

DEL CACAO A LA EXPERIENCIA TURÍSTICA: EL FESTIVAL DEL CHOCOLATE Y LA IDENTIDAD TABASQUEÑA

Yaksi Guadalupe Ovando Gómez¹

Paola Ronzón Ovando²

Resumen:

El Festival del Chocolate de Tabasco se ha consolidado como uno de los principales espacios de difusión cultural y turística, al promover la valorización del cacao como símbolo identitario y patrimonio gastronómico de la región. Su relevancia radica en el papel que desempeña para proyectar la cultura cacaotera, impulsar la economía local y contribuir a la diversificación económica mediante el fortalecimiento de actividades vinculadas al turismo gastronómico y cultural. No obstante, el cacao continúa enfrentando desafíos relacionados con la limitada articulación entre los sectores turístico, cultural y agroproductivo, así como con la necesidad de generar mayores beneficios para las comunidades rurales productoras.

Ante este contexto, el Festival del Chocolate surge como una plataforma estratégica que integra promoción turística, actividades gastronómicas, expresiones culturales y participación comunitaria, convirtiéndose en un punto de encuentro entre productores, visitantes, artesanos y actores institucionales. El estudio plantea como objetivo analizar la percepción de visitantes nacionales y extranjeros respecto al impacto cultural, económico y turístico del festival, así como evaluar el grado en que este evento contribuye a la preservación del patrimonio gastronómico y al fortalecimiento de la identidad regional. Para ello, se emplea un enfoque cuantitativo mediante la aplicación de un cuestionario a una muestra de asistentes de su emisión 2025.

Los resultados esperados pretenden demostrar que dicho Festival no sólo dinamiza el turismo y la economía local, sino que también reafirma la identidad tabasqueña y preserva el legado cultural del cacao, consolidándose como un referente nacional en el turismo gastronómico y cultural de México.

Palabras clave: Cacao, chocolate, turismo, cultura, patrimonio, festival.

¹ Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. yaksiovga@gmail.com

² Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. paolaronzon26@gmail.com

FROM COCOA TO TOURIST EXPERIENCE: THE CHOCOLATE FESTIVAL AND TABASCO IDENTITY

Abstract:

The Tabasco Chocolate Festival has established itself as a leading platform for cultural and tourism promotion, highlighting cacao as a symbol of identity and gastronomic heritage of the region. Its importance lies in its role in showcasing cacao culture, boosting the local economy, and contributing to economic diversification by strengthening activities linked to gastronomic and cultural tourism. However, cacao continues to face challenges related to the limited coordination between the tourism, cultural, and agricultural sectors, as well as the need to generate greater benefits for rural producing communities.

In this context, the Chocolate Festival emerges as a strategic platform that integrates tourism promotion, gastronomic activities, cultural expressions, and community participation, becoming a meeting point for producers, visitors, artisans, and institutional stakeholders.

This study aims to analyze the perceptions of national and international visitors regarding the cultural, economic, and tourism impact of the festival, as well as to evaluate the extent to which this event contributes to the preservation of gastronomic heritage and the strengthening of regional identity. To this end, a quantitative approach is employed by administering a questionnaire to a sample of attendees from the 2025 edition. The expected results aim to demonstrate that this Festival not only boosts tourism and the local economy, but also reaffirms Tabasco's identity and preserves the cultural legacy of cacao, consolidating its position as a national benchmark in gastronomic and cultural tourism in Mexico.

Keywords: Cacao, chocolate, tourism, culture, heritage, festival.

1. INTRODUCCIÓN

El cacao ha sido uno de los principales símbolos culturales, históricos y económicos del estado de Tabasco. Su presencia en la región se remonta a las civilizaciones mesoamericanas, particularmente a los contextos olmeca y maya, donde el cacao fue valorado como un bien de carácter simbólico y ritual, asociado a prácticas ceremoniales, intercambios sociales y expresiones de prestigio cultural. Diversas investigaciones antropológicas e históricas han documentado el uso del cacao como bebida ceremonial y como bien de intercambio en el periodo prehispánico, lo que evidencia su relevancia dentro de la organización social de estas culturas (Instituto Nacional de Antropología e Historia [INAH], 2023).

En el ámbito regional, Tabasco se ha caracterizado históricamente por contar con condiciones ambientales favorables para el cultivo del cacao, lo que ha permitido la continuidad de esta actividad desde épocas prehispánicas hasta la actualidad. En particular, el municipio de Comalcalco destaca como un territorio simbólicamente vinculado a la cultura cacaotera, tanto por la presencia de vestigios arqueológicos mayas como por la persistencia de prácticas agrícolas tradicionales asociadas al cacao. Esta relación entre patrimonio cultural, territorio y producción agrícola ha contribuido a que Comalcalco sea reconocido actualmente como uno de los principales espacios cacaoteros del estado de Tabasco (González Jácome & Ramírez Martínez, 2010).

Esta relevancia histórica y territorial se mantiene en el contexto contemporáneo, ya que Tabasco continúa siendo una de las principales entidades productoras de cacao en México, concentrando una proporción significativa de la producción nacional. De acuerdo con datos oficiales, la actividad cacaotera sigue representando un componente fundamental de la economía agrícola estatal y de la identidad cultural de sus comunidades rurales (Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI], 2021).

En las últimas décadas, se ha impulsado la revalorización del cacao como un recurso turístico y cultural. En este contexto surge la Ruta del Cacao al Chocolate, un proyecto de turismo rural y gastronómico que promueve la visita a haciendas cacaoteras en los municipios de Cunduacán y Comalcalco. Este circuito busca rescatar las tradiciones agrícolas, el proceso artesanal del chocolate y la identidad cultural del cacao, generando al mismo tiempo oportunidades económicas para las comunidades locales (Camacho Gómez, et, al, 2018).

De manera complementaria, el Festival del Chocolate de Tabasco, instaurado oficialmente en 2010 por el Gobierno del Estado, se ha consolidado como un espacio emblemático de promoción turística y cultural. El evento combina exposiciones, muestras gastronómicas, actividades académicas y artísticas con la participación de productores locales y visitantes nacionales e internacionales. Según datos de la Secretaría de Turismo de Tabasco (2023), el festival ha logrado consolidarse como una de las principales plataformas de impulso a la economía local, generando una derrama superior a los 120 millones de pesos en sus ediciones más recientes.

Asimismo, el Congreso del Estado de Tabasco (2024) declaró oficialmente al cacao como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado, reconociendo su valor simbólico y su papel como emblema turístico. Esta declaración ha reforzado la idea de que el cacao no solo debe ser visto como un cultivo agrícola, sino como un elemento central en la construcción de la identidad regional y un motor para el desarrollo sustentable mediante el turismo cultural y gastronómico.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El cacao ha sido históricamente uno de los principales símbolos culturales, económicos y gastronómicos del estado de Tabasco, estrechamente vinculado a la identidad de sus comunidades rurales y a prácticas productivas heredadas desde la época prehispánica. En los últimos años, este legado ha sido revalorado a través de iniciativas de turismo cultural y gastronómico, entre las que destaca el Festival del Chocolate de Tabasco, concebido como un espacio para difundir la cultura cacaotera, atraer visitantes y dinamizar la economía local (Camacho Gómez et al., 2018).

Si bien el festival ha logrado posicionarse como un evento de alcance nacional, incrementando la afluencia de visitantes y la derrama económica, su impacto como motor de desarrollo turístico sostenible aún presenta limitaciones. De acuerdo con el Plan Estatal de Desarrollo, la actividad turística en Tabasco continúa concentrándose principalmente en el turismo de negocios, lo que reduce las oportunidades del turismo cultural y gastronómico para beneficiar de manera directa a las comunidades productoras de cacao (Gobierno del Estado de Tabasco, 2024).

Asimismo, persisten debilidades relacionadas con la limitada articulación entre los sectores turístico, cultural y agroproductivo, así como con la insuficiente infraestructura y

promoción turística. Aunque Tabasco concentra más del 60 % de la producción nacional de cacao, los ingresos de los productores siguen siendo bajos, lo que evidencia una escasa integración de estos actores en la cadena de valor turística (INEGI, 2021). Esta situación contrasta con el reconocimiento institucional del cacao como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado, el cual subraya su valor simbólico, pero aún no se traduce plenamente en bienestar social y económico para las comunidades rurales (Congreso del Estado de Tabasco, 2024).

En este contexto, resulta necesario analizar en qué medida el Festival del Chocolate, como eje articulador de la Ruta del Cacao al Chocolate, contribuye realmente a la preservación del patrimonio gastronómico, al fortalecimiento de la identidad regional y al desarrollo económico local. Asimismo, es pertinente evaluar la percepción de los visitantes nacionales e internacionales respecto al impacto cultural, económico y turístico del festival, con el fin de identificar áreas de oportunidad que permitan equilibrar la promoción turística con la conservación del patrimonio que distingue a Tabasco.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo general

Analizar cómo el turismo asociado al Festival del Chocolate contribuye al desarrollo cultural y turístico de Tabasco, fortaleciendo la identidad regional y promoviendo la valorización del patrimonio gastronómico vinculado al cacao.

3.2. Objetivos específicos

1. Analizar el papel del cacao como elemento identitario y recurso turístico en Tabasco.
2. Evaluar cómo el festival del chocolate fomenta la preservación del patrimonio cultural y gastronómico de la región.
3. Examinar el impacto del festival del chocolate en la promoción del turismo regional y la economía local.

4. MARCO TEÓRICO

4.1. El cacao como patrimonio cultural, identidad y recurso turístico

El cacao es uno de los elementos culturales más antiguos y significativos del sureste de México y, particularmente, del estado de Tabasco. Su relevancia no se limita al ámbito productivo, sino que se extiende al plano simbólico, social y cultural. Desde el periodo prehispánico, las civilizaciones olmeca y maya otorgaron al cacao un carácter sagrado, utilizándolo en rituales religiosos, ceremonias de poder, ofrendas y como medio de intercambio económico, lo que le confirió un valor social diferenciado dentro de la organización comunitaria (INAH, 2023).

Este legado histórico ha permitido que el cacao se consolide como un símbolo identitario, es decir, como un elemento que representa la continuidad cultural de un territorio y que refuerza el sentido de pertenencia de sus habitantes. En términos contemporáneos, el cacao tabasqueño expresa la relación histórica entre las comunidades rurales y su entorno natural, así como la persistencia de conocimientos tradicionales vinculados al cultivo, la fermentación, el secado y la elaboración artesanal del chocolate.

Desde la perspectiva del patrimonio cultural inmaterial, el cacao no debe entenderse únicamente como un producto agrícola, sino como un conjunto de saberes, prácticas y significados sociales transmitidos de generación en generación. De acuerdo con la UNESCO (2003), el patrimonio cultural inmaterial se mantiene vivo a través de su práctica social y del reconocimiento comunitario, por lo que su valorización debe contribuir al fortalecimiento de las comunidades portadoras. En este sentido, el cacao se convierte en un recurso turístico cuando su aprovechamiento permite al visitante comprender su historia, su simbolismo y su estrecha vinculación con el territorio.

La Secretaría de Cultura enfatiza que la gastronomía tradicional es una pieza fundamental de la identidad cultural, ya que concentra memoria colectiva, conocimientos ancestrales y prácticas sociales que fortalecen la cohesión comunitaria. Bajo este enfoque, el cacao tabasqueño puede ser considerado un recurso turístico identitario, capaz de articular experiencias culturales y gastronómicas que conectan al visitante con las raíces históricas del territorio.

La Ruta del Cacao al Chocolate se inscribe dentro de esta lógica de valorización patrimonial. Al integrar haciendas cacaoteras, fincas, talleres artesanales y espacios culturales, la ruta transforma el proceso productivo en experiencia turística, favoreciendo la participación comunitaria y la generación de beneficios económicos locales. Este tipo de iniciativas coincide con los planteamientos de la Organización Mundial del Turismo. (2021), que promueven la articulación entre turismo y cultura como estrategia para diversificar la oferta turística y fortalecer la identidad de los destinos.

4.2 El Festival del Chocolate como mecanismo de preservación y difusión del patrimonio gastronómico

Los festivales gastronómicos desempeñan un papel estratégico en la preservación y difusión del patrimonio cultural, al funcionar como espacios donde las tradiciones se hacen visibles, se reinterpretan y se transmiten a públicos amplios. En Tabasco, el Festival del Chocolate se ha consolidado como un evento emblemático que articula cultura, gastronomía y turismo, posicionando al cacao como eje central de la identidad regional.

Desde un enfoque teórico, la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO establece que la preservación del patrimonio no implica su inmovilización, sino su transmisión activa y su adaptación a contextos contemporáneos. En este sentido, el Festival del Chocolate actúa como un espacio de salvaguardia dinámica, donde los saberes tradicionales relacionados con el cacao se comunican mediante actividades culturales, educativas y gastronómicas.

El festival no solo exhibe el producto final (chocolate), sino que pone en valor todo el proceso cultural que lo sustenta: cultivo, transformación, técnicas artesanales, recetas tradicionales y narrativas históricas. A través de talleres, demostraciones culinarias, exposiciones y degustaciones, el visitante tiene acceso a una experiencia integral que le permite comprender el significado cultural del cacao, como se aprecia en la Figura 1.

Asimismo, las demostraciones del proceso tradicional del cacao, que abarcan desde la transformación del grano hasta la elaboración del chocolate, refuerzan el carácter educativo y cultural del evento. Estas prácticas permiten la transmisión de saberes tradicionales y fortalecen la percepción de autenticidad cultural, contribuyendo a la preservación del patrimonio gastronómico regional. La Figura 1 ilustra este proceso, evidenciando cómo el

Festival del Chocolate funciona como un espacio de aprendizaje cultural y de valorización del cacao dentro de la experiencia turística

Figura 1. Demostración del proceso de cacao en el Festival del Chocolate



Fuente: Elaboración propia

5. METODOLOGÍA

La investigación se desarrolló bajo un enfoque cuantitativo, ya que se centra en la medición y análisis de las percepciones de los visitantes del Festival del Chocolate de Tabasco 2025, a través de datos numéricos obtenidos mediante un cuestionario estructurado. Este enfoque permite identificar tendencias, niveles de satisfacción y relaciones entre variables vinculadas al turismo cultural y gastronómico.

El estudio es de tipo descriptivo y analítico, debido a que, por un lado, describe las características del fenómeno turístico asociado al festival y, por otro, analiza la relación entre el evento, la identidad cultural del cacao y el crecimiento en la afluencia de visitantes.

Asimismo, la investigación tiene un diseño no experimental y transversal, ya que los datos se recolectaron en un solo momento durante la edición 2025 del Festival del Chocolate sin manipular las variables de estudio.

5.1 Población y muestra

La población de estudio estuvo conformada por los visitantes nacionales e internacionales que asistieron al Festival del Chocolate de Tabasco en su edición 2025. De acuerdo con datos

oficiales del Gobierno del Estado de Tabasco, dicha edición registró más de 352,000 asistentes.

La muestra se seleccionó mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia, considerando a los asistentes que aceptaron responder el cuestionario durante su visita al evento. El tamaño de la muestra fue suficiente para identificar patrones generales de percepción y satisfacción, lo cual resulta adecuado para estudios exploratorios y descriptivos en eventos turísticos.

5.2 Instrumento de recolección de datos

El instrumento utilizado fue un cuestionario estructurado, integrado por preguntas cerradas de opción múltiple y escalas tipo Likert. El cuestionario se diseñó con base en los objetivos de la investigación y en estudios previos sobre turismo cultural y gastronómico, con el fin de analizar la percepción de los visitantes respecto al papel del cacao como elemento identitario, la preservación del patrimonio cultural y el impacto turístico del Festival del Chocolate de Tabasco.

La aplicación del instrumento se llevó a cabo de manera presencial durante el desarrollo del festival, aprovechando los espacios de interacción directa entre visitantes y expositores. En este sentido, la Figura 2 muestra el proceso de recolección de información mediante la aplicación del cuestionario en un stand del Festival del Chocolate, donde se observa la interacción directa entre el investigador y los visitantes. Este acercamiento permitió explicar brevemente el propósito del estudio, garantizar la participación voluntaria y asegurar que las respuestas fueran emitidas en un entorno natural de consumo cultural y turístico.

Las variables analizadas incluyeron:

- Motivación de visita
- Percepción del cacao como símbolo identitario
- Nivel de satisfacción con el festival
- Impacto cultural y económico percibido
- Intención de recomendación y retorno

Figura 2. Entrevista de un stand



Fuente: Elaboración propia

5.3 Matriz de operacionalización de variables

La matriz de operacionalización de variables se diseñó para asegurar la correspondencia metodológica entre los objetivos específicos del estudio. En la Tabla 1 se puede observar las variables analizadas y los ítems del cuestionario aplicado a los visitantes del Festival del Chocolate de Tabasco.

Tabla 1. Matriz de Operacionalización de Variables

Objetivo específico	Variable principal	Dimensión	Indicador	Ítem del instrumento
1. Analizar el papel del cacao como elemento identitario y recurso turístico en Tabasco.	Identidad cultural	Valor simbólico	Reconocimiento del cacao como símbolo identitario	¿Considera que el chocolate forma parte de la identidad cultural de Tabasco?
		Identidad cultural	Conocimiento cultural sobre el cacao	¿El Festival del Chocolate le permitió conocer más sobre la historia del cacao y su valor cultural?
			Autenticidad cultural de la experiencia	¿Cómo calificaría la autenticidad de las experiencias culturales ofrecidas?
2. Evaluar cómo el Festival del Chocolate fomenta la preservación del patrimonio cultural y gastronómico de la región.	Patrimonio cultural y gastronómico	Preservación cultural	Difusión del patrimonio gastronómico	¿El Festival del Chocolate le permitió conocer más sobre la historia del cacao y su valor cultural?
			Conservación de tradiciones gastronómicas	¿Considera que los eventos relacionados con el chocolate promueven la conservación del patrimonio cultural y gastronómico de Tabasco?
		Experiencia cultural	Autenticidad de prácticas culturales	¿Cómo calificaría la autenticidad de las experiencias culturales ofrecidas (Ruta del Cacao, talleres, degustaciones)?

Examinar el impacto del Festival del Chocolate en la promoción del turismo regional y la economía local.	Impacto turístico	Promoción turística	Atracción de turismo	¿Cree que el Festival del Chocolate atrae turismo nacional e internacional hacia Tabasco?
			Importancia del festival para el destino	¿Qué tan importante considera que es el festival para la promoción turística del estado?
			Intención de recomendación del destino	¿Recomendaría visitar Tabasco por el Festival del Chocolate?
	Impacto económico	Beneficio local	Beneficios económicos percibidos	¿Percibe que el festival genera beneficios económicos para productores y comerciantes locales?
		Comportamiento turístico	Gasto del visitante	Promedio de gasto total durante su visita en el Festival del Chocolate.

Fuente: Elaboración propia

6. RESULTADOS

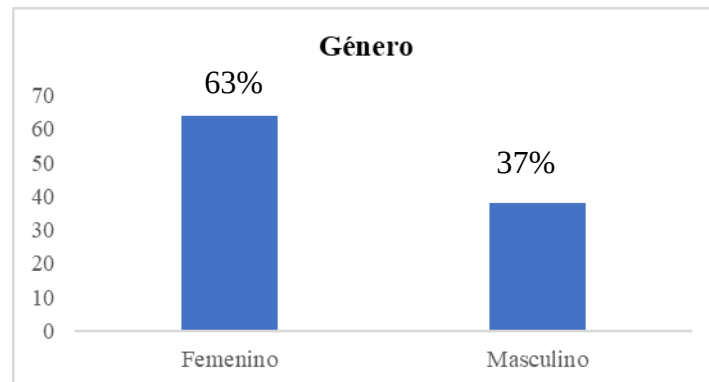
El presente apartado expone los resultados obtenidos a partir del cuestionario aplicado a los asistentes del Festival del Chocolate de Tabasco, edición 2025, con el propósito de analizar la percepción de los visitantes respecto al cacao como elemento identitario, la experiencia turística del festival y su impacto en la promoción del turismo cultural y gastronómico. Los resultados se presentan de forma articulada, atendiendo a los objetivos específicos de la investigación y manteniendo coherencia con el planteamiento del problema y el marco teórico.

En la Figura 3 se muestra una participación mayoritaria del sexo femenino, que representa el 63 % de la población encuestada, mientras que el 37 % corresponde al sexo masculino. Esta distribución sugiere una mayor presencia de mujeres en el consumo y participación de eventos culturales y gastronómicos como el Festival del Chocolate.

Desde una perspectiva turística y sociocultural, esta tendencia puede interpretarse como un indicador de que las experiencias vinculadas a la gastronomía, la cultura y el patrimonio despiertan un interés particular en el público femenino, lo cual ha sido documentado en estudios sobre turismo cultural, donde se reconoce una mayor participación de mujeres en actividades relacionadas con consumo cultural, eventos gastronómicos y experiencias patrimoniales.

Este dato resulta relevante para la planificación turística, ya que permite identificar segmentos de mercado predominantes y orientar estrategias de promoción, diseño de actividades y comunicación del festival hacia perfiles específicos del visitante. Asimismo, la presencia significativa de mujeres refuerza la idea de que el Festival del Chocolate no se limita a un público especializado, sino que atrae a un segmento amplio interesado en experiencias culturales con contenido identitario.

Figura 3. Género de la población encuestada



Fuente: Elaboración propia

En relación con el motivo principal de visita, los resultados muestran cómo podemos observar en la Figura 4 una diversidad de intereses que evidencia la complejidad del festival como producto turístico. El 36 % de los encuestados señaló que asistió al festival por motivos de trabajo o negocios, seguido por un 25 % que acudió por interés en la gastronomía, un 22 % por entretenimiento, y un 17 % motivado por la cultura e historia.

El alto porcentaje de visitantes que asiste por trabajo o negocios indica que el Festival del Chocolate cumple una función relevante como plataforma económica y comercial, donde convergen productores, emprendedores, expositores, instituciones y prestadores de servicios. Este hallazgo confirma que el festival no solo promueve el consumo cultural, sino que también facilita la generación de redes productivas, intercambio comercial y oportunidades económicas vinculadas al cacao y al chocolate.

Por otro lado, al analizar de manera conjunta los motivos relacionados con gastronomía (25 %) y cultura e historia (17 %), se observa que 42 % de los visitantes acude al festival impulsado directamente por el interés cultural y gastronómico del cacao. Esta proporción es fundamental para el análisis del turismo cultural, ya que confirma que el cacao funciona como un atractor simbólico y patrimonial, capaz de motivar la visita por su significado histórico, identitario y culinario.

El 22 % de visitantes que acude por entretenimiento refleja que el festival también cumple una función recreativa, integrando espectáculos, actividades lúdicas y experiencias sensoriales que complementan la oferta cultural y gastronómica. Esta combinación de motivos evidencia que el Festival del Chocolate presenta una oferta turística híbrida en la que convergen cultura, gastronomía, economía y recreación tal cual como observamos en la Figura 4.

Figura 4. Motivo para visitar el festival del chocolate



Fuente: Elaboración propia

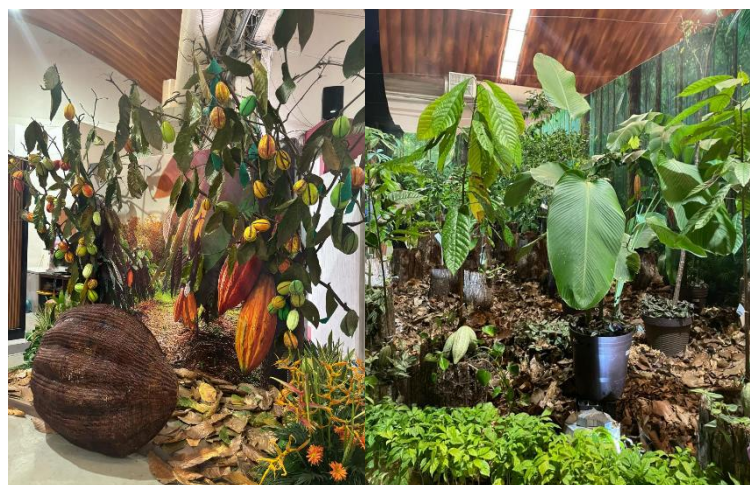
De igual manera, los resultados del cuestionario evidencian que el cacao es ampliamente reconocido por los visitantes como un símbolo representativo del estado de Tabasco. En específico, el 87 % de los encuestados manifestó estar de acuerdo o totalmente de acuerdo con esta afirmación, lo que confirma que el cacao mantiene una fuerte vigencia simbólica y cultural dentro del imaginario social de quienes asisten al Festival del Chocolate.

La percepción del cacao como símbolo identitario se vincula directamente con el objetivo específico 1 de la investigación, al evidenciar que las propiedades históricas, culturales y gastronómicas del cacao son reconocidas por el público visitante. Al observar la Figura 5 se observa que el cacao tabasqueño funciona como un recurso turístico identitario, capaz de comunicar la historia, las tradiciones productivas y la identidad regional del territorio.

En este sentido, los resultados muestran que el cacao no es percibido únicamente como un producto agrícola o gastronómico, sino como un elemento cargado de significado histórico, cultural e identitario.

Asimismo, este hallazgo respalda el enfoque planteado por la Secretaría de Cultura (2015), que señala que la gastronomía tradicional constituye una pieza fundamental en la construcción de la identidad cultural, al concentrar memoria colectiva y prácticas sociales transmitidas de generación en generación. Por lo tanto, el reconocimiento del cacao como símbolo refuerza el potencial del Festival del Chocolate como espacio de preservación, difusión y resignificación del patrimonio gastronómico tabasqueño.

Figura 5. Representación del cacao



Fuente: Elaboración propia

En relación con el nivel de satisfacción, los resultados indican que el 88 % de los visitantes se declaró muy satisfecho o satisfecho con su experiencia en el Festival del Chocolate, mientras que solo una minoría expresó niveles de satisfacción regular o insatisfacción. Este resultado es particularmente relevante, ya que la satisfacción del visitante constituye uno de los principales indicadores de calidad y competitividad de los productos turísticos.

Desde el enfoque del turismo cultural, la satisfacción se asocia no solo con la calidad de los servicios, sino con la experiencia integral que vive el visitante, incluyendo el contenido cultural, la autenticidad, la organización del evento y la capacidad del festival para cumplir con las expectativas generadas. En este sentido, el alto nivel de satisfacción observado sugiere que el festival logra articular de manera adecuada sus componentes culturales, gastronómicos y recreativos.

De acuerdo con la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2021), los niveles elevados de satisfacción influyen directamente en la intención de recomendación y de retorno, factores que resultan determinantes para la consolidación de destinos y eventos turísticos. En el caso del Festival del Chocolate, la satisfacción positiva de los visitantes contribuye a explicar el crecimiento sostenido de la afluencia en los años posteriores a la pandemia.

No obstante, desde una lectura crítica vinculada con el objetivo específico 3, la satisfacción del visitante no debe interpretarse de manera aislada. Si bien el festival ofrece una experiencia positiva, esto no garantiza automáticamente la sostenibilidad del modelo turístico ni la distribución equitativa de los beneficios entre los distintos actores, especialmente las comunidades productoras de cacao. Por ello, este resultado representa una fortaleza del evento, pero también plantea la necesidad de fortalecer la articulación territorial.

Tabla 2. Evolución de visitantes del Festival del Chocolate de Tabasco (2019–2025)

Año	Visitantes estimados	Variación porcentual respecto a la edición previa
2019	200,000	—
2022	115,000	-42.5%
2023	150,000	+30.4 %
2024	250,000	+66.7 %
2025	352,000	+40.8 %

Fuente: Elaboración propia con base en comunicados oficiales del Gobierno del Estado de Tabasco (2019, 2022, 2023, 2024, 2025).

La evolución de visitantes del Festival del Chocolate de Tabasco permite identificar con claridad las etapas de consolidación, ajuste y crecimiento del evento como producto turístico estratégico. En 2019, previo a la pandemia por COVID-19, la asistencia estimada cercana a los 200 mil visitantes confirma que el festival ya operaba como un evento de gran escala, con capacidad de atracción turística nacional y con un impacto económico relevante (Secretaría de Turismo [SECTUR], 2019).

La disminución registrada en 2022, con más de 115 mil asistentes y una variación negativa del 42.5 %, se explica por el contexto postpandemia. Durante este periodo, la reducción de eventos masivos y la cautela de los visitantes afectaron de manera generalizada al turismo cultural y gastronómico en México. No obstante, esta caída debe interpretarse como un proceso transitorio de reactivación y no como una pérdida estructural del atractivo del festival (Gobierno del Estado de Tabasco, 2022).

A partir de 2023 se observa una recuperación sostenida. El incremento del +30.4 % en la asistencia refleja el restablecimiento gradual de la confianza del público y la reactivación del turismo cultural. Este crecimiento se intensifica en 2024, cuando el festival alcanza aproximadamente 250 mil visitantes, lo que representa un aumento del +66.7 % respecto al año anterior. Este comportamiento evidencia una mejora en la organización del evento, una ampliación de la oferta cultural y gastronómica, así como un fortalecimiento de las estrategias de promoción turística (Gobierno del Estado de Tabasco, 2024).

La edición 2025 marca un máximo histórico al superar los 352 mil visitantes, con un incremento del +40.8 %. Este crecimiento no solo confirma la recuperación total del festival tras la pandemia, sino que demuestra su consolidación como evento ancla del turismo gastronómico nacional, capaz de atraer flujos masivos de visitantes y generar una derrama económica significativa para el estado (Gobierno del Estado de Tabasco, 2025).

En conjunto, la tendencia observada entre 2023 y 2025 confirma que el Festival del Chocolate se ha posicionado de manera exitosa dentro del calendario turístico del estado, fortaleciendo la imagen de Tabasco como destino especializado en turismo cultural y gastronómico. Estos resultados coinciden con los planteamientos de la Organización Mundial del Turismo, que reconoce a los eventos culturales como herramientas estratégicas para el posicionamiento turístico y la dinamización económica de los territorios cuando se gestionan de forma sostenida (Organización Mundial del Turismo, 2021).

7. DISCUSIÓN

Los resultados obtenidos permiten afirmar que el Festival del Chocolate de Tabasco se ha consolidado como un modelo relevante de turismo cultural y gastronómico, sustentado en el patrimonio identitario del cacao. En concordancia con el objetivo general del estudio, la evidencia empírica demuestra que el turismo asociado al festival contribuye de manera significativa al fortalecimiento de la identidad regional y a la valorización del patrimonio gastronómico tabasqueño.

En relación con el primer objetivo específico, orientado a analizar el papel del cacao como elemento identitario y recurso turístico, los resultados del cuestionario confirman una alta apropiación simbólica del cacao por parte de los visitantes. El hecho de que el 87 % de los encuestados reconozca al cacao como símbolo representativo de Tabasco evidencia que este producto mantiene una vigencia cultural y un significado social profundo. Este hallazgo coincide con los planteamientos del patrimonio cultural inmaterial, que señalan que un bien patrimonial se mantiene vivo cuando es reconocido y valorado socialmente por quienes interactúan con él (UNESCO, 2003). Asimismo, se confirma que el cacao no es percibido únicamente como un producto agrícola, sino como un elemento que comunica historia, tradición y pertenencia territorial, lo cual refuerza su potencial como recurso turístico identitario.

Respecto al segundo objetivo específico, centrado en evaluar cómo el festival fomenta la preservación del patrimonio cultural y gastronómico, los niveles de satisfacción registrados (88 % de visitantes satisfechos o muy satisfechos) reflejan una experiencia positiva vinculada no solo a la oferta recreativa, sino al contenido cultural y educativo del evento. Las actividades relacionadas con la demostración del proceso del cacao, los talleres, las degustaciones y las expresiones culturales contribuyen a la transmisión de saberes tradicionales y al reconocimiento del valor patrimonial del cacao. Estos resultados son coherentes con la literatura especializada, que señala que los festivales gastronómicos funcionan como espacios de salvaguardia dinámica del patrimonio, al permitir su adaptación a contextos contemporáneos sin perder su significado cultural,

En cuanto al tercer objetivo específico, relativo al impacto del festival en la promoción del turismo regional y la economía local, la evolución de visitantes entre 2019 y 2025 muestra un crecimiento sostenido, particularmente a partir de la recuperación postpandemia. El máximo histórico alcanzado en 2025, con más de 352 mil visitantes, confirma que el Festival del Chocolate opera como un evento ancla dentro del calendario turístico estatal. Este comportamiento coincide con lo señalado por Organización Mundial del Turismo (2021), al reconocer que los eventos culturales bien gestionados tienen la capacidad de posicionar destinos, atraer flujos turísticos y generar derrama económica significativa.

No obstante, los resultados también ponen de manifiesto áreas de oportunidad. Aunque el festival logra atraer visitantes y generar altos niveles de satisfacción, aún existe el reto de integrar de manera más efectiva a las comunidades productoras y a la ruta turística, con el fin de fortalecer un modelo de turismo cultural verdaderamente sostenible.

8. CONCLUSIONES

El presente estudio permitió analizar de manera integral el Festival del Chocolate de Tabasco como una expresión de turismo cultural basada en el patrimonio gastronómico del cacao. Los resultados confirman que el festival no solo cumple una función recreativa o comercial, sino que se ha consolidado como un espacio de difusión cultural que fortalece la identidad regional y revaloriza un legado histórico profundamente arraigado en las comunidades tabasqueñas.

A partir del análisis de la percepción de los visitantes, se concluye que el cacao mantiene un fuerte reconocimiento social como símbolo identitario de Tabasco. Este reconocimiento reafirma su condición de patrimonio cultural vivo y demuestra que el festival funciona como un medio eficaz para comunicar la historia, los saberes tradicionales y el significado cultural del cacao a públicos nacionales e internacionales. De este modo, el evento contribuye a la preservación simbólica del patrimonio gastronómico, alineándose con los principios del patrimonio cultural inmaterial.

Asimismo, los altos niveles de satisfacción registrados evidencian que el Festival del Chocolate ofrece una experiencia turística positiva, donde la gastronomía, la cultura y la educación se integran de manera armónica. Esta satisfacción se refleja en el crecimiento sostenido de visitantes y en la consolidación del festival como un referente nacional del turismo gastronómico. Desde una perspectiva económica, el evento ha demostrado su capacidad para dinamizar la economía local, generar derrama económica y posicionar a Tabasco dentro del mercado turístico cultural. El Festival del Chocolate de Tabasco representa una experiencia exitosa de turismo cultural y gastronómico, que reafirma la identidad tabasqueña y preserva el legado cultural del cacao. No obstante, su consolidación futura dependerá de la implementación de estrategias que fortalezcan la vinculación territorial, promuevan la participación comunitaria y transformen el reconocimiento simbólico del cacao en beneficios sociales y económicos sostenibles para las comunidades que históricamente han sido sus principales portadoras.

BIBLIOGRAFÍA

- Camacho Gómez, M.; Suárez Jiménez, R. C. & Juárez Domínguez, A. A. (2018). Ruta gastronómica del cacao al chocolate en Comalcalco, Tabasco, México: ante nuevos escenarios mundiales. En *Desarrollo regional sustentable y turismo*, E. Pérez Campuzano & V. E. Mota Flores, Eds.; Universidad Nacional Autónoma de México y Asociación Mexicana de Ciencias para el Desarrollo Regional A.C.: México, pp. 929-940.
- Congreso del Estado de Tabasco. (2024). *Declaratoria del cacao como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Tabasco*. LXV Legislatura del Honorable Congreso del Estado de Tabasco. <https://congresotabasco.gob.mx/wp/wp-content/uploads/2024/05/252.-Iniciativa-Cacao-Patrimonio.pdf> (consultado 18 de noviembre de 2025)

- Gobierno de Tabasco. (2019). *Festival del Chocolate posicionará a Tabasco en el mundo: Nieves Rodríguez*. <https://tabasco.gob.mx/noticias/festival-del-chocolate-posicionara-tabasco-en-el-mundo-nieves-rodriguez> (consultado 16 de octubre de 2025)
- Gobierno de Tabasco. (2022). *Rompe metas Festival del Chocolate Tabasco 2022*. <https://tabasco.gob.mx/noticias/rompe-metas-festival-del-chocolate-tabasco-2022> (consultado 15 de diciembre de 2025)
- Gobierno de Tabasco. (2024). *El Festival del Chocolate fortaleció la economía; hubo alegría, paz y sentido comunitario: Katia Ornelas*. <https://tabasco.gob.mx/el-festival-del-chocolate-fortalecio-la-economia-hubo-alegria-paz-y-sentido-comunitario-katia> (consultado 22 de noviembre de 2025)
- Gobierno del Estado de Tabasco. (2024). *Plan Estatal de Desarrollo de Tabasco 2024–2030*. <https://tabasco.gob.mx/noticias/plan-estatal-de-desarrollo-2024-2030> (consultado 16 de octubre de 2025)
- Gobierno de Tabasco. (2025). *Festival del Chocolate 2025 rompió barreras con más de 352 mil visitantes y una derrama económica superior a los 235 mdp*. <https://tabasco.gob.mx/comunicados/festival-del-chocolate-2025-rompio-barreras-con-mas-de-352-mil-visitantes-y-una-derrama> (consultado 18 de noviembre de 2025)
- González, A., & Ramírez, M. (2010). *El cacao tabasqueño*. <https://pcientificas.ujat.mx/pcientificas/catalog/view/272/245/2866> (consultado 12 de noviembre de 2025)
- Instituto Nacional de Antropología e Historia. (2023). *Clementina Battcock revisa el significado social, histórico y cultural del cacao en el periodo prehispánico*. <https://inah.gob.mx/boletines/clementina-battcock-revisa-el-significado-social-historico-y-cultural-del-cacao-en-el-periodo-prehispanico> (consultado 12 de octubre de 2025)
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2021). *Producción agrícola: cacao*. <https://www.inegi.org.mx/temas/agricultura/> (consultado 16 de octubre de 2025).
- Organización Mundial del Turismo. (2021). *Turismo y cultura: sinergias para el desarrollo sostenible*. <https://www.untourism.int/es/turismo-y-cultura> (consultado 11 de octubre de 2025)
- Secretaría de Cultura. (2015). *La gastronomía, pieza fundamental en la identidad cultural*. <https://www.gob.mx/cultura/prensa/la-gastronomia-pieza-fundamental-en-la-identidad-cultural> (consultado 12 de octubre de 2025)
- Secretaría de Turismo de Tabasco. (2023). *Festival del Chocolate 2023: resultados y balance general*. Gobierno del Estado de Tabasco. <https://www.ocvtabasco.com/12-festival-del-chocolate-tabasco-resultados/> (consultado 11 de septiembre de 2025)
- Secretaría de Turismo (SECTUR). (2019). *Inaugura Miguel Torruco el décimo Festival del Chocolate Tabasco*. <https://www.gob.mx/sectur/prensa/inaugura-miguel-torruco-el-decimo-festival-del-chocolate-tabasco> (consultado 11 de septiembre de 2025)
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura*. <https://ich.unesco.org/doc/src/01851-ES.pdf> (consultado 13 de septiembre de 2025).