas productoras estaban viviendo. Consecuencia entre otras cosas de la falta de indígenas para trabajar en las plantaciones.¹⁰ Esta situación hizo que Nueva España lo comprara a otras provincias productoras en Hispanoamérica, entre ellas, Guayaquil, Caracas y Maracaibo. Comercio que mantuvo a lo largo del periodo colonial y el que sólo cambió en cuanto a las regulaciones mercantiles que tuvo con cada una. Eso nos refiere que el virreinato novohispano no se recuperó de su baja producción, la que al parecer sigue esta tendencia hoy en día. Veamos por qué.

Actualmente la mayor parte de la producción de cacao a nivel mundial la tiene Costa de Marfil¹¹, Ghana y Tanzania, en el continente africano. Le siguen Colombia, Venezuela y Costa Rica en América. Este panorama muestra que Venezuela se ha mantenido como productor y abastecedor desde el periodo colonial. Pero al mismo tiempo que el continente americano dejó de ser el principal proveedor como lo fue en dicho periodo, durante el cual

Macilla Chávez, Luz Alondra, “Estudio monográfico actualizado del cacao (*Theobroma cacao* L.)”, Tesis para obtener el título de Química en Alimento, México, Facultad de Química-UNAM, 2011, p. 93.

⁹ En el Códice Madrid la representación que se hace de los frutos del cacao siempre está asociada los dioses. Barriga Robles, Patricia, “El cacao como medicamento en las recetas y remedios novohispanos. Siglos XVI al XVIII”, Tesis de Maestría en Historia, México, UNAM, 2012, p.11.

¹⁰ Enriqueta Quiroz señala que en el siglo XVIII, las zonas productoras de cacao se centraron en torno a Tabasco, Guatemala y el Soconusco, cuya producción sólo alcanzaba a satisfacer la demanda de cada una más no necesariamente la del resto del virreinato, Quiroz Muñoz, Enriqueta, “Circulación y consumo de cacao en la ciudad de México en el siglo XVIII”, en Secuencia, Revista de historia y ciencias sociales, México, Instituto Mora, núm. 88, ene- abril, 2014, p.50.

¹¹ En los cultivos de cacao de estos países la principal fuerza de trabajo es la esclavitud infantil en edades que oscilan entre 11 y 16 años. En África Occidental <http://hipertextual.com/2015/04/esclavitud-infantil-industria-chocolate> consultado el 24 de julio del 2015

el consumidor más importante de Hispanoamérica fue el virreinato novohispano. Mientras que en Europa se encontraban España, Italia y Francia.

Actualmente el mercado mundial del cacao se ha modificado y encontramos que sus principales compradores y procesadores son empresas de origen norteamericano entre ellas *Mars*¹² y *Mondelēz*,¹³ así como *Nestlé* de origen suizo.¹⁴ Esta última, en octubre de 2013 anunció el lanzamiento del *Plan Cacao en México*, con una inversión de más de 100 millones de pesos. El objetivo, impulsar una producción sustentable y paralelamente ayudar a la conservación del medio ambiente así como a mejorar la calidad de vida de los productores.¹⁵ Y con ello asegurar la producción de este fruto permitiéndole duplicar sus compras como lo tiene previsto.¹⁶ Pues no obstante que México ocupa el onceavo lugar a nivel mundial como productor, aportando el 2.45%.¹⁷ A partir del año 2005 enfrenta descensos de los cuales no ha podido recuperarse como se puede observar en el siguiente cuadro.

¹² Esta empresa cuenta con 29 marcas de productos y es uno de los fabricantes más importantes del chocolate en el mundo. Tiene su sede en Mount Olive, Nueva Jersey, Estados Unidos.

¹³ Con sede en Illinois, Chicago, *Mondelēz International, Inc.*, es un conglomerado multinacional estadounidense integrado por las marcas de alimentos de la antigua *Kraft Foods* a la que sucedió en 2012. Su industria se basa en la fabricación de alimentos, bebidas y confitería. En el caso de *Blommer Chocolate Company*, esta es la principal proveedora de chocolate y abastecedora de cacao procesado de América del Norte.

¹⁴ La sede de esta compañía multinacional agroalimentaria más importante del mundo se localiza en Vevey Suiza.

¹⁵ Nestlé tiene hambre de cacao mexicano en línea www.cnnexpansion.com/.../10/.../nestle-tiene-hambre-de-cacao-mexican consultado el 24 de julio de 2015.

¹⁶ Nestlé tiene hambre de cacao mexicano en línea www.cnnexpansion.com/.../10/.../nestle-tiene-hambre-de-cacao-mexican consultado el 24 de julio de 2015.

¹⁷ Cacao México en línea http://www.cacaomexico.org/?page_id=981 consultado en 29 de julio de 2015.

Producción anual en toneladas del cacao en México, 2004-2014¹⁸

2004	43,974.52
2005	36,366.16
2006	38,150.87
2007	29,909.74
2008	27,548.93
2009	22,660.79
2010	27,173.61
2011	21,387.52
2012	27,619.11
2013	27,844.12
2014	26,969.36

Como hemos visto la producción anual de México en el 2004, fue 43,974, 52 toneladas, la más alta en los últimos 11 años. No obstante que nuestro país cuenta con las condiciones para ser uno de los principales productores del continente americano. Al parecer una de las razones son las plagas y enfermedades a las que el cultivo de cacao se enfrenta, principalmente la llamada moniliasis o mancha negra.¹⁹ Hongo destructivo que en 1978 acabó con las plantaciones de este fruto en Costa Rica.²⁰ Desastre natural del que este país ha logrado recuperarse, encontrándose como ya se ha dicho, entre los productores más importantes de América. Sin embargo, este hongo sigue siendo una amenaza para los cultivos de otras partes de nuestro continente, como lo señaló en su momento el fitopatólogo costarricense, Wilbert Phillips Mora.²¹ Prueba de ello es la situación actual de la producción en nuestro país.

La moniliasis es una enfermedad que ataca a las mazorcas o frutos del cacao en cualquier etapa de su crecimiento, provocando que se echen a perder los granos. Ésta hace

¹⁸ Elaboración propia con los datos proporcionados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, en línea www.siap.gob.mx/cierre-de-la-produccion-agricola-por-estado consultado el 1 de julio de 2015.

¹⁹ La monilia es un hongo y una de las enfermedades que más afectan a los frutales. Ataca principalmente al melocotón, la nectarina, cacao, pera, albarico, entre otros.

²⁰ Desde el periodo colonial las epidemias en las plantaciones de cacao fueron un grave problema. En 1725 una de ellas provocó que se perdieran todas las cosechas en la Isla de la Trinidad. Situación que se prolongó hasta 1728, lo que provocó que parte de sus habitantes abandonaran la isla. Trinidad y Nueva España. Velasco Mendizábal, Gloria Lizania, “El comercio de cacao trinitario en la ciudad de México: 1720-1724”, en dictamen.

²¹ http://www.nacion.com/ln_ee/2006/febrero/10/aldea1.html consultado el 1 de julio de 2015.

su aparición en las plantaciones cuando los árboles tienen exceso de sombra.²² Se calcula que siete de cada 10 frutos son afectados. Paradójicamente uno de los estados en nuestro país que se ha visto más perjudicado por este problema, es Tabasco, nuestro principal productor. En febrero del 2014 se calculó que la pérdida monetaria a consecuencia de este hongo ascendió a más de 450 millones de pesos. Y que la producción retrocedió a niveles comparables a lo producido en 1970. Los otros dos estados que encabezan la lista junto con Tabasco son Chiapas y Guerrero.

Esto nos habla de que al parecer las políticas gubernamentales implementadas hasta el momento, no han logrado tener el impacto necesario para combatir este hongo e impulsar el desarrollo de este cultivo en otras partes del país que cuentan con las condiciones climáticas para ello. Sobre todo si pensamos que estos tres estados, principalmente Chiapas y Tabasco, son importantes productores desde el periodo colonial. Dichas políticas probablemente poco o nada están interesadas en aprovechar los beneficios que aportan a la salud alimentos ancestrales como el cacao.

Como ya se ha dicho muchos de los atributos de este fruto se conocen desde la época prehispánica. Pero hoy en día se sabe de muchos más gracias a los estudios que se le han hecho. Algunas de las sustancias que en él podemos encontrar son la teobromina, cafeína y teofilina que ayudan a activar la lucidez mental. Quizás a esto se debe que en el periodo colonial se le haya atribuido que tomar chocolate estimulaba el trabajo nocturno y la llamada lucidez burguesa.²³ El cacao también es una rica fuente de vitaminas como la tiamina (B1) y el ácido fólico. Contiene un alto contenido de minerales como potasio, fósforo y magnesio. Su riqueza de propiedades hidrata la piel, la tonifica y regenera. Refuerza el metabolismo y alivia los problemas del Síndrome pre menstrual (SPM). La cantidad de flavonoides que contiene ayuda en el tratamiento para combatir la fatiga crónica, etc.²⁴

²² Algunos autores como Cameron L. MacNeil, han sugerido que debido a que el cultivo de cacao se realiza a la sombra de otros árboles, las culturas mesoamericanas lo asociaron con la obscuridad. Mientras que al maíz sembrado a cielo abierto con la claridad. MacNeil, *Chocolate in Mesoamérica a cultural history of cacao*, Florida, University Press, 2009, p. 14.

²³ Quiroz Muñoz, Enriqueta, "Circulación y consumo de cacao en la ciudad de México en el siglo XVIII", en *Secuencia, Revista de historia y ciencias sociales*, México, Instituto Mora, núm. 88, ene- abril, 2014, p. 41.

²⁴ Se recomienda ingerir 45 gramos de chocolate negro a diario elaborados con más de 70% de cacao. Su alto contenido en antioxidantes hace que se produzcan endorfinas que son las que nos ponen más alertas y nos levantan el ánimo.

El cacao que se produce en México tiene a su favor su alta calidad, resultado de su origen genético. Quizás sea por ello que se ha logrado producirlo orgánico y ecológico. Existen muchas variedades de este fruto en nuestro país, de lo cual ya tenían conocimiento nuestros antepasados prehispánicos. Incluso se sabe que sólo fueron utilizadas determinadas especies para preparar bebidas, usarse como medio de cambio y remedio medicinal. Los estudios que se le hicieron al cacao en el siglo pasado permiten establecer que a la llegada de los españoles al continente americano había tres tipos. Su clasificación no sólo se determinó a partir del lugar de procedencia, sino también por sus características externas e internas. A estos tres tipos se les llamó: criollo, forastero y trinitario.²⁵ Variedades que hoy en día siguen siendo producidas en nuestro país y son las más utilizadas.

Como ya se ha dicho algunas empresas como Nestlé se han interesado por impulsar el cultivo de cacao en nuestro país, buscando producirlo de manera sustentable y asimismo apoyar a las comunidades de agricultores en México. Sin embargo, esta compañía tiene como principal interés asegurar el abastecimiento de dicho fruto para poder hacer frente a la crisis mundial que según los expertos ya enfrenta el mercado del chocolate, la que se recrudecerá en el año 2020.²⁶ Pero esta transnacional sólo concibe al cacao como la mayoría de las personas lo hacemos, como el principal ingrediente para elaborar dicha golosina.

Sin embargo, existen en nuestro país otros proyectos que al igual que Nestle tienen al cacao como su principal objetivo. No obstante su propuesta no sólo se enfoca en la

²⁵ El cacao criollo denominado así por los españoles es regularmente alargado y de punta pronunciada. Su superficie es rugosa, delgada y de color verde, y con frecuencia tiene salpicaduras de color rojo púrpura. Sus granos son grandes, gruesos, casi redondos y blancos, muy aromáticos y de sabor ligeramente amargo. En el periodo colonial por la naturaleza poco amarga de los granos de esta variedad fueron calificados como los más finos y de los que se dijo se obtuvo el chocolate de mayor calidad. A esta variedad pertenece el que se cultivó en el Soconusco y algunos de los que se cultivaron en lo que hoy se denomina como América Central y Sudamérica como el de Caracas. El cacao forastero es de forma generalmente ovalada y corta, de superficie lisa y de color verde o amarillo cuando ya ha madurado. Sus granos son pequeños y más o menos aplastados con un color entre púrpura claro y oscuro, y su sabor es más amargo que el criollo. A este tipo perteneció el cultivado en Guayaquil en Ecuador y en algunos lugares de América Central y Sudamérica. El cacao llamado trinitario dio como resultado de la mezcla del criollo y forastero. Al parecer en 1525 los españoles llevaron de Nueva España cacao criollo a la isla de la Trinidad ubicada al norte de la actual Venezuela. Pero en 1727 un ciclón destruyó la mayoría de las plantaciones y fue hasta 1757 que se plantaron nuevamente árboles de cacao del tipo forastero procedentes de Caracas. Velasco Mendizábal, Gloria Lizania, “Francisco de Urtusástegui y Miguel de Amorrain, almaceneros mexicanos y el comercio de cacao caraqueño: 1700-1740”, Tesis para obtener el grado de maestría en Historia de México, IIH-UNAM en preparación.

²⁶ Esta crisis explican los expertos, será resultado de plagas, sequías, inundaciones y los efectos del cambio climático sobre la agricultura. Lo que paralelamente afectará a la industria del chocolate haciéndolo escasear y elevar sus precios, convirtiendo a esta golosina e un artículo de lujo. Tal y como se le consideró en algunas partes de Europa en el siglo XVIII.

producción del chocolate, sino en adaptar este fruto a nuestro presente. Es decir, de consumirlo de otra manera y resaltar los beneficios de su ingesta en la salud de las personas. Este es el caso de las Aldeas Chan Kaah, las aldeas del cacao. Grupo formado por profesionales, campesinos y gastrónomos, 100% mexicanos, que cree en un mejor futuro para nuestro país a partir del consumo de alimentos ancestrales, diseñando “una gama de recetas que combinan lo natural con experiencias únicas, el sabor con el bienestar y la innovación con lo sustentable”.²⁷ Esta organización trabaja de la mano con los productores para impulsar el desarrollo de sus comunidades y mejorar su calidad de vida.²⁸

Existen otras organizaciones que a diferencia de Aldeas Chan Kaah, fueron creadas con el objetivo de tener un alcance mayor, ya que su radio de acción intenta llegar a todos aquellos lugares que producen cacao en nuestro país. Este es el caso de *Cacao México*, creada en el 2010 sin fines de lucro. Su finalidad es impulsar la producción de este fruto en México a través de prácticas sustentables, las que paralelamente contribuyan a la reforestación. El apoyo que brinda a las comunidades productoras, impacta de manera directa en el desarrollo social y económico de los agricultores y sus familias. Los recursos económicos con los que cuenta *Cacao México*, provienen de distintos grupos de donantes, entre los que se encuentran: la industria chocolatera, institutos de investigación, organizaciones no gubernamentales y recursos internacionales de varias partes del mundo.²⁹

Otras organizaciones como CASFA, Centro de Agroecología San Francisco de Asís A. C., es una red maya de organizaciones orgánicas que ha venido trabajando a lo largo de casi 30 años, ayudando en la permanencia de más de 10,000 familias indígenas campesinas con el objetivo de generar su desarrollo sostenible.³⁰ Durante este tiempo han logrado recuperar más de 50,000 hectáreas de cultivos en los que el cacao no es el único fruto que se ha buscado producir. Sino otros productos como el café, la miel y diversas frutas tropicales todos ellos orgánicos. Dichos esfuerzos les han permitido generar importantes ingresos por

²⁷ Algunos de los productos que elaboran son: sazónadores de carnes, verduras y mariscos. Sal piquín de cacao y aceite infusionado que contiene aceite de oliva extra virgen con cacao y especias. Así como botanas saladas y dulces. Cabe señalar que estos productos se pueden encontrar tanto con cacao orgánico como no orgánico.

²⁸ Aldeas Chan Kaah www.aldeas.com.mx

²⁹ Cacao México www.cacaomexico.org/?page_id=105

³⁰ Centro de Agroecología San Francisco de Asís A. C. Red Maya de Organizaciones Orgánicas <http://www.redmayacasfa.org>

la venta de estos productos en distintas partes del mundo.³¹ Su lema es, “Por un desarrollo integral con raíces profundas”.³² Muchas de estas organizaciones buscan que nuestro país vuelva ocupar uno de los primeros lugares de producción el mundo.

En cuanto a las políticas de Estado hacia los cultivos y productores de cacao se sabe que a finales de junio del 2014 dio inicio el programa denominado *Nueva visión para el desarrollo Agroalimentario de México (VIDA) del Grupo de Café y Cacao*, que busca impulsar el desarrollo productivo y la calidad de estos productos.³³ Su coordinador es el Foro Económico Mundial (WEF) y entre sus integrantes se encuentran el gobierno federal, agricultores y el sector privado. Este proyecto será aplicado en los estados de Tabasco, Chiapas, Oaxaca, Nayarit y Veracruz, en donde se busca entre otras cosas crear viveros tecnificados con genética y selección de variedades de cacao y café, bajo la supervisión de Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP). Así como combatir las plagas y enfermedades propias de estos cultivos. Dentro Como parte del programa se contempla apoyar la siembra y su mantenimiento a través de asesorías y financiamiento a los productores. Todo ello con el fin de optimizar la rentabilidad y la competitividad del cacao y el café. Lo que permitirá mejorar las condiciones de vida de los habitantes de las zonas productoras. Sin embargo su tiempo de duración es de cuatro años, por lo que concluirá en el 2018.

Otro proyecto en el que también encontramos la participación del gobierno mexicano, es el que dio inicio en mayo de este año. La convocatoria fue hecha por el Sistema Nacional de Investigación y Transferencia Tecnológica para el Desarrollo Rural Sustentable (SNITT).³⁴ El primer objetivo fue reunir a los principales actores de la cadena del valor cacao, entre ellos, productores, investigadores, diversas ONG y empresas privadas, los que se dieron cita en el Centro Experimental Rosario Izapa (INIFAP) en el estado de Chiapas. El

³¹ Uno de los programas con los que actualmente cuentan es el de Hortalizas Mayas cultivadas sin agroquímicos entre ellos: chayote, mam, tomate de árbol, chile manzano, zarzamora. Dichos cultivos están a cargo de grupos indígenas mayas como los Mames, Mochós, Cacchiqueles, Jacaltecos y Tzeltales principalmente. <http://www.redmayacasfa.org/programas/hortalizas-mayas> consultado en 4 de agosto de 2015.

³² Otras organizaciones que hasta el momento se han podido identificar tienen proyectos de apoyo y sustentabilidad para el cultivo de cacao y sus productores son: Xoco Lattes & café <http://www.xocolattesycafe.org>; Cacao y Chocolate de México S. de R.L. de C.v. <http://www.cacaoychocolatedemexico.com.mx>; C.A.C.A.O. Cooperativa Autónoma de Convivencia y

³³ <http://www.productoresdelsur.org/mx/noticias/inician-programa-para-impulsar-cafe-y-cacao> consultado el 15 de julio de 2015.

³⁴ Dependencia gubernamental que tiene su sede en la ciudad de México en, Xola Eje 4 Sur 613, Del Valle, 03100 Benito Juárez, D.F.

propósito de esta reunión fue “identificar temas estratégicos y demandas de investigación y transferencia de tecnología en la cadena de valor de cacao”.³⁵ Y con ello poder integrar este fruto en la agenda nacional priorizada para el periodo 2015-2018. Lo que permitirá que este alimento ancestral cuente con recursos que provengan del Fondo Sectorial SAGARPA-CONACYT.³⁶

Reflexión final

Contrario a lo pensado al iniciar este trabajo, el gobierno de México si tiene contemplado al cacao dentro de sus programas de apoyo. Existe la “disposición” de ayudar a los productores y sus familias para combatir de manera conjunta los problemas que enfrenta el cultivo de este fruto, los que no son nada nuevo. Pues se sabe se vienen arrastrando desde muchos años atrás, incluso me atrevo a decir que desde la época colonial.

La falta de continuidad en los programas de ayuda por parte del Estado no sólo en lo que se refiere al cacao, sino para el campo en general, hace que los problemas crezcan cada vez más y por lo tanto se necesiten más recursos para darles solución. Es por ello que han surgido diversas organizaciones independientes que trabajan desde hace tiempo brindando apoyo a los productores de este fruto y sus familias, a través de proyectos sustentables que ayudan a mejorar la producción de este alimento ancestral, beneficiando así la economía y el nivel de vida de las zonas productoras.

Si consideramos que México está enfrentando una crisis de producción (al igual que el resto de los países productores de cacao en el mundo) como consecuencia del cambio climático, las enfermedades propias de este cultivo, el abandono de los productores, etc. ¿Cuál es entonces el futuro del cacao en nuestro país para el 2020, año en el que se prevé que la crisis de este fruto se agudizará a nivel mundial? Al parecer no muy alentador, ya que para hacer frente a este problema no sólo basta con contar con recursos económicos, sino tiempo,

³⁵ <http://www.snitt.org.mx/difusion-y-vinculacion/noticias/noticias-del-snitt/23-snitt-sagarpa-convoco-a-los-principales-actores-de-la-cadena-de-valor-cacao> consultado el 4 de agosto de 2015.

³⁶ Este fondo cuyo nombre completo es: Fondo Sectorial de Investigación en Materia Agrícola, Pecuaria, Acuicultura, Agrobiotecnología y Recursos Fitogenéticos. Es un fideicomiso creado entre la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Recursos Pesqueros y Alimentos y el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología para resolver los problemas e impulsar el desarrollo en el sector.

es decir, el que implica todo el proceso de la cadena valor cacao. En el que se incluye el de crecimiento de nuevos árboles que comienzan a dar frutos entre los cinco y seis años de haber sido plantados. Esto en caso de que dentro de los programas del gobierno esté reforestar y ampliar las zonas de cultivo.

El jueves 18 de junio del presente año se presentó el billete de lotería: “Cacao, alimento de los Dioses”. En este acto, Manuel Villa Issa, director general del Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas (SNICS), en representación de Enrique Martínez y Martínez, titular de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA). Dijo que esta emisión forma parte de las acciones del gobierno para promover su consumo y un mayor conocimiento de él. Sin embargo considero que como parte de la estrategia para impulsar su producción y uso, está en dejar de verlo sólo como un ingrediente del chocolate. Ya que la mayoría de las veces esta “golosina” es más valorada que el propio fruto al cual debe su existencia.

Por ello es necesario resaltar las bondades y beneficios que el cacao trae a la salud. Así como ponerlo al alcance de todos para que se pueda incorporar a nuestra vida diaria. Sin embargo, más allá de plagas, enfermedades y el cambio climático, el principal problema que enfrenta el cacao y todo el patrimonio alimentario de la humanidad es la mentalidad de los gobiernos que están optando por la vía de generar alimentos modificados genéticamente bajo el argumento de que ello ayudará a elevar los niveles de producción con menos inversión. Lo que permitirá que éstos lleguen a más sectores de la población, pero sin importarles los costos y perjuicios en la salud de las personas.