

**UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA**



“AMBIENTE, CULTURA Y SOCIEDAD: LOS PRODUCTORES DE CACAO  
DE PEQUEÑA ESCALA DE JOSE MARIA PINO SUAREZ,  
COMALCALCO, TABASCO.”

**TESIS**

Que para obtener el grado de

**DOCTOR EN ANTROPOLOGIA SOCIAL**

Presenta

**MIGUEL ANGEL RAMIREZ MARTINEZ**

**DIRECTORA DE TESIS  
DRA. ALBA GONZALEZ JACOME.**

**LECTORES  
DR. JUAN MANUEL TORRES ROJO  
DR. TOMAS MARTINEZ SALDAÑA**

México,D.F

2007

<b>Introducción.</b>	<b>viii-xxi</b>
<b>Capítulo I.</b>	
El Contexto Ambiental: Regional Y Local.	1
El Mosaico Ecológico – Cultural.	3
Latitud y Altitud.	4
Clima y Temperatura.	4
Precipitación Pluvial y Humedad Relativa.	5
Suelos.	7
Nortes y Huracanes.	8
Hidrografía.	11
Flora.	14
Fauna.	19
El Nacimiento de una Ranchería Productora de Cacao.	22
Ubicación Geográfica.	23
Creación de un Ejido de Campesinos Sin Tierra.	29
Entre El Paisaje Natural y El Paisaje Cultural.	37
Fauna Nativa.	38
Flora Nativa.	40
<b>Capítulo II.</b>	
Historia Y Gobierno.	43
Época Prehispánica.	46
Época Verreinal.	46
El Surgimiento de un Pueblo: Comalcalco.	48
Comalcalco: del Porfiriato A Finales del Siglo XX.	49
Evolución de La Población: de Lo Rural a Lo Urbano.	54
Las Villas de Comalcalco.	59
Las Ofrendas de un Pueblo Productor de Cacao: la Enrama.	61

División Territorial del Municipio de Comalcalco.	64
Cómo se Gobierna una Ranchería que también es Ejido.	66
Aspectos Legales.	66
El Ejido.	66
La Ranchería.	68
Los Partidos Políticos.	73
El Asentamiento.	74
Infraestructura del Área Urbana.	75
De Las Velas a la Energía Eléctrica.	75
Del Agua del Río al Agua Entubada.	76
Drenaje.	77
Comunicaciones.	77
De Las Trillas a Las Carreteras.	77
De Las Brechas a Las Calles.	78
Transporte A La Europea: La Bicicleta.	78
Radio y Televisión.	81
. La Globalización Electrónica Llegó en el 2005	81
<b>CAPITULO III.</b>	
Población Y Cultura	83
Alfabetismo, Población y Educación.	83
Salud Pública.	86
Los Remedios Caseros.	87
La Medicina Moderna.	88
La Organización Social.	91
De la Ayuda Mutua al Pago Monetarios.	91
Compadrazgo.	92
Celebraciones Escolares.	92
Celebraciones Religiosas.	94
Elección de la Flor más Bella.	95

Deportes.	95
Violencia, Conflicto y Criminalidad.	96
Robos.	97
Organización Religiosa: Catolicismo Vs Protestantismo.	97
La Cultura de los Productores de Cacao: Dieta, Herbolaria, Elaboración de Productos con Recursos Naturales.	98
La Dieta Cotidiana.	99
Herbolaria Local: El Conocimiento de Las Plantas Medicinales.	106
Los Recursos Naturales y Su Utilización.	114
La Preparación del Jabón de Corozo.	114
Las Fiestas y Celebraciones.	116
La Enrama.	116
Las Fiestas Comunales.	117
Ideología y Creencias.	119
Las Fases de La Luna.	119
<b>Capitulo IV.</b>	
La Economía.	121
El Municipio de Comalcalco.	121
El Sector Agrícola.	123
Ganadería.	126
Caza y Pesca.	127
Industria Local.	128
Un Acercamiento a los Ingresos y Costos de la Producción de Chocolate de Mesa, Cacao, Manteca de Cacao y Chocolate Golosina.	134
El Comercio.	136
Los Productos Industrializados.	136
El Comercio de Los Productos Locales en Los Mercados.	137
El Comercio De Los Productos Locales en Las Carreteras Interestatales.	138
Economía de La Ranchería Pino Suárez, 1ª Sección.	139
De La Economía De Autosuficiencia y Autoabasto a La Economía De Autoconsumo y Mercancías.	139

La Población Económicamente Activa entre 1980 Y 2000.	141
Ocupaciones De La Población Entre 1980 Y 2000.	142
La Fuerza Productiva en El 2005.	145
Productos que integran el Sector Primario.	146
Los Cultivos Comerciales.	148
La Pimienta.	148
El Coco.	150
Achiote.	154
Maíz Y Frijol.	155
Corte De Árboles y Venta de Tablones.	157
Caza Y Pesca.	158
Ganadería.	160
Cómo se Integra el Sector Secundario en La Economía Local.	163
Cómo se Integra el Sector Terciario en La Economía Local.	165
Los Negocios Familiares.	165
Mercados.	169
Mercado Público.	170
Mercados Sobre Ruedas.	170
Cómo se Integra el Sector Servicios de La Ranchería.	171
De Peón o Mozo de La Hacienda a Jornalero u Obrero.	171
Remesas.	173
Los Apoyos para Los Pobres.	176
<b>CAPITULO V.</b>	
Población y Familia Cacacotera.	178
Características Étnicas de la Población.	178
Estructura Poblacional.	178
Familia Cacaotera y Parentesco.	182
Medios De Producción y Tecnología Local.	184
Copra.	185

Tecnología y Equipo para El Corte del Coco. Sacado y Secado de la Copra.	185
El Maíz.	188
La Pimienta.	190
La Vivienda de la Familia Cacaotera.	192
Tipos de Familia Productoras de Cacao: Nucleares y Extensas.	194
Organización de la Familia Productora de Cacao.	196
Ciclo De Vida en La Familia Cacaotera.	200
Infancia.	200
Adolescencia.	201
Vida Adulta.	203
Vejez.	204
Vida Cotidiana.	205
<b>Capítulo VI.</b>	
Historia del Cacao.	210
Origen y Distribución del Cacao.	210
Cacao de Tabasco.	213
El Cacao en el Virreinato.	213
El Cacao Lucha por su Supervivencia en el Siglo XIX	218
El Cacao Tabasqueño se Impone En el Mercado Nacional (Siglo XX)	224
Las Cosechas de Cacao en Tabasco	240
Organización Económica y Social de Los Productores de Cacao	241
Elección de Representantes y Funcionamiento de las Asociaciones Locales, Regionales y La Unión Nacional de Productores de Cacao	245
Proceso de Adquisición del Cacao	249
Una Agricultura Alternativa: El Cacao Orgánico	251
El Cacao de La Ranchería	252
Formación de un Madreado	253
Organización del Trabajo Aplicado al Cultivo en La Familia Productora de Cacao	258

Productividad de Los Madreados	259
Actividades Agrícolas, Maquinaria, Equipo, Productos y Jornales.	260
El Corte de Cacao.	263
Tecnología y Herramientas utilizadas para El Cultivo, Siembra, Corte, Secado y Envasado del Cacao.	265
Costos de Producción.	268
La Venta de Cacao Verde y Los Ingresos.	270
Casos de Estudio.	274
Análisis de Casos.	308
Beneficios Económicos de la Producción de Cacao.	310
<b>Capítulo VII.</b>	
Discusión Teórica.	314
La Economía Campesina como Herramienta Conceptual.	314
La Fórmula M-D-M y su Aplicación al Caso de Estudio.	323
Los Agricultores de Pequeña Escala.	333
Discusión de la Hipótesis.	340
<b>Conclusiones</b>	350
<b>Bibliografía</b>	364
<b>Anexo 1</b> Proceso de Producción, Fermentado y Secado de Cacao. Diagrama De Flujo	374
<b>Anexo 2</b> Censo de Productores de Cacao de La Ranchería José M <sup>a</sup> . Pino Suárez 1 <sup>a</sup> Sección del Municipio de Comalcalco.	376

## INTRODUCCIÓN

Esta investigación, es base de la tesis para obtener el doctorado en Antropología Social en la Universidad Iberoamericana; fue efectuada en la ranchería José María Pino Suárez, 1ª Sección del Municipio de Comalcalco, en el Estado de Tabasco. El tema de estudio fue la producción de cacao en pequeña escala; para realizar la investigación previamente se seleccionó el lugar de estudio. Entre enero del 2003 y junio del 2004 se realizaron recorridos por los principales municipios productores de cacao del estado –Cárdenas, Comalcalco, Cunduacán, Jalpa de Méndez y Paraíso-.

Los recorridos iniciales tuvieron la finalidad de observar cuáles eran los mecanismos que la población cacaotera utilizaba para ajustarse social y culturalmente (hacer frente) a los cambios de su entorno natural y del mercado y, al mismo tiempo, encontrar una población que tuviera las características establecidas en el proyecto. Es decir: (1) seleccionar un lugar con producción de cacao de origen antiguo, (2) que la mayor parte de su población se dedicara al cultivo de grano y (3) que hubiese familias campesinas cacaoteras que aún mantuvieran la cultura de sus primeros pobladores, lo que nos permitiría contrastar al pasado con el presente de las familias campesinas. Dado que la Chontalpa es la región tabasqueña donde el cacao se cultiva desde la época prehispánica, se realizaron en ella varios recorridos, hasta encontrar el lugar ideal para realizar la investigación.

Durante los recorridos que se realizaron surgieron una serie de preguntas relacionadas con el ambiente y el trabajo de los campesinos tales como ¿cuáles son las características topográficas y climáticas del lugar?, ¿Cuáles son los tipos de suelos que existen y la cantidad de precipitación pluvial que se da en la zona? La topografía juega un papel estratégico para la producción de cacao, ya que se requiere que el terreno no sea

accidentado así como un tipo específico de suelo y de agua. Al mismo tiempo, el clima es fundamental para que haya una producción de cacao óptima y suficiente para ser comercializada en los mercados y de esta manera poder mantener y satisfacer las necesidades básicas de la población. Lo anterior permitiría establecer los componentes del mosaico ecológico- cultural (Palerm 1998: 120-133).

La ranchería se localiza al noroeste de la cabecera municipal (Comalcalco), a una altitud de 11 msnm, con un tipo de suelo ideal para el cultivo del cacao, con una población que habían venido heredando, de padres a hijos, la cultura del cultivo del grano. Hasta el 2005 era una ranchería eminentemente rural, contando con el mayor número de productores de cacao de pequeña escala en la entidad.

Para la obtención de los materiales etnográficos se aplicó el *método etnográfico* resultado de tres temporadas de campo: dos cortos y uno largo. Los dos periodos cortos se realizaron entre los meses de julio y agosto del 2004 y abril del 2006 y el periodo largo se realizó de junio a diciembre del 2005. La primera abarco una estancia de dos meses en la ranchería, cuando se realizaron recorridos por las distintas áreas (madreados, iglesias y templos, escuelas, delegación municipal) y se hicieron entrevistas a productores de cacao, esposas de los campesinos y autoridades municipales y locales.

La segunda, fue una estancia de seis meses que comprendieron los meses de junio-diciembre del 2005, periodo en el cual se realizó la mayor parte del trabajo etnográfico, resultado de un mayor acercamiento con la población, lo que permitió observar las actividades diarias y participar en una serie de actos públicos como formar parte de la organización de la primera festividad cultural para celebrar el 15 de septiembre del 2005, ir a reuniones con la población para poner nombre a las calles, elaborar el discurso del desfile del 20 de noviembre, asistir a reuniones con los ejidatarios para la instalación de una plaza

comunicaría que se gestionó ante el INEA, tomar fotografías de actividades varias y presenciar varias reuniones políticas encabezadas por el delegado municipal.

Además, durante dicho periodo se levanto el censo poblacional y se realizó la observación de las festividades culturales, sociales y religiosas; lo anterior permitió un contacto estrecho con las familias, los grupos sociales y religiosos y la observación de las diferentes actividades económicas y sociales; las labores que desarrollan en los madreados y en la siembra, cuidado y cosecha del maíz y el frijol, así como otros trabajos articulados al corte de la pimienta, el achiote y el coco Es importante destacar la realización de entrevistas abiertas, que se hicieron a la población mayor de 60 años -los pobladores más viejos- lo que permitió reconstruir una parte de la historia de la localidad así como conocer su evolución al presente, donde se consideró la perspectiva *emic*<sup>1</sup> que facilitó interpretar lo que dicen, hacen o piensan.

En el último periodo, celebrado en Abril del 2006, se hicieron entrevistas para obtener 25 estudios de caso, para conocer quienes eran los integrantes de las familias que aportaban recursos económicos destinados al mantenimiento de la familia, los montos y el impacto que tenían dichas aportaciones en el total del ingreso y de esta manera poder identificar las fuentes y orígenes de los recursos económicos, lo que ayudó a estudiar la organización social y económica de las familias productoras de cacao de pequeña escala. Dichos casos fueron seleccionados a partir del censo realizado en el 2005, tomando como criterio el tamaño de los madreados, obteniéndose cinco tipos: (1) familias que tenían hasta media hectárea, (2) familias poseedoras entre media y una hectárea, (3) familias con

---

<sup>1</sup> La perspectiva *emic* se refiere a sistemas lógico-empíricos cuya distinción fenoménica está hecha de contrastes y discriminaciones que los actores consideran significativas, con sentido, reales, verdaderas o de algún modo apropiadas (Harris 1996: 493). Esta perspectiva se distingue de la comprensión de las representaciones culturales desde el punto de vista de un observador externo a la cultura (Rhum 2000: 185-186).

madreados entre una hectárea y 1.5 hectáreas, (4) familias que tenían entre 1.5 y dos hectáreas, y (5) las familias que tenía entre dos y 2.5 hectáreas.

La pregunta inicial que guió el estudio fue: ¿Cuáles son las respuestas “adaptativas” o mecanismos de ajuste que los campesinos (productores de cacao de pequeña escala) han implementado para hacer frente a su situación económica y sus relaciones con el entorno natural y social?. El estudio se hizo con la aplicación de la ecología cultural, una rama de la antropología social para comprender las relaciones entre la cultura<sup>2</sup> y la agricultura<sup>3</sup> en una población dedicada a la producción de cacao. Teniendo como objetivo encontrar y discutir la relación entre diversidad agrícola y diversidad cultural, a partir del estudio de sociedades que producen un producto global (cacao), que actualmente y a pesar de cultivar un producto altamente redituable en el mercado nacional e internacional se encuentran en niveles de pobreza.

Después del censo levantado en la ranchería, de las entrevistas realizadas a la población mayor de 60 años y con diferentes grupos sociales y políticos de la ranchería, surgió el cuestionamiento rector: ¿Qué es lo que ha hecho que, a pesar de la situación económica que prevalece en la economía campesina de los productores de cacao, estos sigan manteniendo los madreados? y ¿Cuáles son los ajustes socioculturales que han realizado los habitantes de la ranchería José María Pino Suárez para mantener los madreados?. Es decir, ¿Cómo se explican los ajustes y cuáles son las transformaciones que han sufrido la organización social y el patrón de subsistencia de los productores de cacao de la ranchería, que permiten mantener las plantaciones de cacao (madreados)?. De esta forma, se planteó que, para entender el cambio sociocultural en la ranchería había que analizar la

---

<sup>2</sup> Para Steward: la cultura es la interpretación evolutiva de la sociedad (Mariaca1997:170).

<sup>3</sup> La agricultura se entiende como el arte de cultivar la tierra (Mariaca 1997:23, tomado del diccionario de Pelayo y Gross, 1989)

organización social y laboral, describir sus transformaciones, explicar el tipo de tenencia de la tierra en relación con el manejo del ambiente y los recursos naturales y, su influencia en la economía de la población en dicho proceso.

La producción de cacao de la ranchería se destina a los mercados mundiales sin que por ello los productores de pequeña escala hayan obtenido los beneficios de los diferenciales de precios que obtiene el grano al ser comercializados en los mercados internacionales. Al no haber estadísticas sobre el origen y destino del cacao por localidad, se desconoce específicamente hacia donde se destina la producción de cacao de la ranchería estudiada. Desde el siglo XX ha existido la intervención del Estado en el cacao, lo que está representado por el gobierno local a través de los gobiernos municipales, de la Unión Nacional de Productores de Cacao (UNPC) y/o a través de las asociaciones locales y regionales, quien(es) les proveen de insumos (fertilizantes e insecticidas) esporádicamente para el mantenimiento de los madreados (haciendas de cacao), así como de material genético resistente a enfermedades e insectos producidos por el clima que impera en la localidad.

Esto último, ha ocasionado que los productores no tengan el conocimiento para desarrollar cacaos mejorados, que les permitan enfrentar las enfermedades propias del área y, al mismo tiempo, los han aislados de las formas de comercialización del grano en los mercados nacionales y de los mecanismos para su industrialización, por lo que cada vez son más dependientes del sistema vertical, que los mantiene en situación de pobreza.

La hipótesis de trabajo, que guió la investigación fue: (1) los ingresos por el cultivo y venta de cacao para los campesinos productores de cacao de pequeña escala (morralleros) no son suficientes para el mantenimiento de la familia campesina, ni de los madreados; (2) para complementar los ingresos para su subsistencia la familia campesina productora de

cacao debe de realizar una serie de actividades asalariadas y/o emigrar y, (3) el cacao representa para el productor de cacao de pequeña escala un ingreso seguro y para el gobierno en turno una forma de control (a través de las asociaciones regionales y locales) de una población que sirve para la reproducción del sistema.

El objetivo general de la investigación fue estudiar el proceso de ajuste de las familias campesinas de José María Pino Suárez a partir de su patrón de subsistencia, el cual incluye las actividades agrícolas y no agrícolas, los impactos económicos del dinero obtenido por la migración y los ingresos por las becas del programa de Oportunidades. La recolección y análisis de los materiales factuales, se hizo utilizando el enfoque de la teoría evolucionista -enfoque multilineal- que señala Steward (1977:18) tiene una metodología (ecología cultural) basada en la creencia que regularidades significantes ocurren en el cambio cultural, lo que está relacionado con la determinación de las leyes culturales y con la reconstrucción histórica, pero no espera que los datos históricos puedan ser clasificados en etapas universales.

Para la recolección y análisis de dichos materiales se realizó un estudio etnográfico de las familias de José María Pino Suárez, utilizando la observación participante, las entrevistas (42) y el levantamiento de un censo (411 familias), lo que permitió conocer las características de la población y su forma de vida; por lo que este estudio registra material del 100% de la población en aspectos como población, educación, actividades económicas y características de la vivienda, sin considerar los ingresos, debido a que en las entrevistas que se realizaron nos dimos cuenta que dicha información no la proporcionarían y podría haber sido contraproducente para el trabajo que se estaba realizando.

Los resultados del estudio revelan que los habitantes de la ranchería José María Pino Suárez 1ª sección pueden sobrevivir gracias a la diversidad de estrategias que aplican al

combinar los ingresos, mismos que obtienen por cinco vías: (1) los salarios obtenidos por el alquiler de su mano de obra, (2) dinero del programa de Solidaridad y de Oportunidades, (3) los ingresos del coco, pimienta y/o achiote, (4) los ingresos de la ganadería y (5) los ingresos del cacao. Los resultados que se presentan a lo largo de la tesis permiten establecer cómo se realiza esta combinación y cuáles son los mecanismos que utilizan las familias cacaoteras para adaptarse social y culturalmente a su ambiente y al mercado.

Se pudo observar que el ingreso que obtienen las familias cacaoteras de pequeña escala por el cultivo del cacao es cada vez menor, resultado de dos variables económicas: (1) la disminución de la producción real de cacao y (2) la caída de los precios (en términos reales) que ha tenido el grano. La primera es provocada por tres factores: (1) la edad de las plantaciones, el 90% de ellas son mayores de 40 años, (2) la falta de mantenimiento a sus plantaciones, y (3) por los incrementos de la contaminación del suelo, del agua y del aire. La segunda es resultado de los incrementos de la oferta mundial del grano y de los productos sustituto que tiene, como por ejemplo, la manteca de coco.

Esta tesis representa sólo una parte del total de la información obtenida, es decir, la referida en detalle a las actividades económicas, sociales y culturales que se dan alrededor de las familias productoras de cacao de pequeña escala, sin considerar los aspectos políticos que serían tema de estudio de la ecología política.

Los datos recopilados en los documentos consultados y la información obtenida en el trabajo de campo se organizaron en siete apartados o capítulos, además de la Introducción, Conclusión, Bibliografía y Anexos. En el capítulo primero se describe el ambiente regional y local, lo que permite entender los cambios que se han dado en él, resultado de la relación del hombre con la naturaleza en siglo XX. Al mismo tiempo, se

señalan los elementos que dan origen, en los 1920 a la creación de un Ejido-Ranchería (área de estudio) de campesinos productores de cacao.

En el capítulo II se hace una descripción histórica de la región de la Chontalpa - teniendo como eje el cacao- de la época prehispánica a la actualidad y el surgimiento de Comalcalco como municipio, su evolución y una descripción de su geografía, lo que nos permite entender como se vincula a través del cacao a la sociedad mayor. Al mismo tiempo, se expone la evolución política y urbana del área de estudio (Ranchería José M<sup>a</sup> Pino Suárez 1<sup>a</sup> Sección) y las distintas formas como se va integrando mediante el mercado a la sociedad mayor.

En el capítulos III se describen los aspectos sociales y culturales de los pobladores del área de estudio, señalando los ajustes que éstos han realizado para adaptarse a los cambios tecnológicos, económicos y sociales producidos por la intensificación del cultivo del cacao y el incremento de la tasa del crecimiento natural de su población.

En el capítulo IV se establecen las principales actividades que conforman los sectores económicos de Comalcalco y a partir de un censo que se realiza en el área de estudio se establecen las principales características económicas de la ranchería, observándose como se transforma de una economía de autosuficiencia a una economía de autoconsumo y de mercado. Se señala como está compuesta su población económicamente activa y el impacto que ha sufrido como resultado del crecimiento poblacional, de la falta de tierras para trabajar, de la caída de los precios del cacao y la necesidad de emigrar buscando obtener mayores niveles de ingreso fuera de la localidad.

El capítulo quinto se refiere a la evolución de la población y la organización de la familia productora de cacao de pequeña escala, explicando los papeles que han jugado a través del tiempo cada uno de sus miembros, el ciclo de vida y la vida cotidiana de la gente.

Así como la tecnología y los medios de producción que se utilizan en las actividades agrícolas que se desarrollan para obtener los recursos necesarios para su subsistencia.

En el capítulo sexto, se hace una descripción histórica del cacao en Tabasco del siglo XV al siglo XX, lo que permite establecer el contexto para entender el impacto social, cultural, político, económico y ambiental de la producción del cacao (*theobroma cacao*, *subespecie cacao*). Así mismo, se enumeran las distintas actividades que desarrollan las familias productoras de cacao de pequeña escala para el cultivo del grano y la organización social que existe para la comercialización del producto a los mercados nacionales e internacionales. Además, se hace una descripción del papel que juegan las asociaciones locales, regionales y la Unión Nacional de Productores de Cacao en el acopio y comercialización del cacao y del poder monopólico que han obtenido para la fijación de los precios del grano.

En el último capítulo (siete) se realiza la discusión teórica donde se confrontan los postulados teóricos de Alexander V. Chayanov, Teodor Shanin, Eric Wolf, R. McNetting, Julian H. Steward y Ángel Palerm, con la información recopilada en el trabajo de campo,

La teoría de la economía campesina de Chayanov aún puede explicar gran parte del comportamiento inicial de la unidad económica campesina hasta su análisis como productores de cacao de pequeña escala; aunque es importante señalar que han ocurrido varios cambios, por ejemplo en cuanto al trabajo de los niños, éstos ya no colaboran con trabajo a la unidad económica pero si con dinero, al quedar inscritos al programa de becas de Oportunidades y, posteriormente cuando terminan sus estudios secundarios o preparatorianos tienden a emigrar y dejar a la unidad económica, con lo cual ésta en la tercera o cuarta generación tiende a tener un déficit de mano de obra. Lo anterior nos

llevaría a una nueva conformación de los postulados de la teoría chayanoviana, que se ha modificado en la medida en que las sociedades rurales lo han hecho.

Al hacer un análisis comparativo de la sociedad en estudio con otras sociedades que tiene culturas distintas pudimos observar que las familias campesinas productoras de cacao, pueden considerarse como de pequeña escala, de acuerdo al criterio de McNetting (1993) y están organizadas, como lo señala Roseberry (2000) en unidades domésticas, dependiendo del trabajo familiar en una economía orientada a la subsistencia a partir de un patrón que incluye varias actividades (producción y venta de cacao, coco, pimienta y/o achiote y/o ganadería y/o las becas de Oportunidades o Solidaridad y trabajo asalariado) lo que nos da la integración horizontal de las familias productoras de cacao a su propia sociedad.

En cuanto a la formula  $M' - D - M''$  de Ángel Palerm pudimos demostrar que no solo el régimen salarial ha sustituido en orden de importancia al autoabasto y a la venta de mercancía, sino también ha contribuido a proletarizar al campesino, quien cada vez obtiene del autoabasto una menor parte para su subsistencia; sin embargo, la actividad agrícola les ha permitido ajustarse al mercado y les da cierta estabilidad para sobrevivir a sus riesgos, además de conformar los mecanismos socioculturales que los caracterizan.

La ecología cultural nos ayuda a entender como la cultura cacaotera se fue desarrollando en una sucesión de tres periodos, lo que permitió identificar ocho tipos culturales, que son resultado de adaptaciones ambientales y representan similares niveles de integración y cinco niveles de integración vertical. Esta integración a los diferentes niveles es una respuesta al proceso de cambio en el cual se encuentran inmersas las familias de la población. Así, entonces, la ranchería José María Pino Suárez ha sufrido cambios en su organización social, económica, cultural y política, lo que le ha permitido adaptarse a las exigencias de los entornos locales, nacionales e internacionales.

Resultado de las modificaciones al ecosistema se pueden distinguir a lo largo del siglo XX tres periodos de la ranchería, en los cuales su población tiene que realizar una serie de ajustes en su organización social, económica, política, cultural y tecnológica, para poder adaptarse a su entorno natural y social.

Estos son: (1) de 1930 a 1955, las familias subsisten produciendo maíz, frijol, arroz, caña de azúcar y café, además de la caza, pesca y recolección; los excedentes se intercambiaban en el mercado local; tienen poca o nula dependencia de productos industrializados, bajas tasas de crecimiento natural y bajos grados de contaminación, (2) de 1955 a 1980, crece el ejido y la tasa natural de crecimiento poblacional, se eliminan los acahuales y desaparecen los animales de caza; las tierras se destinan una parte a viviendas de las nuevas familias y la otra a la producción de cacao y otros productos comerciales, por lo que el cultivo y la producción de maíz y frijol decae, desaparecen la caña de azúcar, el café y el arroz; la producción de cacao se incrementa, igual que la dependencia de la población de los productos industriales; en 1960 llega PEMEX y con ello se modifican modos de vida y de producción, y (3) de 1980 a la fecha, predomina la agricultura de cultivos comerciales dirigidos a los mercados locales, regionales, nacionales e internacionales, la población es totalmente dependiente de los productos industriales, hay alta emigración y un ambiente altamente contaminado.

En la actualidad encontramos ocho tipos culturales:(1) familias productoras de cacao, (2) familias productores de cacao y coco, (3) familias productoras de cacao y achiote, (4) familias productoras de cacao y pimienta, (5) familias productoras de cacao y ganadería, (6) familia productora de cacao y jornalero en la localidad, (7) familias productoras de cacao y con mano de obra asalariada (obreros, dependientes, profesionistas)

y (8) familias productoras de cacao con becas del programa Oportunidades. Es decir, tienen una diversidad social y cultural amplia, que permite su ajuste ante los riesgos del mercado.

Los procesos de cambio o ajuste a esta situación han sido posibles gracias a: (1) la combinación de fuerza de trabajo no asalariada (familia) con un boom del cacao que se da en la década de los 1980 que les provee de los remanentes para darle el mantenimiento a sus madreados, (2) el aumento de productividad que se dio entre 1931 y 1970 al cambiar el tipo de cacao sembrado, del criollo al Guayaquil y, entre 1980 y 1990 por los remanentes que obtienen por los precios que alcanza en cacao en los mercados mundiales, y (3) los apoyos gubernamentales y los altos precios del producto permitieron en ciertas épocas (1970-1990) el incremento de los madreados y la reducción de las áreas para los cultivos tradicionales. A partir de los 1990, los programas de Solidaridad, primero y después el de Oportunidades, permitió que una mayor población tuviera acceso a la salud y a la educación, pero sus efectos fueron neutralizados con la caída de los precios internacionales del cacao, la desaparición de subsidios resultados del TLC con Norteamérica y la crisis de la economía mexicana (1994), la quiebra de la Unión Nacional de Productores de Cacao (1990). Lo anterior ha generado la pauperización de la familia campesina productora de cacao que ha tenido que buscar la emigración como una estrategia para poder sobrevivir y alcanzar un nivel de subsistencia.

La principal aportación de esta tesis es dar a conocer las principales variables que han modificado, a través del tiempo, los estilos de vida de una ranchería productora de cacao, integrada por familias campesinas con una economía de pequeña escala y explica cómo se ha dado la pauperización de una sociedad local, que se inserta al mercado global a través de un producto comercial: el cacao. Estas adaptaciones sociales y culturales de las familias cacaoteras han permitido su supervivencia, a cambio de sufrir un desequilibrio en

su economía y en su ambiente, siendo los costos favorables a la economía global. El éxito de las familias campesinas se puede medir en su no desaparición y el costo en su pauperización. Por lo que nos enfrentamos a una aberración económica en cuanto a que, la modernidad traería consigo el alcanzar mayores y mejores estadios de vida y lo que trajo ha sido una sociedad cada vez más empobrecida, que cubre el costo de las ganancias y el riesgo de quienes no producen el cacao.

Esta tesis de doctorado es resultado de varios factores que incidieron para ingresar y posteriormente terminar el programa de doctorado del Departamento de Posgrado en Antropología Social de la Universidad Iberoamericana (UIA), Plantel Santa Fe, por lo que agradezco:

En primer lugar, el invaluable apoyo de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, a través del Departamento de Ciencias Económico Administrativas (DACEA) quien postulo al sustentante ante el CONACYT para obtener la beca PROMEP, sin la cual hubiera difícil, sino imposible realizar los estudios y la estancia en la Ciudad de México durante cuatro años, y la beca Tesis del Programa de Planta Docente en Permanente Desarrollo de la Secretaría de Servicios Académicos de la UJAT.

En segundo lugar, la calidad intelectual y moral de los catedráticos de la UIA. Principalmente los apoyos recibidos de la Doctora Alba González Jácome, que dedicó su tiempo y paciencia al sustentante en cada uno de los cursos, durante los trabajos de campo y en la elaboración del trabajo final y, por haberme introducido en este fantástico mundo de la Ecología Cultural.

En tercer lugar, al Comité de Tesis: Dr. Tomás Martínez Saldaña por sus valiosos comentarios al trabajo de tesis, específicamente a lo referente al trabajo etnográfico y a la forma de cómo debe establecerse un hilo conductor que permita guiar el desarrollo del

trabajo de investigación y su redacción final y al Dr. Juan Manuel Torres Rojo, del Centro de Investigación y Docencia Económica (CIDE) por su tiempo y valiosos comentarios para que las partes económicas tuvieran la precisión y las explicaciones que aclararan cada una de las aseveraciones que se planteaban.

En cuarto lugar, a los pobladores de la Ranchería José María Pino Suárez, 1ª Sección, por su tiempo y la valiosa información que me proporcionaron; principalmente al delegado municipal José Francisco Hernández Córdova, por su interés en conocer los cambios que había sufrido la ranchería desde su fundación. Su apoyo fue definitivo para lograr que los datos recopilados durante el trabajo de campo se apegaran a la verdad, José Francisco se volvió un informante clave al igual que su equipo de trabajo Adesel de la Cruz, Angel Chable, Pascual Bernardo, José Manuel Pérez, Alcides Pérez, Enrique Pérez Vargas, Juan Peralta Jiménez y Germán Candelero. A José Antonio Torres Rodríguez, peón de albañilería, obrero y productor de cacao, en distintas fases de su vida.

En quinto lugar, a mis compañeros en los distintos cursos del programa: Daniel Molina H, Manuel Pérez, Víctor E. Abasolo, Leonardo Márquez Míreles, Hugo García, José Luis Blanco Rosas, Alejandra Yolanda Gómez, Cristina Rentarías Garita y Maribel Robles, quienes no sólo me proporcionaron su amistad, sino su conocimiento, lo que me permitió allanar el camino, así como al personal del Departamento que fueron una gran ayuda, personalmente a Lila Martínez, siempre pendiente de trámites y detalles.

Dedico este trabajo a mi madre Guadalupe Martínez Cruz (+) por haberme forjado el carácter que me ha permitido alcanzar los objetivos que me he trazado en la vida. A Ana María Ek Magaña (mi compañera en la vida) por su comprensión y amor y, a mis hijos Fátima Natividad y Miguel Angel.

## CAPITULO I

### EL CONTEXTO AMBIENTAL: REGIONAL Y LOCAL

La Chontalpa, región donde se localizan varias localidades productoras de cacao y el estudio de caso, se ubican en el sureste de México, formando parte del Estado de Tabasco. La ranchería estudiada está en la región de la Chontalpa y forma parte del municipio de Comalcalco. La Chontalpa abarca una gran parte de la zona centro-occidental y norte del estado, su superficie es de 8,408 Km<sup>2</sup>, lo que representa el 34% del total. En ella se localizan (tabla 1) los municipios de: Huimanguillo, con una superficie de 3,597.98 Km<sup>2</sup>; Cárdenas con una superficie de 1,970.32 Km<sup>2</sup>; Paraíso con una superficie de 577.55Km<sup>2</sup>; Cunduacán con una superficie de 1,017.11 Km<sup>2</sup>; Jalpa de Méndez con una superficie de 365.67 Km<sup>2</sup> y Nacajuca con una superficie de 452.32 Km<sup>2</sup> (Velásquez 1994: 16-17).

**Tabla 1**  
**Municipios que Integran la Región de La Chontalpa: Extensión, Población, Densidad y % de Población**

<b>MUNICIPIO</b>	<b>EXTENSION</b>	<b>POBLACION(1)</b>	<b>DENSIDAD</b>	<b>% DE POB. (2) RESPECTO A LA REGION</b>
Cárdenas	1,970.32	217,261	110.26	25.12%
Comalcalco	723.19	164,637	227.65	19.04%
Cunduacán	1,017.11	104,360	102.60	12.07%
Huimanguillo	3,597.98	158,573	44.07	18.34%
Jalpa de Méndez	365.67	68,746	188.00	7.95%
Nacajuca	452.33	80,272	177.46	9.28%
Paraíso	577.55	70,764	122.52	8.18%
<b>TOTAL REGIONAL</b>	<b>8,704.15</b>	<b>864.613</b>	<b>99.33</b>	<b>100.00%</b>

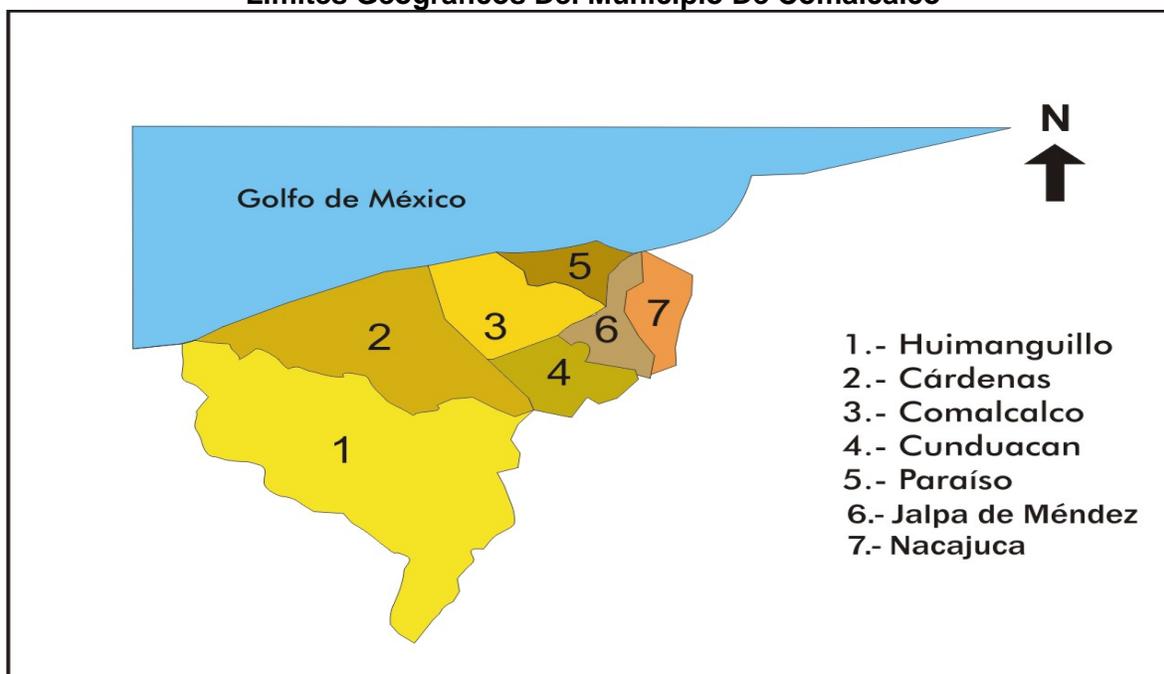
1) XII Censo General de Población y Vivienda 2000. INEGI.

2) Esta columna se obtiene al dividir la población de cada municipio entre la población total de la región.

Como se puede observar (tabla 1) Comalcalco es el municipio de la Chontalpa con mayor densidad poblacional (227.65 habitantes por Km<sup>2</sup>) según el censo del 2000 y concentraba al 19.04 % de la población total de la región. La densidad que presenta es resultado de la tasa media de crecimiento poblacional mayor al 3.3%, que tuvo entre 1940 y 1990<sup>4</sup>.

Los límites geográficos del municipio son: al norte con el Municipio de Paraíso; al sur con el Municipio de Cunduacán; al este con el Municipio de Jalpa de Méndez y al oeste con el Municipio de Cárdenas (figura 1)

**Figura 1**  
**Limites Geograficos Del Municipio De Comalcalco**



Fuente: [www.tabasco.gob.mx](http://www.tabasco.gob.mx)

<sup>4</sup> Los orígenes geológicos de Comalcalco están en la era Cenozoica (C), en el periodo Cuaternario (Q) en la época Reciente. El tipo de roca en el cual está situado se le denomina Sedimentaria. El periodo cuaternario puede situarse de 1.8 millones de años al presente, que se caracteriza por la aparición de Homo Erectus, la evolución de Homo Sapiens y el desarrollo de las floras modernas (INEGI 2005:11).

Comalcalco estaba integrado en el 2005 por 20 colonias, cuatro fraccionamientos, cuatro villas, tres poblados 87 rancherías y 40 ejidos. Es el tercer municipio en importancia en la entidad; su superficie de 723.19 km<sup>2</sup> representa el 2.9% de la superficie total del estado. Es el municipio que genera la mayor producción de cacao en Tabasco. Sus localidades principales son: Comalcalco (cabecera municipal), Villa Tecolutilla, Villa Aldama<sup>5</sup>, Villa Chichicapa y Villa Carlos Greene<sup>6</sup>, las cuales se encuentran a 18° de latitud norte entre los 15 y 24 minutos y 93° entre los 11 y 21 minutos de longitud oeste, con una altitud de 10 msnm.

### **EL MOSAICO ECOLOGICO - CULTURAL<sup>7</sup>**

Los factores ambientales influyen sobre el crecimiento y desarrollo de las especies vegetales y, por lo tanto, en la producción agrícola así como del manejo que deba realizar el hombre para aprovechar de una mejor manera los recursos naturales con los que cuenta. El cacao se cultiva comercialmente sólo en los trópicos, los límites apropiados para su cultivo son el paralelo 22 norte y el paralelo 21 sur; crece desde los 4 hasta los 800 msnm, considerándose la mejor altura entre los 10 y los 400 metros.

---

<sup>5</sup> El 21 de Abril de 1972 fueron elevadas al rango de Villa, los poblados de Tecolutilla y Aldama, siendo Gobernador Constitucional del Estado de Tabasco, el Licenciado Mario Trujillo García.

<sup>6</sup> El 4 de diciembre de 1992 siendo presidente municipal de Comalcalco el Sr. Oscar Cacep Peralta se propone y se acepta que se eleven a rango de Villa a los Poblados Carlos Green y Chichicapa.

<sup>7</sup> Este término significa una región en que la agricultura de temporal (sin regadío) resulta posible en toda su extensión y para su estudio se compone de: criterios fisiográficos, tipo cultural ecológico, zona simbiótica y área Clave (Palerm 1997: 120-121)

## **Latitud y altitud**

El Municipio de Comalcalco se localiza al norte 18°26', al sur 18°09' de latitud norte; al este 93°06', al oeste 93°32' de longitud oeste, teniendo como cabecera municipal a la ciudad de Comalcalco, que se encuentra ubicada en los paralelos 18° 15' de latitud norte y 93°13' de longitud oeste y a una altitud de 10 msnm.

## **Clima y temperatura**

El clima de Comalcalco es tropical húmedo y la temperatura ambiente fluctúa entre los 15°C y los 36°C, llegando incluso en algunas épocas hasta los 40°C. Utilizando el sistema de Köeppen, se puede catalogar al clima de Comalcalco como Am<sup>8</sup>.

Las temperaturas medias mensuales mínimas se presentan entre diciembre y enero. Las temperaturas del invierno son modificadas por la acción de los nortes y por consiguiente se encuentran arriba o debajo de los promedios. West, Psuty y Thom (1987: 42-43) señalan que las variaciones de temperatura diurna reportadas durante una temporada de nortes en Comalcalco siguen un ciclo general de enfriamiento rápido, seguido de un calentamiento gradual. Los resultados de un estudio minucioso de los máximos y mínimos de temperaturas diurnas proporcionan las siguientes observaciones:

1. Las temperaturas máximas son sólo ligeramente más altas durante el verano que aquéllas registradas durante la temporada invernal.
2. Las temperaturas mínimas son mucho más altas durante el verano que durante el invierno y en esa forma provocan la elevación de los promedios mensuales.

---

<sup>8</sup> Utilizando el sistema de Köeppen, las características básicas, temperatura y precipitación, pueden describirse en tres tipos de climas: (1) tropical de tierras bajas, húmedo y seco (Aw); (2) tropical de tierras bajas en monzón (Am) y (3) tropical de tierras bajas húmedo (Af). En cada uno de los tres tipos el mínimo de temperatura media mensual rebasa los 18°C, pero cada uno difiere del otro principalmente con respecto a la precipitación (West, Psuty y Thom 1987:43).

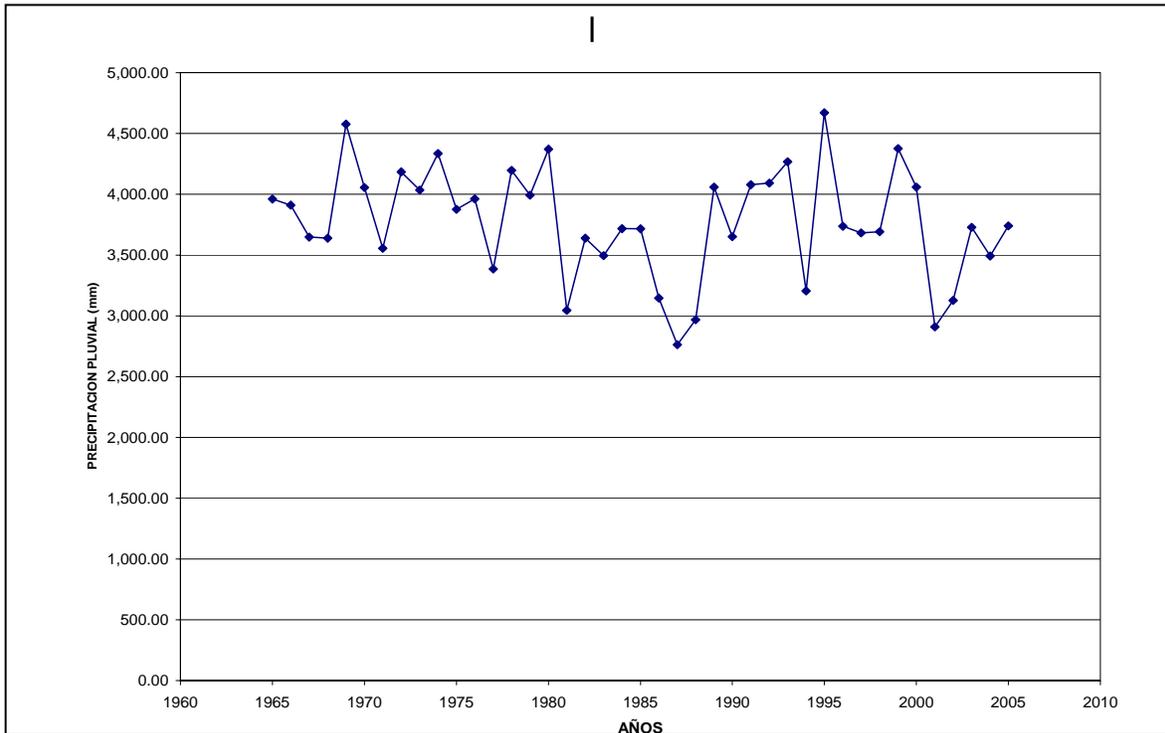
3. Las consecuencias del verano son notables, en tanto que el invierno se caracteriza por la alternancia de breves lapsos fríos y cálidos, indicando que diversas masas de aire controlan las condiciones invernales; en contraste, una sola fuente de clima tiene influencia sobre Tabasco durante el verano y,
4. Los nortes son la principal causa de modificaciones del clima en Tabasco y son responsables de todas las temperaturas mínimas del invierno, con variaciones extremas entre los 12°C y 15°C (mínimos extremos ocasionales de 10°C se han registrado en Comalcalco, como por ejemplo, el 4 de febrero de 1951).

Braudeau (1975: 54) señala que para que la planta de cacao tenga un crecimiento regular, una floración y fructificación abundante, brotaduras foliares normales y bien repartidas a lo largo del año, requiere de una temperatura media anual situada alrededor de los 25° C. Lo que nos lleva a considerar que los elementos temperatura y el clima de Comalcalco son ideales para su cultivo.

### **Precipitación pluvial y humedad relativa**

Comalcalco cuenta con una precipitación pluvial anual de alrededor de los 1800 mm., registrándose el promedio más alto en octubre (336.3 mm) y el más bajo en el mes de marzo (39.9 mm), según los datos históricos 1965-2005 (Gráfica 1) proporcionados por la Comisión Nacional del Agua, Delegación Tabasco (CNA-Tabasco). La humedad relativa varía del 70% en abril, hasta un 88% en los meses de noviembre, diciembre y enero.

**Gráfica 1**  
**Precipitaciones Pluviales 1965-2005**



Fuente: Comisión Nacional del Agua (CNA) Delegación Tabasco.

El año de 1995 fue el año con mayor precipitación pluvial de los últimos 40, alcanzando 4,670.2 mm, superando al año de 1969 que fue de 4,577.5 mm. De acuerdo con estas estadísticas los meses con mayor precipitación son septiembre, octubre y noviembre. La precipitación pluvial de 4,670.2 mm en el año de 1995 fue el resultado de los huracanes “OPAL” que ocurrió entre el 3 y 5 de octubre y el “Roxana”, que acontece entre el 13 y el 16 del mismo mes, observándose que en dicho mes la precipitación mensual es de 666.1 mm.

El cacao requiere abundante humedad, como regla general es necesaria una precipitación anual de 2,000 a 2,500 milímetros bien distribuidos durante el año. Este sufre de bruscas alteraciones por la humedad debidas a la escasa capacidad retentiva del suelo, a

la falta de protección contra la evaporación y a los largos periodos de sequía que retrasan el crecimiento y desarrollo de las plantas. El cacao crece en buenas condiciones con humedad relativa de 70 a 80%, la humedad relativa muy alta favorece el desarrollo de las enfermedades (López Andrade 2003: 5)

## Suelos

Los suelos<sup>9</sup> de Comalcalco están constituidos por vertisoles (VR), fluvisoles (FL) y cambisoles (CM). Los vertisoles presentan normalmente horizontes A y C, diferenciados por el grado de agregación, sus características están determinadas por la gran cantidad de arcilla expandibles que contienen, por lo que son suelos pesados para el manejo agrícola, son anegados en épocas de lluvias y en la época de secas son duros y con profundas grietas, nutrimentalmente son ricos y con un pH que fluctúa de ligeramente ácido a neutro, por lo que sus factores de demérito están ligados a sus características físicas más que a su fertilidad (Palma y Triano 2002: 20)

Los cambisoles manifiestan un ligero desarrollo en sus horizontes por lo que son considerados como suelos intermedios entre las otras unidades, están compuestos por

---

<sup>9</sup> Tudela (1989:375) menciona que los cambios en el régimen hidrológico y en la cobertura vegetal determinaron transformaciones edáficas considerables en Tabasco. En la región existen dos grandes tipos de suelos, que se definen sobre todo por sus condiciones geológico-fisiográficas y por el grado de intemperismo al que han sido sometidos. El primer grupo está compuesto por los suelos rojos arcillosos que se localizan en las áreas de lomeríos. Estos suelos son producto de un intemperismo avanzado, que se traduce en una abundante presencia de caolinita y óxidos de hierro y aluminio. Corresponden a las unidades denominadas Cambisol, Luvisol y Acrisol, en la clasificación de suelos FAO-UNESCO. El segundo grupo de suelos corresponde el conjunto de suelos aluviales que predominan en la llanura de inundación. Se trata de suelos muy jóvenes –del Reciente– que suelen presentar tonalidades grisáceas u oscuras y que en la clasificación FAO-UNESCO corresponden sobre todo a las unidades constituidas por los greysoles, y en proporción menor, por los fluvisoles y vertisoles, o bien, en la franja costera, por los arenosotes, regosoles y solonchaks.

sedimentos aluviales recientes inactivos y materiales residuales de calizas del Terciario, son suelos profundos que presentan horizontes “A” espesos de colores pardos, textura migajón arcillosa, con motas amarillentas; descansan sobre horizontes “C” de colores oscuros y tonalidades grisáceas. Presentan variabilidad nutrimental, sin embargo, la gran mayoría de los Cambisoles muestran buenos contenidos nutrimentales (Palma y Triano 2002: 20).

Los fluvisoles se encuentran distribuidos en forma paralela a los cauces de los ríos y arroyos, presentan buena permeabilidad, son profundos, de texturas medias o medias sobre gruesas, ricos en nutrientes y materia orgánica y considerados como los mejores suelos de la entidad; sin embargo algunos se ubican en “vegas de río” que son anegados temporalmente en la época de lluvias y por lo tanto presentan fenómenos de gleyzación, pero con buenos contenidos nutrimentales (Palma y Triano 2002: 22).

Por las particularidades que deben tener los suelos para el cultivo del cacao<sup>10</sup>, los de Comalcalco son adecuados para su cultivo. La planta requiere un suelo en el que sus raíces puedan penetrar fácilmente, que tenga humedad durante la estación más seca, circulación del aire, y una profundidad de 1.5 a 2.0 metros. Los terrenos con texturas francas, franco-arcillosas y franco-arenosas se consideran como buenos. El pH recomendable de los suelos para el cacao es de 6.4 a 6.8. En Tabasco los suelos apropiados son: fluvisoles calcáricos, fluvisoles eútricos, fluvisoles gleyicos, acrisoles órticos, gleysoles vérticos, luvisoles crómicos, regasoles calcáricos, regasoles dístricos y andosoles húmicos. Los suelos como los fluvisoles gleyicos y los gleysoles vérticos se consideran apropiados, siempre y cuando se les proporcione drenaje (Delgado y López 1996:46).

---

<sup>10</sup> Braudeau (1975: 63-64) señala que el suelo ideal para el cacao debería ser un compromiso entre dos exigencias a veces contradictorias: asegurar una buena retención de agua por una parte, y estar bien drenado y aireado por otra. Cuando las lluvias son abundantes y por lo regular muy repartidas a lo largo del año, la característica más importante del suelo es la de estar bien drenado y bien aireado.

## Nortes y Huracanes

Los nortes se generan por una célula anticiclónica intensa que se encuentra próxima a las estribaciones meridionales de las montañas rocallosas de los Estados Unidos y porque, al mismo tiempo, una vía de baja presión en los vientos alisios se mezcla con una célula ciclónica en los vientos de occidente a lo largo de la costa oriental de los Estados Unidos. En estas condiciones se forma una presión pronunciada que causa la invasión de aire polar continental de las márgenes meridionales del Golfo de México y el Mar Caribe. Moviéndose hacia el sur sobre las aguas cálidas del mar, los nortes pierden mucha de su intensidad y ya solo son relativamente frescos cuando han penetrado más allá de los 15° a 20° de latitud norte.

Los nortes<sup>11</sup> son comunes en Tabasco, modificando el clima de lo que se considera el invierno y mezclándose con las características generales de la estación más fresca. Se extienden de octubre a marzo; unos 20 o 25 nortes pasan por encima del Golfo de México e invaden Tabasco. La mayor parte de las tormentas ocurren en diciembre, enero y febrero, que es cuando se registran de tres a cinco nortes cada mes, dos terceras partes de los cuales llegan acompañados de vientos con velocidades mayores a los 40 Km./ hora. La fuerza del norte en Tabasco era directamente proporcional a la intensidad del frente frío reportado en

---

<sup>11</sup> Según West, Psuty y Thom, de 1871 a 1963 sólo siete verdaderos huracanes pasaron dentro de una distancia de 160 Km. de territorio tabasqueño, y la mayor parte se desplazó hacia el oeste a través de la parte sur de la península de Yucatán, pasando por el Golfo de Campeche y solo 12 tormentas tropicales de fuerza menor que la de los huracanes se registraron dentro de la misma área, con una concentración de huellas de su paso atravesando el suroeste de Campeche y el Golfo cerca de la costa tabasqueña (West, Psuty y Thom 1987:31-32). Entre 1964 y el 2005 sólo cinco huracanes se han acercado al Estado de Tabasco, de los cuales sólo el "Gilbert" en septiembre de 1988, el "Opal" del 4 de octubre de 1995, el "Roxana" del 15 de octubre del 1995 y el "Isidoro" del 22 de septiembre del 2002 trajeron tormentas tropicales que incrementaron considerablemente el volumen de agua, inundando grandes áreas en distintas partes del estado y causando grandes pérdidas a la agricultura y ganadería de la región.

el sur del Estado de Texas (West, Psuty y Thom 1987:34-35). El impacto de los nortes en la producción del cacao no ha sido considerable, debido a que -como se señaló anteriormente- estos se convierten en tormentas tropicales (vientos máximos dentro del rango de 62 a 87 Km./hora), que son soportables por las plantaciones cacaoteras de Comalcalco.

El exceso de agua provocada por las tormentas tropicales es manejada por los productores de cacao a través de la elaboración de drenes dentro de los madreños, que les permiten sacar toda el agua y evitar tiempos prolongados de inundaciones y de esta manera eliminan cualquier probabilidad de generación de plagas. Los árboles pueden soportar inundaciones por pocos días sin que sufran una disminución en su producción; el problema principal es que si la tormenta se da en el momento en que la flor del cacao empieza a surgir, ésta será derribada o si el chilillo está brotando, éste puede mancharse -mancha negra-<sup>12</sup>(Foto 1) por el frío que es provocado por la continua lluvia; pero si el cacao ya está formado soporta sin ningún problema la tormenta.

---

<sup>12</sup> Este síntoma se presenta directamente en el grano. La infección puede producirse en cualquier etapa del desarrollo del fruto, y es el resultado de la germinación de las esporas que se encuentran en las gotas del agua (López Andrade 1996:163)

**Foto 1**



**Pudrición y Mancha Negra De La Mazorca y Del Fruto De Cacao**

### **Hidrografía**

En Tabasco existen tres complejos hidrológicos: (1) el fluvial, (2) el limnológico, y (3) el del litoral. Su interrelación ayuda a entender el desarrollo morfológico de las tierras tabasqueñas. Los sistemas fluviales son: (1) el sistema del Usumacinta, (2) el sistema del Mezcalapa, (3) El sistema de la Sierra, (4) el sistema del Chilapa y (5) el sistema del Tonalá.

El sistema del Mezcalapa cubre un área total de 36,566 Km<sup>2</sup> y desagua el suroeste de Tabasco, una gran parte de Chiapas y el extremo sur occidental de Guatemala. Cerca de la boca del Mezcalapa en los terrenos aluviales de la población de Cárdenas, hay varios tributarios abandonados que irradian en dirección al Golfo de México. Caracterizado por un voluminoso régimen de descarga de temporada, el Mezcalapa es el sistema más dinámico

de Tabasco; actualmente una buena parte de su corriente y volumen<sup>13</sup> se acumulan en humedales conformados por pantanos y lagos dentro de la porción central de los llanos aluviales (la Chontalpa), que eventualmente llegan al mar mediante canales de menor importancia (West, Psuty y Thom 1987: 49-50).

Sus principales ríos y arroyos son: Cuxcaxapa que nace en el Municipio de Cárdenas y desemboca en la laguna de Mecoacán -del Municipio de Jalpa de Méndez-; el río Seco (anteriormente río Mezcalapa), que nace en el Estado de Chiapas y atraviesa los Municipios de Huimanguillo, Cárdenas, Cunduacán, Comalcalco, para desembocar en la Barra de Dos Bocas del Municipio de Paraíso. Actualmente lo alimentan los escurrideros de los Municipios de Cárdenas, Cunduacán y Comalcalco, sin dejar de recibir durante las avenidas aguas del nuevo cauce del río Mezcalapa. El río de la Soledad, que nace en el Municipio de Cunduacán y desemboca en la laguna Las Flores, en el Municipio de Paraíso; el río Tular que nace en el Municipio de Cunduacán y Cárdenas y desemboca en la laguna de Tupilco; el río Tortuguero que nace en el Municipio de Cárdenas y desemboca en la misma laguna de Tupilco. Los arroyos de Tecolutilla y Cocohital, que nacen en la “popalería”<sup>14</sup> de Tecolutilla y Patastal y desembocan en el río La Unión del mismo Municipio de Paraíso; los arroyos González y Guayo que son tributarios del río Tortuguero.

---

<sup>13</sup> En 1952 el río Mezcalapa se rompió en El Veladero descargando enormes caudales sobre la región de Comalcalco, donde los campesinos damnificados veinte años antes por el “rompido” de Samaria, habían reestablecido sus explotaciones de cacao. Esto dio como resultado que el Grijalva perdiera su caudal y el tramo El Veladero-Villahermosa quedara totalmente seco. Este problema vino a solucionarse con la implementación del Plan Escalonado de Desarrollo Total de la Cuenca del Grijalva –Usumacinta, iniciado en 1953 por Eduardo Chávez. Con el cierre de El Veladero se logró, entre otras cosas, la protección contra inundaciones a Comalcalco y su zona agrícola (ICT 1988:75-76).

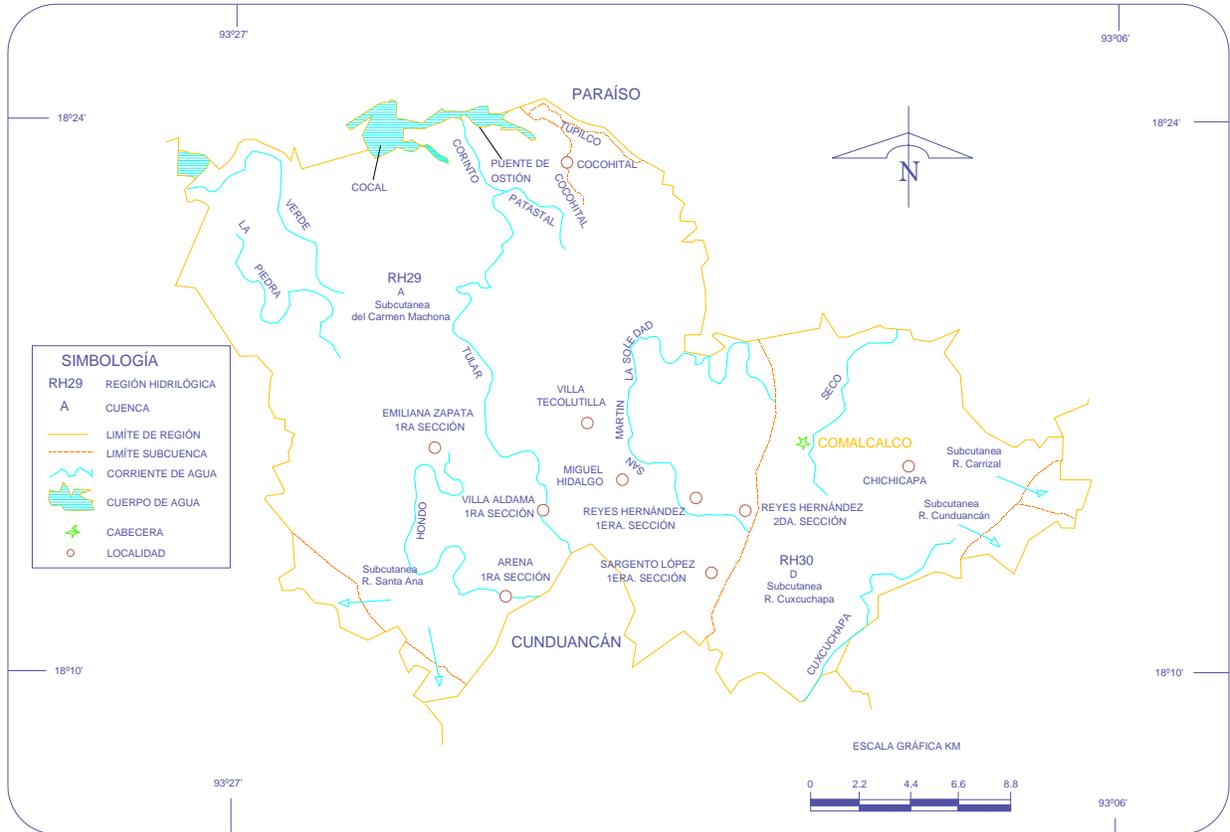
<sup>14</sup> La Popalería es un cuerpo de agua lodoso, más pequeño que un riachuelo que durante la temporada de lluvias se convierte en un pantano y que está cubierto de vegetación acuática (popal), recibiendo también el nombre de hojillal, atendiendo a los diferentes nombres del elemento dominante: el popay, hojilla o popote (*Thalia geniculata*) (López Mendoza 1980:104).

Las popalerías más importantes son: “El Potrerillo” -en la ranchería Sargento López- y Sur en la ranchería Francisco I. Madero-Ignacio Gutiérrez Gómez; “Bien del Mundo” en la ranchería Tular-Lázaro Cárdenas en los límites del Municipio de Cárdenas; “El Sichal” en la Ranchería Lázaro Cárdenas-Patastal y Zaragoza; “Arena” en la Ranchería del mismo nombre; “Tecolutilla” en la jurisdicción de la villa de Tecolutilla; “Galeana-Emiliano Zapata”, en las rancherías del mismo nombre; “Belisario Domínguez” y “Gregorio Méndez” en las rancherías de los mismos nombres. Hay otros más pequeños en Cupilco, Cuxcuxapa y Zapotal e Hidalgo, que la mayor parte del año están secas.

Son cuatro los ríos principales localizados en el municipio: Cuxcuchapa, Seco, Tular y Cocohital (figura 2). El río Cuxcuchapa nace al este de la cabecera municipal de Cárdenas, en el dren Habanero-Veladero, su trayectoria es nor-noreste, recibe las aportaciones de los drenes N-10, W-20, w-25, Samaría-Mecoacán y Buenaventura, es de los de mayor caudal de entre los del litoral costero-occidental del estado. Su pendiente media es de 0.00018.

El río Cocohital y el río Tular transitan de sur a norte y descargan sus aguas en la laguna costera de Tupilco o sus alrededores y al derramarse, forman esteros y zonas pantanosas. Sus pendientes son sumamente reducidas, forman causes estrechos, con meandros pronunciados, invadidos por plantas acuáticas. Actualmente el río seco es un río muerto, que aflora sus aguas por tramos, dando lugar a zonas lagunarias y sólo en su tramo final -después de pasar por la población de Paraíso- toma la forma de una corriente, con un caudal escaso de poca velocidad (INEGI Cuaderno Estadístico Municipal 1998; Velásquez 1994: 67-68).

**Figura 2**  
**PRINCIPALES RIOS DEL MUNICIPIO DE COMALCALCO 1998**



Fuente: Cuaderno estadístico municipal de Comalcalco. 1998. INEGI.

## Flora

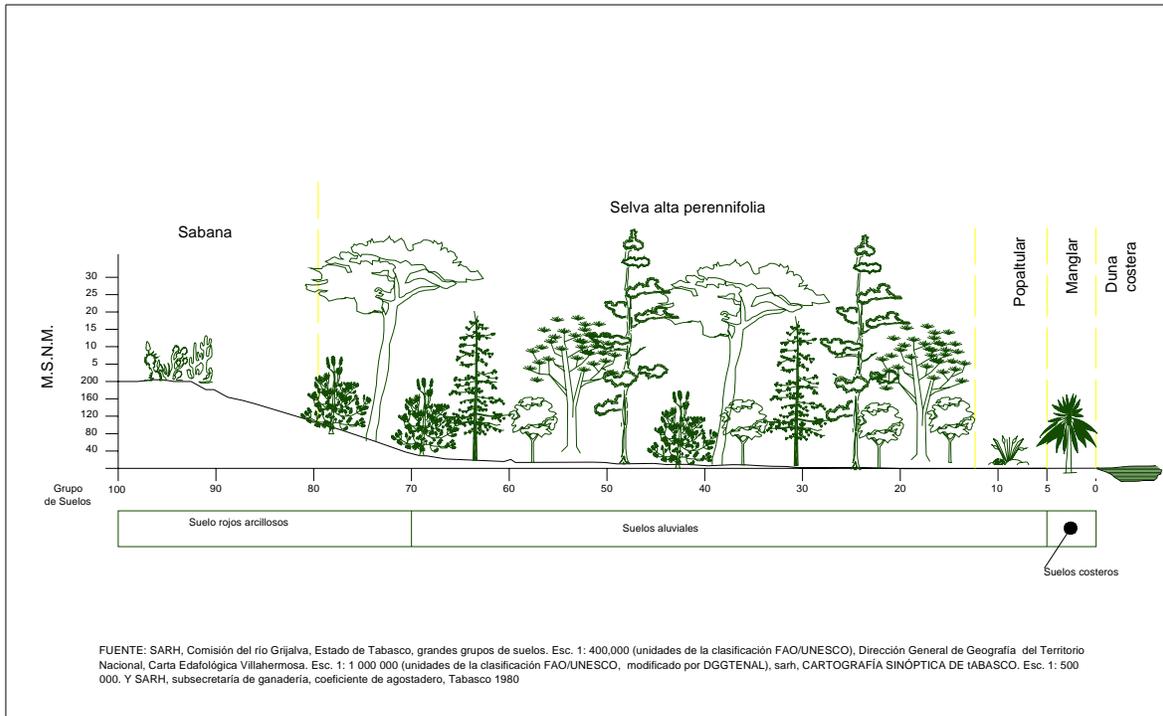
Los ecosistemas de la planicie costera del Golfo Sur han sufrido una alteración considerable en su flora y en su fauna, que determinó una drástica disminución de su diversidad y de su productividad. Tudela (1989:367) señala que antes de la intensificación de la intervención humana, las selvas cubrían cerca de un 60% de la superficie de Tabasco.

La cobertura selvática original comprendía la selva perennifolia y diversos tipos de selva medianas y bajas. Para finales de los 1980 las selvas primarias ocupaban aproximadamente un 6% de la superficie del estado, aunque otras fuentes citadas por el mismo Tudela, como INEGI (1986) establecían que dichas selvas ya no representan más de un 4%.

En menos de un siglo la selva alta ha desaparecido del paisaje tabasqueño, resultado de una desmedida deforestación de los árboles de maderas preciosas como la caoba y el cedro que se dan a finales del siglo XVIII y principios del siglo XIX. Tudela (1989:368-370) lo ilustra con dos mapas, donde se reconstruye la distribución espacial probable de los principales tipos de vegetación, en su estado inalterado, observándose un paisaje con aproximadamente el 90% de selva alta perennifolia y selva alta subperennifolia, y el 10% integrada por selva mediana sub-caducifolia y agrupaciones de hidrófilas, sabanas, palmares, selva baja subperennifolia y dunas costeras.

Según el Documento de *Gran visión del Inventario Nacional Forestal* (1994) las selvas ocupaban 15.8 millones de Ha. En el reporte del inventario de SEMARNAP publicado en el año 2000, se calcula una superficie de 15.2 millones de Ha. Sin embargo, se reportó para 1995-2000 una tasa de deforestación que variaba entre 370 mil a 1.5 millones de Ha. por año con una estimación de la FAO más conservadora de 678,000 millones de Ha. por año. La causa de dicha deforestación en los ecosistemas tropicales es la ganadería. (Del Amo 2006: 76-77). Los cambios en la cobertura vegetal pueden apreciarse también en los siguientes dos transectos: En el transecto 1 (Figura 3) se observa la situación inalterada.

**Figura 3**  
**Transecto 1: Tabasco-Chontalpa 93° 30' vegetación.**  
**Situación original**

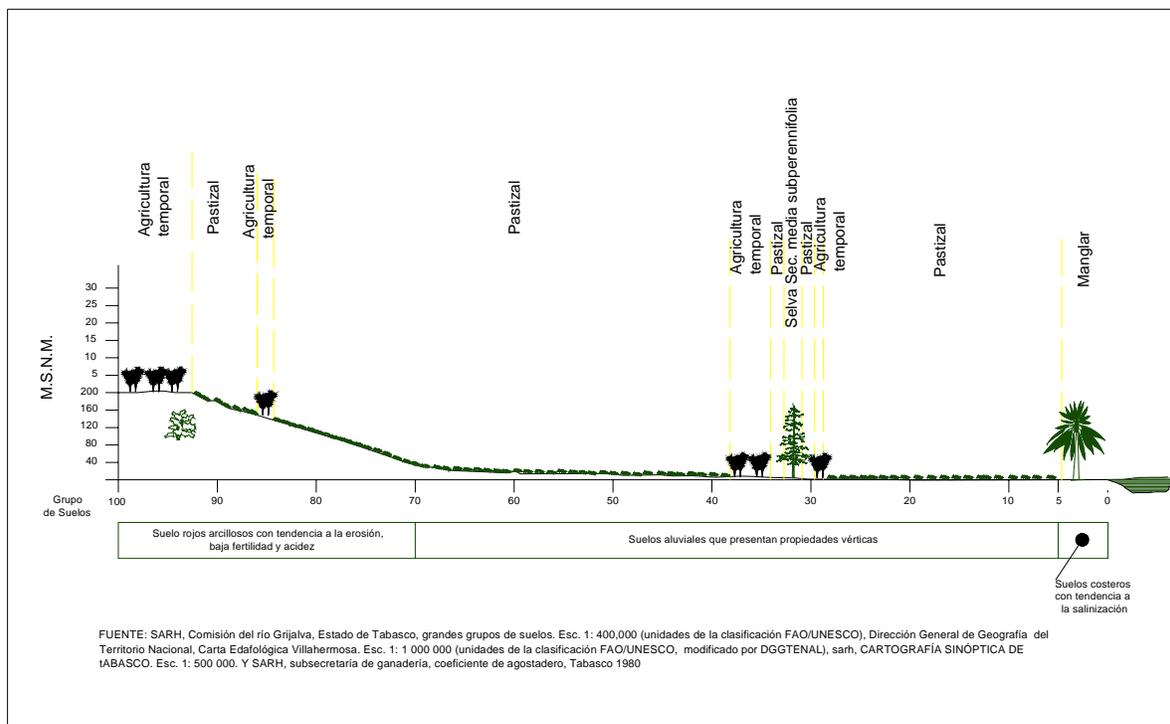


Fuente: Tudela: *La modernización forzada del trópico húmedo*, 1989: 370.

Para finales de los 1980 se puede observar en el transecto 2 (figura 4) una destrucción casi total de la vegetación primaria y el surgimiento de zonas de vegetación secundaria, de uso agrícola y sabanas con pastos utilizados en la cría de ganado vacuno.

La expansión ganadera fue y continúa siendo la actividad que principalmente provocó la reducción del 95% del millón de hectáreas originales de selva de Tabasco y en menor grado de las comunidades de plantas halófitas (Bueno, Alvarez y Santiago 2005: 10, citando a Carabias, 1990; Tudela, 1990 y Calzada-Falcón, 1997).

**Figura 4**  
**Transecto 2: Tabasco-Chontalpa 93° 30' vegetación.**  
**Situación actual (1980)**



Fuente: Tudela: La modernización forzada del trópico húmedo. 1989. 370.

La pérdida de la diversidad florística y faunística, el incremento de la erosión de suelos, abatimiento de los mantos freáticos, disminución de la fertilidad de los suelos, lixiviación de nutrientes, modificaciones microclimáticas y el asolvamiento de los ecosistemas acuáticos son los principales efectos de los cambios de la cobertura vegetal (Bueno, Alvarez y Santiago 2005: 10, citando a Gómez-Pompa, 1990; Sarukhán y Mass, 1990)

En cuanto al área de estudio (Comalcalco) se puede observar una modificación casi total de la flora, desapareciendo la selva primaria y en su lugar encontrándose una

vegetación secundaria arbórea y secundaria arbustiva, áreas de uso agrícola de temporal (plantaciones de productos perennes y de ciclo anual semi-permanente), pastizales inducidos, pastizales cultivados secundarios. Tudela (1989:49) menciona que entre las especies vegetales (tabla 2) que habían existido en la región y que representaban interés económico se encontraban las siguientes.

**Tabla 2**  
**Flora de la Región**

<b>Nombre</b>		<b>Usos</b>	
<b>COMUN</b>	<b>CIENTIFICO</b>	<b>CONSTRUCCION</b>	<b>LEÑA</b>
Asta	<i>Pera barbellata stand</i>	<b>xxx</b>	
Bari	<i>Cordia gerascantus L</i>	<b>xxx</b>	<b>Xxx</b>
Bojón	<i>Cordia alliodura</i>	<b>xxx</b>	
Cachimbo	<i>Cassia bicapsulares L.</i>	<b>xxx</b>	
Canchin	<i>Cassia spectabilis</i>	<b>xxx</b>	
Candelero	<i>Cordia collocolla L.</i>	<b>xxx</b>	
Cenizo	<i>Miconia argenica</i>	<b>xxx</b>	
Charamusco	<i>Calliandra Houstoniana Stand</i>	<b>xxx</b>	
Mangle prieto	<i>Conocarpus erecta L.</i>	<b>xxx</b>	<b>Xxx</b>
Mangle rojo	<i>Rhizophora mangle L.</i>	<b>xxx</b>	<b>Xxx</b>
Mangle blanco	<i>Avicennia Nitidajacq</i>	<b>xxx</b>	
Pacay	<i>Andira inermes</i>	<b>xxx</b>	
Sinanche	<i>Zanthoxylum ciribaeum lam.</i>	<b>xxx</b>	
Cuapinol	<i>Hymenaea courbaril L.</i>	<b>xxx</b>	
Guapaque	<i>Dialium guianense Sand</i>	<b>xxx</b>	
Macallo	<i>Andira inermes</i>	<b>xxx</b>	
Moral de clavo	<i>Chlorophora tinctoria</i>	<b>xxx</b>	
Naba	<i>Renealmia aromatica</i>	<b>xxx</b>	
Roble	<i>Quercus oleoides</i>	<b>xxx</b>	
Cocohite	<i>Sepium steud</i>	<b>xxx</b>	
Chicozapote	<i>Achras zapota l</i>	<b>xxx</b>	
Chipilcoite	<i>Diphysa rubinioides Benth</i>	<b>xxx</b>	
Jabón	<i>Piscidia piscipula</i>	<b>xxx</b>	
Tatuán	<i>Colubrina greggii</i>	<b>xxx</b>	
Caracolillo	<i>Sideroxylon gaumeri pitt</i>	<b>xxx</b>	
Chontal	<i>Asciepias curassavical</i>	<b>xxx</b>	<b>Xxx</b>
Ceibo	<i>Ceiba pentandra</i>	<b>xxx</b>	
Piche	<i>Entero lobium cyclocarpum</i>	<b>xxx</b>	
Jagua	<i>Genipa americana</i>	<b>xxx</b>	

Nombre		Usos	
COMUN	CIENTIFICO	CONSTRUCCION	LEÑA
Jicaro	<i>Crescentia cusete L.</i>	XXX	
Maculis.	<i>Tabebuia pentaphylla</i>	XXX	
Cedro	<i>Calophyllum brasiliense</i>	XXX	
Caoba	<i>Swietenia macrophylla</i>	XXX	
Cañafístola	<i>Cassia grandis L.F.</i>	XXX	
Chiste	<i>Nissa Sylvatica</i>	XXX	
Colorado	<i>Aspidosperma megallocaupon.</i>	XXX	
Ebano	<i>Lysiloma demostachys</i>	XXX	
Jobillo	<i>Astronium graveolens</i>	XXX	
Laurel de pimienta	<i>Nectandra reticulata</i>	XXX	
Maluqueño	<i>Mauriria exellis gleas</i>	XXX	
Sicte	<i>Tabernae montana litorialis</i>	XXX	
Palo de campeche	<i>Hematoxylum campechianum</i>	XXX	

Fuente: Los nombres vulgares se tomaron de Tudela (1989:49); los nombres científicos se tomaron del *Catálogo de nombres vulgares y científicos de plantas medicinales* de Maximino Martínez, editado por el FCE, 1994 y los usos se obtuvieron del trabajo de campo realizado de junio a diciembre del 2005.

En algunas áreas del Municipio de Comalcalco aún se pueden observar árboles de mangle rojo, mangle blanco, cocohite, chicozapote, jícara, maculis, cedro y ceibo. El cedro rojo, el cedro blanco y el maculi se siembran por la demanda que tiene por parte de la industria maderera; el mangle blanco y el rojo tienden a desaparecer por la salinización que sufren las aguas de las lagunas y los ríos de las costas de Tabasco. Es decir solo se encuentran ocho de las 42 especies que existían.

## Fauna

Al igual que la flora, la fauna silvestre (tabla 3) ha sufrido un gran deterioro, ya que al eliminarse las selvas primarias las diferentes especies huyeron del lugar, reproduciéndose solo aquella que pudo adaptarse al nuevo ecosistema, así la fauna del municipio se concreta a: tlacuaches, hurones, cacomixtles, ardillas, conejos, tuzas, ratas de campo y en forma muy

escasa saraguatos. Se conservan la mayor parte de aves silvestres de la región, exceptuando las especies comestibles que están casi extintas. Aún quedan algunas parvadas de patos silvestres y pijijes.

**Tabla 3**  
**Fauna Silvestre**

NOMBRE		USO
COMUN	CIENTIFICO	ALIMENTO
Tlacuaches o zorro blanco.	<i>Didelphys marsopialis</i> (Lin)	XXX
Hurones	<i>Mustela furo</i>	
Cacomiztles	<i>Bassariscus sumichrasti</i> de Saussure	XXX
Ardillas	<i>Sciurus aureogaster</i>	XXX
Conejos	<i>Sylvilagus floridianus yucatanensis</i> Millar	XXX
Tuzas	<i>Orthogeomys heterodus</i>	XXX
Ratas de campo	<i>Rattus rattus</i>	
Saraguatos o mono aullador	<i>Alovatta palliata</i> (Gray)	XXX
Patos salvajes	<i>Carina Muschata</i>	XXX
Pijijes o pichichi	<i>Dendrocygma autumnales</i>	XXX
Pea	<i>Psilorhinus morio</i>	XXX

Fuente: El nombre común y su uso se obtienen de entrevistas con los pobladores mayores de 60 años durante el trabajo de campo; la clasificación científica es tomada de *La fauna silvestre en el plan Balancán-Tenosique* de Pedro Reyes Cástulo del Instituto de Ecología A.C.

La fauna marina jugó un papel muy importante en la dieta de la población tabasqueña, quienes las integraban a los alimentos que consumían permanentemente. En las primeras décadas del siglo XX aún se encontraba en abundancia en los ríos y lagunas de agua dulce que existen en la región, pudiéndose pescar las siguientes especies (tabla 4):

**Tabla 4**  
**Fauna Marina**

NOMBRE		USO
COMUN	CIENTIFICO	ALIMENTO
Mojarra tilapia	<i>Oreochromis aureus</i>	Xxx
Mojarra tenguayaca	<i>Patenta splendida</i>	Xxx
Mojarra castarrica	<i>Cichlasoma octofasciatum</i>	Xxx
Cangrejo papache	<i>Uca mordaz</i>	Xxx
Cangrejo ramera	<i>Cruenta y aratlus pisonii</i>	Xxx
Pejelagarto	<i>Tylosorus marinos</i>	Xxx
Camarón de pantano	<i>Procambarus llamasi</i>	Xxx

Fuente: El nombre común y su uso se obtienen de entrevistas con los pobladores mayores de 60 años durante el trabajo de campo; la clasificación científica es tomada de *La fauna silvestre en el plan Balancán-Tenosique* de Pedro Reyes Cástulo del Instituto de Ecología A.C.

A finales de la década de los 1970 se fueron salinizando las aguas de los ríos y lagunas, resultado de la apertura en la “Barra de Panteones” de aproximadamente 50 metros en 1975, que se convirtieron en 700 metros en 1984, provocando la modificación de ecosistema y la desaparición de muchos de los ejemplares de la fauna marina, enumerados en la tabla 4, otros migraron a otras áreas y solo unos cuantos se fueron adaptando a los cambios. Además la desaparición de la selva y su conversión en sabana produjo cambios importantes en la fauna regional. Al modificarse la relación biota-hombre, la agrodiversidad<sup>15</sup> se alteró generando nuevos ecosistemas, lo que ha provocado cambios en los estilos de vida de la población.

Entre los impactos más importantes podemos señalar los siguientes: (1) el régimen de lluvias cambio las características del suelo, lo que produjo cambios en la vegetación del

---

<sup>15</sup> Este es un concepto aún en formación que se puede aplicar a los recursos genéticos cultivados en agroecosistemas desarrollados en ambientes particulares ecológicos, sociales y tecnológicos con el fin de aprovechar y usar sus productos para la alimentación, medicina y materia prima (Altieri 1995; González Jácome y Amo Rodríguez 1999; Gliessman 2002). J. L. En esta tesis utilizamos el concepto como lo hace J. L. Blanco, quien llama agrodiversidad al conjunto de plantas domesticadas y cultivadas, en complemento a la biodiversidad de plantas no domesticadas, cuya biología no ha sido modificada por el hombre y que están ubicadas en sistemas naturales denominados genéricamente ecosistemas (Blanco 2006: XIII).

lugar, (2) al disminuir los árboles, los vientos pegan más fuerte desprotegiendo a los cultivos tradicionales y a los árboles frutales y, (3) los cacaotales quedan sin protección por la lluvia ácida provocada por PEMEX. Lo anterior lleva a la población a recurrir a sistemas productivos más costosos por el uso de fertilizantes y controles químicos de plagas

### **EL NACIMIENTO DE UNA RANCHERIA PRODUCTORA DE CACAO**

El área occidental de la Chontalpa había quedado despoblada después del siglo XVII, cuando las incursiones de los piratas obligaron a la población asentada a lo largo de la costa a internarse tierra adentro y de que según los registros arqueológicos, algunas secciones pudieron haber estado abandonadas desde la época preclásica (300 aC). Este territorio fue incluido en la nueva colonización que se hizo a principios del siglo XIX, cuando los diques del inactivo río Seco y los de las corrientes al poniente de esa región, particularmente el Cocohital, el Tular y el Tortuguero fueron habitados y estaban íntimamente relacionados con la expansión de los cultivos de cacao (West, Psuty and Thorn 1987: 273).

Según los autores antes señalados este movimiento de la población estaba íntimamente relacionado con la expansión de los cultivos de cacao, lo que nos lleva a confirmar que la población que habitó dicha área siempre se dedicó al cultivo del cacao; este cacao era nativo (criollo) de la región.

Durante el siglo XIX se localizaron en esta área fincas productoras de cacao, café y caña de azúcar, ocupando mano de obra campesina de la región. Dichas fincas fueron abandonadas por sus propietarios cuando los precios de los productos fueron descendiendo, lo que permitió que se solicitaran para ser trabajadas por campesinos que habitaban la zona y que no poseían tierras.

Es en las márgenes del río Tular donde los pobladores, de esta investigación, constituyen lo que se conoció como el vecindario el Tular, que posteriormente al extenderse hacía el norte fundan el ejido Pino Suárez, de donde surge lo que hoy se conoce como la ranchería José María Pino Suárez 1ª Sección.

### **Ubicación Geográfica**

La ranchería José María Pino Suárez, primera sección, se localiza a 18°, 21', 49.9'' de latitud norte y a 93°, 22', 14.3'' de longitud oeste y a una altitud de 10 msnm. Limita al sur con la rancherías Centro Tular, 1ª sección y Tránsito Tular; al norte con la ranchería José María Pino Suárez, 2ª Sección; al oeste con la ranchería Tránsito Tular y zona de manglares y al este con la ranchería Patastal, 3ª Sección, según la carta topográfica 1:50,000, COCOHITAL E15A78, del Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI) (Figura 5).

La ranchería forma parte del ejido Pino Suárez, junto con la ranchería José María Pino Suárez, 2ª Sección y la ranchería José María Pino Suárez, 3ª Sección (más conocida como El Corinto). Se encuentra localizada al noroeste de la cabecera municipal, Comalcalco, a una distancia de 28 kilómetros por la carretera estatal y a 14 kilómetros de Villa Tecolutilla.



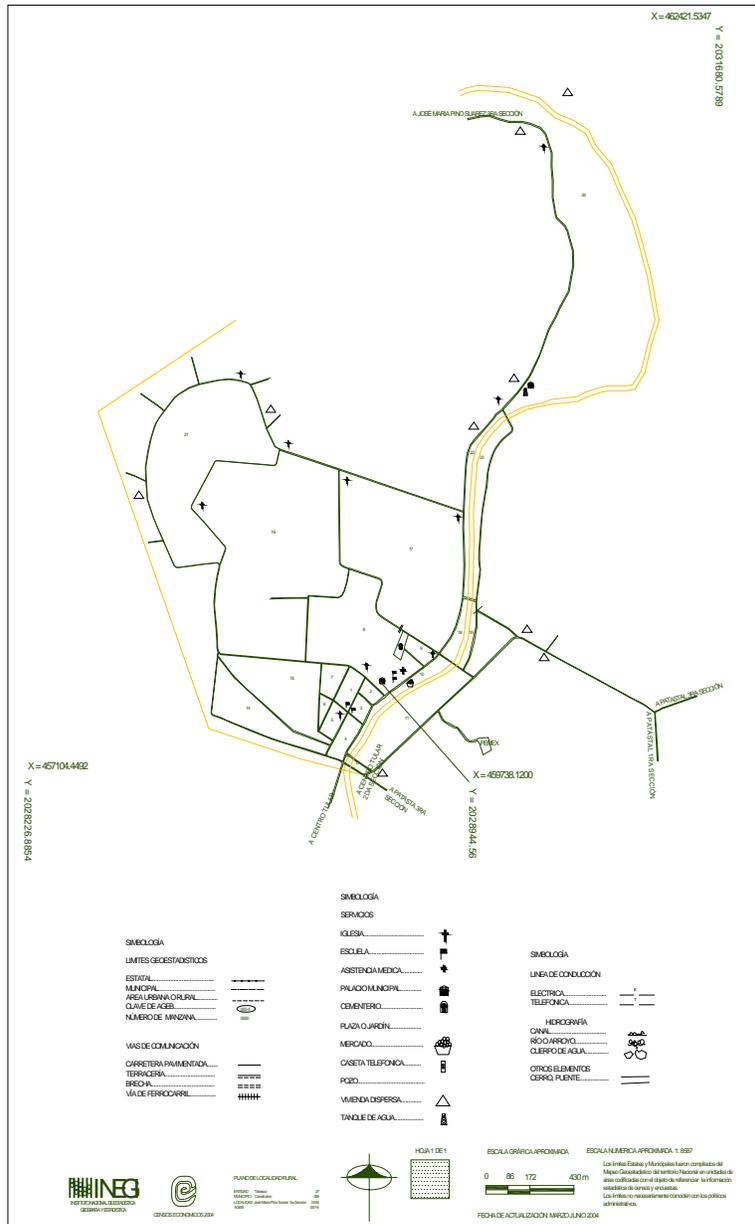
Otra dependencia que tiene un croquis es el Instituto Federal Electoral (IFE), que fue levantado en el 2004, pero al contrastarlo con la realidad existen algunos errores en su trazado y tampoco señala algunas áreas de la ranchería (figura 7 – pagina 23), como el área denominada La Bolsa Chica, localizada dentro de la Bolsa Grande, caracterizándose por ser un área con una población muy pobre y en su mayoría por familias campesinas sin tierra.

La Dirección de Catastro de la Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado cuenta con un plano del área urbana de la localidad a una escala de 1:500, que se puede observar en su pagina electrónica [www.tabasco.gob.mx](http://www.tabasco.gob.mx)., dicho plano tampoco incluye al total del área urbana que se puede observar en el recorrido (figura 8 – pagina 24).

Los tres croquis anteriores son poco confiables para poder hacer una identificación de los cambios de la localización de los asentamientos humanos que se han dado en las últimas décadas como consecuencia del crecimiento de su población y al mismo tiempo la disminución de las áreas dedicadas al cultivo de los productos agrícolas (cacao, pimienta, coco y achiote).

El plano más representativo que localizamos es el que se encuentra en la Clínica de Salud de la localidad, que fue elaborado en febrero del 2003 por el arquitecto Agustín Arjona Pérez. Dicho plano de localización no especifica la superficie del predio, ni la superficie total de construcción, ni la escala y es propiedad de H. Ayuntamiento de Comalcalco (Figura 9 – pagina 25). El plano tiene el logotipo de la Secretaría de Salud, jurisdicción sanitaria número 05, se refiere a la unidad comunitaria de salud de un núcleo básico de la ranchería José María Pino Suárez, Comalcalco, Tabasco y es utilizado por los médicos y enfermeras de la clínica para llevar el control de los programas de salud que se ofrecen.

**Figura 6**  
**Plano de la localidad rural José María Pino Suárez, 1ª sección**  
**Comalcalco, Tabasco**



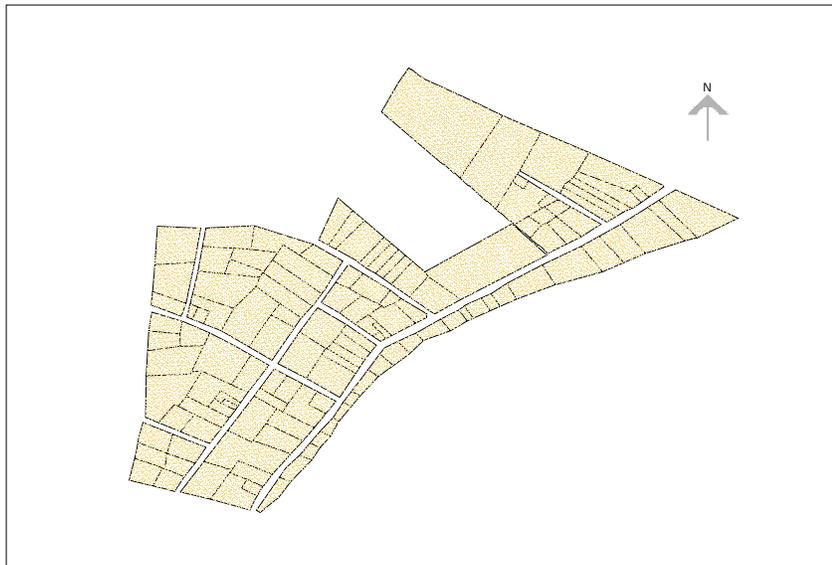
Fuente: Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática. Junio del 2005.

**Figura 7**  
**Croquis de la ranchería José María Pino Suárez, 1ª sección**  
**Comalcalco, Tabasco**



Fuente: Instituto Federal Electoral del Estado de Tabasco. Julio del 2005

**Figura 8**  
**Zona Urbana de la ranchería José María Pino Suárez, 1ª sección**  
**Comalcalco, Tabasco**

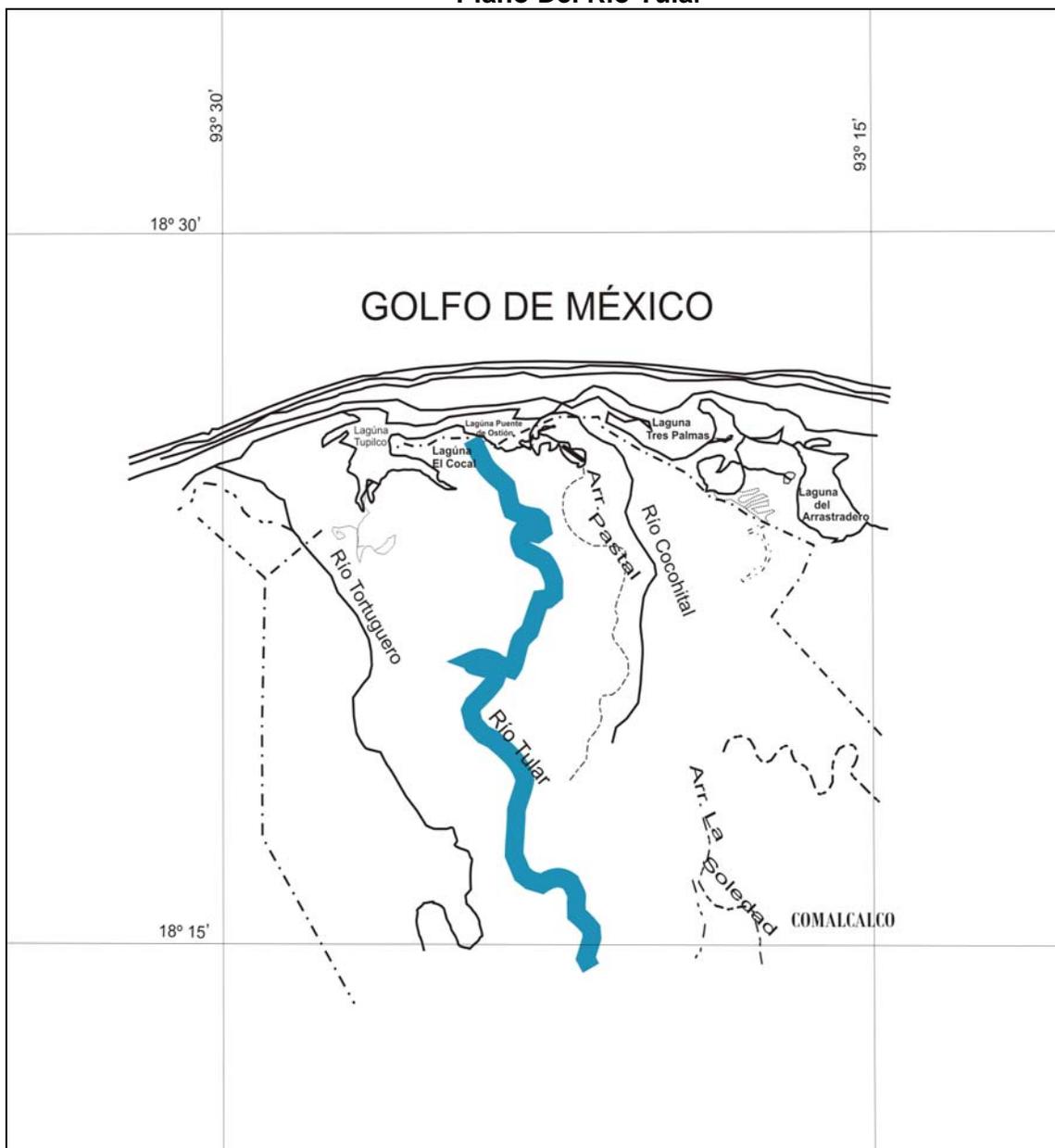


Fuente: Dirección de Catastro de la Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Tabasco. Mayo del 2005.

La ranchería esta asentada en los márgenes del río Tular, que la cruza de sur a norte

(Figura 10)

**Figura 10**  
**Plano Del Rio Tular**



Fuente: Velásquez Villegas. Los Recursos Hidráulicos del Estado de Tabasco. Pag. 104. Universidad Autónoma del Tabasco.1994.

El río Tular descarga sus aguas en la laguna costera de Tupilco, al derramarse forma esteros y zonas pantanosas; con pendiente sumamente reducida, forma cauces estrechos, con meandros pronunciados, invadido por plantas acuáticas.

Velásquez (1994: 68-69) señala que el río Tular tiene la corriente altamente contaminada, ya que su cauce atraviesa la población de Villa Aldama y es el receptor de las descargas directas de aguas negras. El caudal estimado anualmente es de 270 millones de m<sup>3</sup>. Los pobladores más viejos señalan que el río toma su nombre de una planta conocida como “tul” (tule) que se localizaba en sus orillas y en el interior de sus aguas, la cual se utilizaba para hacer petatillos y sudaderos para los animales de carga en la primera mitad del siglo XX.

No se encontraron documentos que establecieran con exactitud la fecha de creación de la ranchería y porque se le denominó José María Pino Suárez, sabemos que el 16 de enero de 1926, la Comisión Permanente convocó a la XXIX Legislatura Local a un periodo extraordinario de sesiones para tratar el siguiente y único asunto: Suprimir a los vecindarios de los municipios del Estado esta denominación sustituyéndola por la de rancherías o comunidades. Esta disposición fue publicada en el Periódico Oficial del gobierno del estado el 20 de enero de 1926 (Burelo 2004: 41-42), con el cual el vecindario se convierte en la Ranchería José María Pino Suárez, 1ª Sección.

### **Creación de un Ejido de Campesinos sin Tierra**

En el lugar que hoy se localiza la ranchería y el ejido José M<sup>a</sup> Pino Suárez se encontraba en el último tercio del siglo XIX, la finca rústica El Parnaso, perteneciente al vecindario del Tular, que fue propiedad de los señores Gumersindo de la Fuente de 44 años y Herculana

de la Fuente de 52 años de edad. La finca tenía una extensión de 1,722 hectáreas 51 áreas y 9 centiáreas; limitaba al norte con terrenos nacionales, al sur con terrenos de Santiago Domínguez y baldíos y al oeste con manglares de la laguna de Tupilquillo y las barrancas del arroyo el tortuguero. El título de propiedad les fue expedido el 24 de agosto de 1874 por el Presidente Sebastián Lerdo de Tejada.

Estas personas heredaron el 16 de octubre de 1900 a su hijo Ufrado de la Fuente la finca rústica El Corinto, con una extensión de 171 hectáreas 18 áreas y 12 centiáreas, equivalente a 4 caballerías en medidas antiguas, cuyos linderos son al norte con la laguna de Chipilin, al este con el arroyo del Tular y la finca El Parmaso donde rematan los cañales que fueron de la elevación de azúcar; al oeste con tierras nacionales y al sur con la laguna de Tupilquillo. La finca El Parnaso fue vendida a Jerónimo Suárez González, de nacionalidad española, quien la dejó abandonada en la primera década del siglo XX, por lo que el gobierno la decomisó por falta del pago de impuestos.

Everardo Izquierdo Izquierdo (1903-2005) comentó a la bibliotecaria Lucía Hernández Córdova que en 1911, personas originarios del vecindario Tular se enlistaron para participar en el movimiento revolucionario, ellos fueron: Bartolo Sánchez (foto), Lolito Pérez, Tomás Sánchez, Aurelio González, Gabriel Sánchez y Maximiliano Pérez, explicándole que en esa época existía la esclavitud por lo que la gente descontenta con ello lucharon por ser libres. Estas personas fueron y regresaron con vida, por lo que se les debía considerar como héroes.

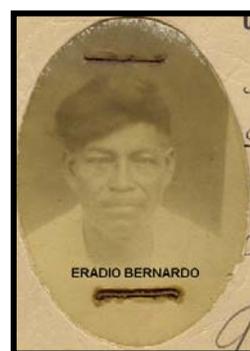


Con fecha 4 de mayo de 1932 un grupo de agricultores vecinos de la rancharía José María Pino Suárez solicitan al gobernador del Estado de Tabasco la dotación de tierras de los terrenos abandonados de la Finca El Parnaso, propiedad del extranjero Jerónimo Suárez

González, apoyándose en la Ley del 6 de enero de 1915 y el artículo 13 de la Ley de Dotación de Tierras y Aguas de 1929, que establecen que “toda población que carece de tierras y aguas, tiene derecho de que se le dote de ellas”.

Entre los solicitantes estaban: Jacinto Rodríguez, Eradio Bernardo (Foto 2), Abel A. Santos, Gregorio Sánchez, Juan E. de la Cruz, Simón Olán, Manuel Flores, Avelino Rodríguez, Osiel Olán, Anastasio Pérez, Rutilio Juárez, Cosme Gil, que sabían firmar<sup>16</sup>.

**Foto 2**



Dicha demanda se publicó en el periódico oficial del 7 de mayo de 1932. Num. 27., siendo gobernador del estado Tomás Garrido Canbal, nombrándose para formar el primer comité particular ejecutivo, los señores: Abel A. Santos, como presidente; Gregorio Sánchez como 1<sup>er</sup> vocal secretario y como 2<sup>o</sup> vocal tesorero Jacinto Rodríguez. Fue hasta el 20 de enero de 1939 cuando fue levantado el censo en la ranchería, que arrojó un número total de 459 habitantes, de los cuales 91 eran jefes de familia; 22 varones mayores de 16 años y una parcela escolar, dando un total de 114 capacitados para obtener tierras. Siendo planificados los predios: El parnaso, propiedad del fisco del estado, la Finca El Carmen,

<sup>16</sup> Los que no sabían firmar: José Cruz Olán, Pecho Hernández, Donato Hernández, Magdalena Candelero, Julián Pérez, Simón Olán, Trinidad López, Epitafio de la Cruz, Jesús Bayar, Asunción Bayar, Emilio Hernández, Bartolo Sánchez, Sebastián Pérez, Guadalupe Pérez, Castulo Jiménez, Epafrodito Jiménez, Anastasio Pérez, Maximino Gómez, Santana López, Refugio Rodríguez, Seberuino de la Cruz y Ambrosio Bernardo.

terrenos pertenecientes a los hermanos Palomera y terrenos nacionales (tabla 5), clasificando a la tierra como de riego teórico y siendo los cultivos principales cacao, coco, maíz y frijol (Registro Agrario Permanente, Villahermosa, Expediente No. 92. Asunto: Dotación de tierras)

**Tabla 5**  
**Superficie total de los terrenos afectados para la creación del**  
**Ejido José María Pino Suárez**

<b>TERRENOS</b>	<b>SUPERFICIE TOTAL</b>	<b>AFECTACIÓN</b>
El Parnaso	1473-72-00 ha.	1473-72-00 ha.
El Carmen	298-20-00 ha.	148-20-00 ha.
Terrenos nacionales		88-08-00 ha.
<b>Total</b>	<b>1781-92-00 ha.</b>	<b>1710-00-00 ha.</b>

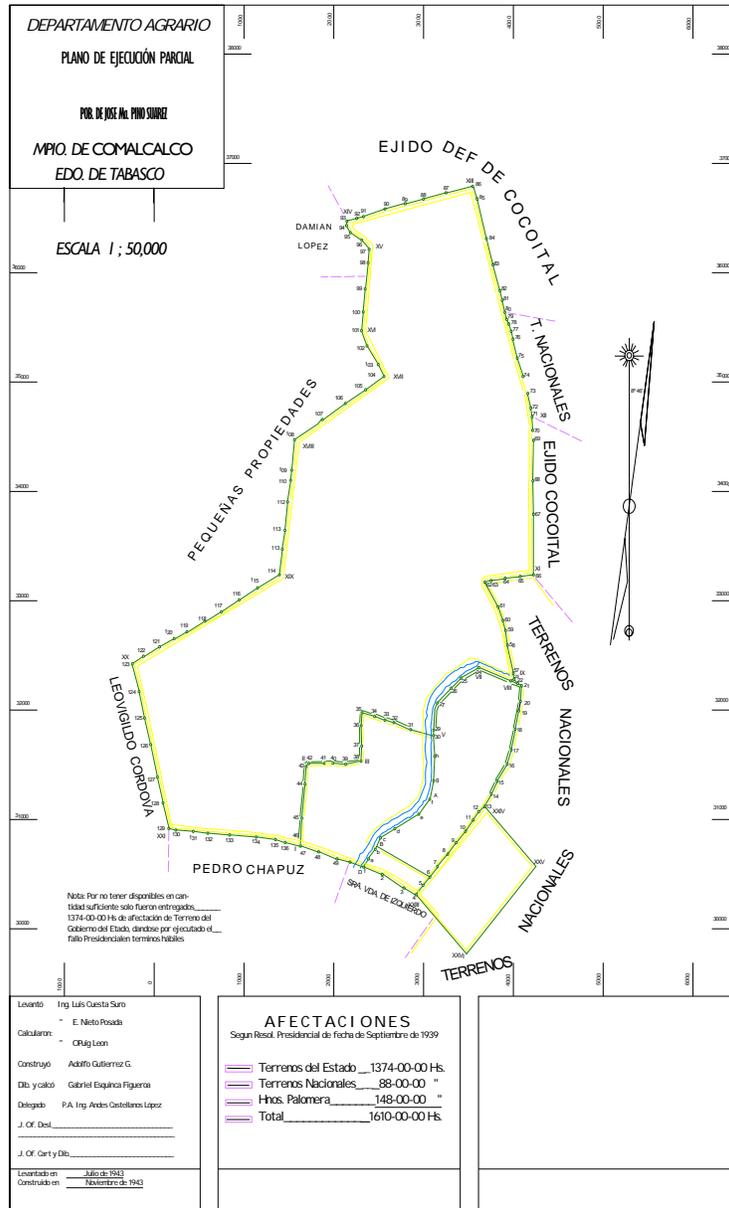
Fuente: Archivo del Registro Agrario Nacional. Delegación Villahermosa, Tabasco.

De las 1,781-92-00 hectáreas que comprendía la superficie total se afectaron 1,710-00-00 ha., de las cuales se repartieron 113 en lugar de las 114 parcelas primeramente señaladas y cuatro en vez de cinco hectáreas cada una, quedando el área restante (1,258-00-00 Ha.) como terrenos comunales de agostadero para uso comunal y zonas urbanizadas. El documento señala que los terrenos nacionales que sobran servirán para satisfacer las necesidades para la ranchería “El Cocohital”. El 31 de Julio de 1939 se publica el mandamiento de dotación de tierras firmado por el Lic. Francisco Trujillo Gurría y por resolución presidencial de fecha 13 de septiembre de 1939, publicada en el Diario Oficial de la Federación de fecha 2 de diciembre de 1939, se dotó de ejidos al poblado José M<sup>a</sup> Pino Suárez con 1,710-00-00 Ha., de terrenos de humedad y agostaderos para cría de ganado y con fecha 1º de mayo de 1940 se ejecutó virtualmente la resolución presidencial dándose posesión a 113 individuos, a quienes les fueron entregadas solo 1,610-00-00 Ha., porque al medirse la finca el Parmaso mostraba un déficit de 100 hectáreas.

Es importante señalar que del total de tierras dotadas corresponden a la Ranchería José M<sup>a</sup> Pino Suárez, 1<sup>a</sup> sección, aproximadamente 700 hectáreas, destinándose a uso comunal y zonas urbanizadas. Se desconocen las medidas exactas de la Ranchería-ejido, ya que no se tienen en forma individual para cada una de las rancherías que conforman el ejido. La Secretaría de la Reforma Agraria (SRA) hizo el levantamiento del área total perimetral del ejido y la división político-administrativa está dada “de facto”. No se tiene información precisa de la población total que habitaba la ranchería en 1939, ya que los datos encontrados en el Registro Agrario Nacional no señala la localización de los individuos censados. En 1960 el INEGI levanta el primer censo, donde se considera en forma independiente cada una de las tres rancherías que conforman el ejido (Véase tabla 35, capítulo V).

En el Registro Agrario Nacional (RAN) de la ciudad de Villahermosa se obtuvo el plano de ejecución parcial (figura 11) de la primera dotación de tierras de fecha septiembre de 1939, donde se establece las colindancias de ejido José Ma. Pino Suárez: Al norte con el ejido Cocohital; al noroeste con tierras de Damian López y pequeñas propiedades; al oeste con pequeñas propiedades; al suroeste con tierras de Leovigildo Córdova; al sur con tierras de Pedro Chapuz y de la Viuda de Izquierdo; al sureste con terrenos nacionales; al este y noreste con terrenos nacionales y el ejido Cocohital.

**Figura 11**  
**Plano de Ejecución Parcial del Ejido José M<sup>a</sup> Pino Suárez**



Fuente: Archivo del Registro Agrario Nacional. Delegación Villahermosa, Tabasco.

Los certificados de derechos agrarios fueron entregados el 20 de diciembre de 1943, nombrándose como primer comisario ejidal a Victorio Izquierdo Alcocer, a quien se le encargó el reparto de los terrenos al ser creado el ejido. Durante once años las personas

antes mencionadas gestionaron ante las autoridades estatales y federales la dotación de tierras, teniéndose que movilizar en caballo de la ranchería a la capital del Estado, esta distancia de ida y vuelta era recorrida en una semana.

El 5 de julio de 1950 se solicita la primera ampliación de tierras a favor del ejido (Registro Agrario Permanente, Villahermosa, Expediente No. 502. Asunto: Dotación de tierras), pidiéndose las tierras del predio rustico denominado el Corinto propiedad de Magdalena Hernández viuda de De la Fuente. El 26 de septiembre de 1950, los señores Isidro de la Cruz, Bernardo Gómez H, Francisco López, José López Hernández, Horacio Velásquez C y Sebastián Gamas H, solicitaron al gobernador del Estado de Tabasco Francisco J. Santamaría terrenos en ampliación, lo cual fue publicado en el Periódico Oficial del estado el 4 de noviembre y el 23 de noviembre de ese mismo año. El avalúo de la propiedad contenía: 6,000 árboles de cacao a \$32.50 c/u; 6,000 árboles de 3 y 4 años de coco guyapulcando a \$21.00 cada uno y 2,000 matas de uno a tres años a \$5.00 pesos cada uno. La dueña decía que eran 115 Ha. y en realidad eran solo 90 Ha.

Al llevarse a cabo, el 23 de noviembre de 1950, los trabajos censales para la ampliación, resultaron 697 censados, 92 jefes de familia, 48 con derecho a parcela, 120 cabezas de ganado mayor y 229 cabezas de ganado menor. Todos los censados eran de religión católica, de raza indígena y de la tribu chontal (Registro Agrario Permanente. Caja 92; legajo 1003; expediente 502; foja 75). De los 92 campesinos capacitados, 44 tenían parcela por dotación, según resolución presidencial del 13 de septiembre de 1939, quedando 48 campesinos sin parcela a los que se les dota con 51-70-10 hectáreas de terreno de agostadero de buena calidad y mala calidad, constituidas por las demasías del predio El Corinto (Periódico Oficial del 17 de Octubre de 195. Número 946) (Registro Agrario Permanente. Caja 92; legajo 1003; expediente 502; foja 181-183).

El 2 de Marzo de 1977 se solicitó la segunda ampliación del ejido, publicándose la petición en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado, bajo el número 3699 con fecha 1º. de marzo de 1978. El censo fue levantado entre el 2 y el 20 de junio de 1997, por parte del censador de la comisión agraria mixta, resultando: 84 capacitados para recibir tierras; 61 mayores de 16 años sin parcela; 84 campesinos sin parcela; 121 jefes de familia con parcela; 5 mayores de 16 años con parcela; 126 campesinos con parcela; 276 cabezas de ganado mayor, 219 cabezas de ganado menor y 2,048 aves de corral. Los terrenos laborales estaban cultivados de pastura estrella, coco y árboles frutales. El 18 de julio de 1979 se pública en el Periódico Oficial del estado de Tabasco la dotación de terrenos baldíos con una superficie de 450-00-00 hectáreas, siendo la calidad de éstas tierras agostadero de mala calidad cubiertas de manglares, lo que se distribuyó de la siguiente forma (tabla 6):

**Tabla 6**  
**Superficie total de la segunda dotación de tierras al**  
**Ejido José Maria Pino Suárez**

DESTINO DE LOS TERRENOS	SUPERFICIE TOTAL (Ha)
Trabajo agrícola	400-00-00
Unidad industrial agrícola de la mujer	30-00-00
Zona Urbana	10-00-00
Parcela escolar	10-00-00
<b>Total</b>	<b>450-00-00</b>

Fuente: Archivo del Registro Agrario Nacional. Delegación Villahermosa, Tabasco.

El 30 de noviembre del 2000 se celebró la asamblea de delimitación, destino y asignación de tierras ejidales aprobándose los planos generales e internos, planos del área parcelada, del área de uso común y planos del área de asentamiento humano, estableciéndose: superficie real del ejido 2,109-20-90.622 ha.; área de uso común 500-72-71.416 Ha., de asentamiento humano 23-06-80.145 Ha., habiéndose reconocido y asignado derechos parcelarios individuales, además asignado parcelas con destino específico,

conforme a lo señalado en el artículo 56 de la Ley Agraria en vigor y su reglamento. Dicha acta se inscribió en el RAN.

El 23 de agosto del 2002 se celebra la asamblea de acuerdo con los términos del artículo 23, fracción 30 y 31 de la Ley Agraria, donde se expidió y aprobó el reglamento que regula las actividades socioeconómicas al interior del ejido, cuyo cumplimiento es obligatorio por todos sus ejidatarios, posesionarios y avecindados. Los primeros pobladores de la ranchería José María Pino Suárez, eran originarios del vecindario<sup>17</sup> el Tular, perteneciente a Tecolutilla de las Montañas; el nombre de Ranchería lo tuvo hasta el censo de 1950; para el censo de 1960 hay un cambio de nombre de la localidad a Ranchería José María Pino Suárez, 1ª Sección<sup>18</sup>.

### **Entre el Paisaje Natural y el Paisaje Cultural**

El paisaje natural de la ranchería estuvo integrado hasta la década de los 1950 por acahuales<sup>19</sup>, montañas y el río Tular que era navegable y servía como medio para transportar los productos y a las personas que iban o venían a la ranchería. La acción del hombre convirtió dicho paisaje en un paisaje cultural<sup>20</sup>, que hoy en día está integrado por árboles de cacao, coco, pimienta y achiote; árboles frutales –mango, aguacate, chinin

---

<sup>17</sup> El municipio estuvo dividido en vecindarios hasta el 20 de enero de 1926 que se publica en el periódico oficial que esta denominación era sustituida por la de Ranchería o Comunidad.

<sup>18</sup> El INEGI sitúa a la ranchería en Comalcalco, localizando al municipio con el número 005, en la entidad 27, Tabasco; dándole la clave geoestadística 270050036; a una latitud de 18°21'05''; longitud 93°22'58'' y una altitud de 0010 metros sobre el nivel del mar. Señalando que es de tipo rural ([www.inegi.gob.mx](http://www.inegi.gob.mx)).

<sup>19</sup> El acahual es una comunidad vegetal secundaria, de composición florística y fisonómica diferente a la vegetación original. Se desarrolla en zonas de vegetación primaria cuyo uso del suelo se modifica, ya sea por talas inmoderadas de las especies arbóreas, incendios o fenómenos naturales.

<sup>20</sup> Para Carl O. Sauer el paisaje cultural se deriva del impacto de la cultura sobre el ambiente. Siendo el ambiente el medio natural y la cultura el agente.

(*Persea schiedeana* Ness) mango, guanábana, plátano, naranja y cuijinicuil (*Inga jinicuil* Schltdl. & Cham. Ex G.Don) y árboles maderables –cedro, y macuilis-, áreas inundadas (pantanos) y potreros, cruzando de sur a norte el río Tular, que durante la mayor parte del año lleva aguas contaminadas durante su paso por la ranchería y ya no es navegable.

### Fauna Nativa

La fauna en la ranchería fue diversa en las primeras décadas del siglo XX debido principalmente a que se encontraba un ecosistema que les proporcionaba los recursos para su reproducción y crecimiento. Estos vivían entre los acahuales y las montañas (selva mediana), donde eran cazados para la alimentación diaria de la población, así como una variedad de árboles, algunos con una altura de 20 a 30 metros; tanto animales como árboles fueron desapareciendo en el transcurso de la segunda mitad del siglo XX y hoy están en proceso de extinción y/o han desaparecido totalmente. En esa época no había caminos, solo trillas - rayas por donde la gente caminaba para llegar a su trabajo, a la escuela, a la tienda o a visitar a un amigo o familiar que vivía en la ranchería o en una ranchería cercana.

Entre la fauna que existía en la ranchería (tabla 7), que la gente utilizaba su carne para su consumo y su piel para la elaboración de ciertos productos, se encontraban:

**Tabla 7**  
**Fauna Nativa: Nombre Científico, Vulgar y Usos**

NOMBRE	NOMBRE CIENTIFICO	USOS			
		ALIMENTO	CRIANZA	PIEL	OBSERVACIONES
Ardilla	<i>Sciurus d. deppei</i> (Peters)	XXX		XXX	Extinguido
Armadillo	<i>Dasypus novemcinctus</i> (Lin.)	XXX			Extinguido
Aspoque	<i>Cetesnosaura</i>	XXX		XXX	Se siguen cazando.

NOMBRE	NOMBRE CIENTIFICO	USOS			
		ALIMENTO	CRIANZA	PIEL	OBSERVACIONES
(garrobo)	<i>similis similis</i> (Gray)				
Cacomixtles	<i>Bassariscus sumichrasti</i> de Saussure	XXX			
Conejo	<i>Sylvilagus floridianus yucatanenses</i> millar	XXX			
Chicoatajo		XXX			Extinguido
Chicosolo	<i>Nasua narica</i> (Lin.)	XXX			Extinguido
Chiquiguao	<i>Chetydra serpentina</i> (Lin.)	XXX		XXX	En proceso de extinción
Guao	<i>Staurotypus triporcatus</i> (Wiegman)	XXX		XXX	En proceso de extinción
Guaqueque	<i>Dasyprocta punctata</i> (Gray)	XXX			Extinguido
Iguana verde	<i>Iguana iguana rinolopha</i> Weigmann	XXX		XXX	Se siguen cazando
Jicotea	<i>Pseuderys scripta ornata</i> (Gray)	XXX		XXX	En proceso de extinción
Mapache	<i>Procyon lotor</i> (Lin.)	XXX			Extinguido
Mono araña	<i>Ateles geoffroyi vellerosus</i> (Gray)	XXX		XXX	Extinguido
Mono aullador (sarahuato)	<i>Alouatta palliata</i> (Gray)	XXX			Extinguido
Pato salvaje	<i>Carina muschata</i>	XXX	XXX		Se siguen cazando
Pijiji (pichichi)	<i>Dendrocygna autumnales</i>	XXX			
Poa	<i>Psilorhinus morio</i>	XXX			
Pochitoque	<i>Kinosternon leucostomun.</i> Bibron y Duremil.	XXX		XXX	En proceso de extinción
Puerco de monte	<i>Pecari tajacu</i> (Lin.)	XXX			Extinguido
Tepezcuittle	<i>Cuniculus paca</i> (Lin.)	XXX			Extinguido
Tlacuaches	<i>Didelphys marsupiales</i> (Lin.)				Extinguido
Tuza		XXX			Extinguido
Venado	<i>Odocoileus virginianus</i> (Boddaest)	XXX		XXX	Extinguido

Fuente: Información recabada por entrevistas a los lugareños en el trabajo de campo, junio – diciembre del 2005, Ranchería José M<sup>a</sup> Pino Suárez. 1<sup>a</sup> sección del Municipio de Comalcalco, Tabasco.

## Flora Nativa

La flora (tabla 8) en el paisaje era abundante, recuerdan los pobladores mayores de 60 años, siendo ésta uno de los recursos más importantes en la vida económica, social y cultural de la ranchería, específicamente relacionada con la construcción de sus viviendas y con su alimentación. La flora que los lugareños encontraban en la selva mediana perennifolia y en los acahuales se describe en la Tabla 8.

**Tabla 8**  
**Flora Nativa: Nombre Vulgar, Nombre Científico y Usos**

NOMBRE	NOMBRE CIENTIFICO	USOS
Ash	<i>Brosimum alicastrum</i> Sw.	Madera. Su fruto fue usado en épocas prehispánicas como alimento.
Bari	<i>Cordia gerascantus</i> L.	Madera
Ceniche		Para la construcción de soleras, vigas, sentaduras, y tijeras en la construcción de casas.
Chichón	<i>Astrocaryum mexicanum</i> Liebm.	Para la construcción de techos de casas
Chipilcoite	<i>Diphysa robinoides</i> Benth	Para la elaboración de postes y horcones de casas.
Cocoite	<i>Gliricidia sepium</i> (Jacq)	Para la elaboración de postes y horcones de casas.
Guacimo	<i>Guazuma ulmifolia</i> Lam.	Para la elaboración de garabatos y macanas.
Guayo	<i>Talisia</i> sp.	Madera
Jahuacte	<i>Bactris mexicana</i> Mart	Para padrones en la construcción de casas y sus cocos se comen.
Moté	<i>Erythrina americana</i>	Sombra del cacao
Paque		Madera

Fuente: Trabajo de campo, junio – diciembre del 2005 en la ranchería José Ma. Pino Suárez, 1ra. Sección. , del municipio de Comalcalco, Tabasco.

El ash, guayo, paque y bari han desaparecido totalmente, sólo la gente mayor de 50 años los recuerda, los describen como árboles muy altos con troncos muy grandes, de una excelente madera, pero que eran utilizados como leña porque en ese entonces existía mucha caoba y cedro, que eran preferidos para la construcción de muebles. Los habitantes mayores de 60 años recuerdan que existían árboles cuyos frutos eran cortados para comer como

frutas frescas; algunas eran preparadas en dulce o utilizadas para la elaboración de refrescos y/o para la preparación de remedios caseros. Entre los árboles frutales que más recuerdan los hombres y mujeres se enumeran en la tabla 9.

**Tabla 9**  
**Árboles Frutales: Nombre Científicos, Vulgar y Usos**

NOMBRE VULGAR	NOMBRE CIENTIFICO	Usos			
		FRUTA FRESCA	REFRESCOS	MEDICINA	DULCES
Cabeza de mico	<i>Licania platypus</i> (Hemsi.) Fritsch	XXX			
Castaña	<i>Artocarpus heterophyllus</i> . Lam	XXX			
Chelele	<i>Inga leptoloba</i> Schltldl	XXX			
Chicozapote	<i>Manilcara zapota</i> (L) P.Royen.	XXX			
Chinin	<i>Persea schiedeana</i> . Nees.	XXX			
Ciruela	<i>Spondias purpurea</i> L	XXX	XXX		
Cocoyol de Montaña	<i>Acrocomia aculeata</i> (Jaq.)	XXX			XXX
Cuijinicuil	<i>Inga juinicuil</i> L.	XXX			
Gogo	<i>Salacia eliptica</i> G.Don.	XXX			
Guanábana	<i>Annona muricata</i> L	XXX	XXX		XXX
Guaya	<i>Talisia Olivaeformis</i> (H.B.K) Radik.	XXX			
Limón Agrario	<i>Citrus limon</i> (L)Burn,F.	XXX	XXX		
Limón Dulce	<i>Citrus limota</i> Osb.	XXX	XXX		
Limón real	<i>Citrus medica</i> L			XXX	XXX
Naranja dulce	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck.	XXX	XXX		XXX

Fuente: Trabajo de campo, junio – diciembre del 2005 en la rancharía José M<sup>a</sup> Pino Suárez, 1<sup>a</sup> Sección, Municipio de Comalcalco, Tabasco.

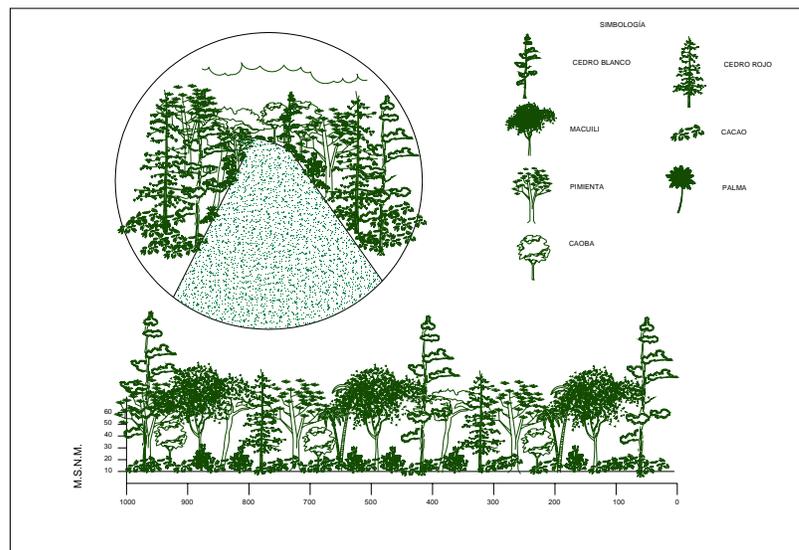
A medida que se fue poblando la rancharía en los 1950 y 1960, los acahuales y las selvas fueron desapareciendo totalmente con el fin de sembrar maíz, frijol y caña de azúcar, así como para la siembra del cacao (*Theobroma cacao* L) y del coco (*Cocos nucifera* L). La llegada de PEMEX a la localidad en los 1970, transforma no solo el ambiente sino la cultura de una población que vio la posibilidad de obtener mayores recursos económicos con el menor esfuerzo posible, de esta forma se fue construyendo un nuevo paisaje.

Como se puede observar, los cambios en el uso del suelo produjeron modificaciones culturales, generándose nuevos estilos de vida de la población nativa, quienes al introducir

nuevas tecnología (eliminación de selva alta y media e introducción de cultivos para el autoabasto y comerciales) modificaron el ambiente. Posteriormente, la introducción de PEMEX en la zona generó la contaminación del suelo, aire y agua, lo que provocó nuevas adaptaciones culturales, sociales y económicas de las familias campesinas al desaparecer mucha de la flora y fauna nativa. De esta manera, hay una transformación permanente del paisaje. Como lo señala Castro Pérez (2006:78) la relación entre sociedad y naturaleza, entre ambiente y cultura es una relación histórica, dinámica, llena de contradicciones y sujeta a procesos de cambio continuos, que se alternan con instantes de estabilidad, donde hay una interacción permanente que impide separar ambos mundos.

En el transecto 3 (Figura 12) se puede observar como se encuentra la vegetación y el uso del suelo agrícola actual con las plantaciones de cacao en la ranchería.

**Figura 12**  
**Transecto 3: Ranchería José María Pino Suárez 1ª. Sección**  
**Vegetación.**  
**Situación 2005**



Fuente: Trabajo de campo junio 2005

## CAPITULO II

### HISTORIA Y GOBIERNO

#### Época Prehispánica

Los fundadores de la Chontalpa tabasqueña eran descendientes de los mayas de las tierras bajas, quienes habían llegado a dichas tierras procedentes del Petén guatemalteco en el año 317 dC. Profesaban el politeísmo, su lengua era el maya y posteriormente adoptaron el dialecto mayense chontal<sup>21</sup>. El término “Chontal” fue originalmente aplicado a estos pueblos por los mexicas, cuyo lenguaje era una lengua franca en muchas partes de América Central. *Chontalli* es un término nahuatl que significa “extranjero”. El área chontal se sitúa en su totalidad en una zona caliente. Se caracteriza porque sus pantanos y ciénagas y la selva tropical lluviosa se entremezcla con sabanas cubiertas de pastos, especialmente donde los ríos inundan la zona circundante durante la época de lluvias (Scholes y Roys 1996:15).

Por los reportes de 1579 de Melchor Alfaro de Santa Cruz<sup>22</sup> y otros oficiales de la villa de Tabasco, que se acompañan por un mapa detallado de la provincia elaborado por el mismo Alfaro, podemos saber que la parte más densamente poblada era una región llamada La Chontalpa, que incluía a un compacto grupo de 23 pueblos de habla chontal, localizados entre el actual Río Seco -antiguamente río Dos Bocas- y el río Nuevo o González. Alfaro sitúa en 33 el número de pueblos, de tal manera que esta área probablemente comprendía también otros cinco pueblos situados inicialmente al oeste del río Dos Bocas y cinco más

---

<sup>21</sup> Es escaso el material lingüístico Chontal (no se tiene conocimiento de ningún diccionario o gramática del Chontal de Tabasco de la época colonial, sólo listas de palabras con variantes dialectales), lo que puede ser explicado, probablemente, por el considerable número de pobladores que empleaban el nahua como segunda lengua (Scholes y Roys 1996: 27-45).

<sup>22</sup> En el primer informe el encomendero Melchor Alfaro de Santa Cruz, de 4 de mayo de 1579, señala que existían 2,436 tributarios en 61 poblados con un total de 8,625 habitantes (AGN 2000:24)

que se localizaban a una corta distancia, al este del grupo principal (Scholes y Roys 1996:30).

Las estrategias agrícolas de índole extensiva que se desarrollaron en la región de Tabasco durante la época prehispánica incluían prácticas de silvicultura, así como roza-tumba-quema. En ausencia de una tecnología de hierro que permitiera fabricar hachas y machetes, parecería que, para sus cultivos selváticos se tuvieron que limitar a la quema de partes de selva que se colapsaran por un proceso natural postclímax (Tudela 1989:29 citando a Gómez Pompa 1985). Estudios arqueológicos recientes sobre el área maya sugieren que la dieta de los pobladores de esa región se diferencia de un lugar a otro, existiendo lugares donde el maíz es más importante en la dieta que en otros, donde fue desplazado por los frijoles y los animales salvajes (Brown, Tykot, Freídle, Dahlin y Ardren en Staller, Tykot y Benz 2006: 173-185).

Las prácticas agrícolas intensivas en la Chontalpa se hacían en huertos y en “campos elevados” denominados por Cortés como “camellones”. En los primeros se cultivaba el cacao, utilizándose el regadío (Las casas 1951: 240). Domesticaron el maíz que se sembraba en terrenos de bordos de río o en zonas selváticas mediante la roza y quema (West, Psuty y Thorm 1987: 215). Parece que se utilizó fertilizante natural “abono verde” proveniente de especies capaces de fijar el nitrógeno por simbiosis con algún microorganismo (Gliessman 1998). Esta sería la función del fríjol intercalado en la milpa. La fruta se obtenía por recolección y se criaban domésticamente el tepezcuintle (*Coelogenys paca*) y el guajolote o pavo (Tudela 1989:30).

Después de rozar el sotobosque el cacao era plantado bajo la cobertura de las especies más altas, que proveían así la sombra requerida. La producción de los abundantes huertos de cacao daba pie a un intenso comercio intra y extrarregional. Por su alta relación

valor/peso, la semilla de cacao se utilizaba en toda el área centroamericana como referencia para el intercambio económico, prácticamente como moneda. La chontalpa era la zona de mayor producción de cacao de toda Mesoamérica (Tudela 1989:29).

La relación entre los cultivos de cacao y maíz se estableció probablemente sobre la base de una diferenciación social y espacial. Las castas dominantes controlaban el comercio y la producción de cacao, cultivo que ocupaba las mejores zonas de los márgenes fluviales en las tierras bajas. El maíz crecía en terrenos de calidad inferior, posiblemente tuvo lugar una importación de este grano desde las áreas de la cultura zoque, en los actuales linderos entre Tabasco y Chiapas (Tudela 1989: 31 citado de Sanders “Cultural ecology and settlement patterns of the Golf coast”, en *Handbook of Middle American Indians*, vol. II, part.2, pp. 543-557).

Se calcula que a la llegada de los españoles la población chontal era de 240,000<sup>23</sup> (West, Psuty y Thom 1987:214). El área de mayor densidad de población de la región se ubicaba en la parte de la Chontalpa, que se extendía en torno a Comalcalco, ciudad que dominaba la región. Se desplazaban en canoas, siendo un área de contacto y transición entre la cultura del altiplano, que acabaron integrándose en el imperio mexica y el mundo maya de las ciudades-estado de Yucatán (Tudela 1989:32). La alimentación se basaba en el maíz, con el cual elaboraban el chorote o pozol (un líquido frío y espeso de maíz molido y cacao) y las tortillas (West, Psuty y Thom 1987:215), además consumían frijón, calabaza, yuca, camote, chile, tomate y legumbres, lo que nos lleva a pensar que el estado nutricional de los habitantes prehispánicos era posiblemente superior al de los actuales pobladores.

---

<sup>23</sup> Las poblaciones más reducidas de los cacicazgos que no hablaban chontal, podrían elevar este total a 300,000 individuos (hombres, mujeres y niños) para las tierras bajas de Tabasco en 1519 (West, Psuty y Thom 1987:214).

Sus casas eran construidas con piedra y cal o adobe con techos de palma y se elevaban para ponerlas a salvo de las frecuentes inundaciones, encontrándose agrupadas entre tres y 12 casas generando pequeños núcleos rurales, que correspondía a una familia extensa (Tudela 1989:31). En su conjunto, las relaciones entre Chontales con las demás etnias (zoques, ahualulcos y olmecas) y su ambiente se basaban en principios racionales, no depredadores, manteniendo un equilibrio que les permitía un armoniosa convivencia entre el hombre y la naturaleza a través de la cultura, que tenía como uno de los elementos principales al agua.

### **Época Virreinal**

A la llegada de los españoles los chontales se refugiaron en las regiones más inaccesibles, generalmente las pantanosas. Los españoles se interesaron en el cultivo del cacao, al ser el producto que se utilizaba como moneda y que más fácilmente se podía convertir en pesos de oro, produciéndose un desplazamiento de los otros cultivos –maíz, frijol, calabaza, chile, pepita- en beneficio del cacao, que aparentemente dio lugar a un primer amago de crisis alimentaria, lo que a su vez repercutía en la disminución de la población.

En la zona de la Chontalpa se establecieron plantaciones de cacao que fueron muy productivas (fiscalmente hablando). Un agricultor indígena tenía que entregar al encomendero un jiquipil de cacao (equivalente a 8,000 almendras igual a 9 kilos) y una fanega de maíz (aproximadamente 50 kilos) cada seis meses. Los agricultores de otras regiones iban a la Chontalpa a canjear por cacao su producción de maíz, chile, frijoles y pepitas con la finalidad de poder cubrir su tributo y muchas veces iban a ofrecerse como fuerza de trabajo en alquiler a cambio de cacao. Siendo los dos cultivos básicos el maíz y el

cacao. El grupo dominante controlaba el comercio y la producción de cacao, cultivo que ocupaba las mejores zonas de los márgenes fluviales en las tierras bajas. El maíz crecía en las tierras de las comunidades indígenas.

A principios del siglo XVII quedaban en Tabasco unos 3,500 indígenas<sup>24</sup>, y 14 encomenderos. Los españoles que empezaron a colonizar la región eran andaluces, extremeños, castellanos y vascos, portadores de una cultura agrícola distinta a las circunstancias tropicales y a la abundancia de pantanos, propios de las tierras bajas tabasqueñas, por lo que desplazaron el centro de gravedad hacía las zonas altas (Teapa y Tacotalpa)<sup>25</sup> dejando la Chontalpa a los indígenas. En la segunda mitad del siglo XVIII se consolida el sistema de plantaciones a través del peonaje y el endeudamiento. Los españoles<sup>26</sup> adoptaron el cultivo del cacao en huertos, extendiéndolo con bastante éxito hacía el interior (Teapa y Tacotalpa), e introdujeron algunos cambios en su cultivo, como la sustitución de la sombra natural por una nueva cobertura integrada por especies como la *Erythrina americana* (“madre del cacao”) y *Gliricidia sepium* (cocoquite). Se inicia la incorporación del almácigo en la técnica del cultivo, con lo cual se logra aumentar la producción (Tudela 1989:39).

---

<sup>24</sup> La crisis demográfica se desencadenó a partir de la introducción, por parte de los conquistadores, de agentes patógenos para los cuales la población autóctona no había podido desarrollar todavía respuestas inmunológicas apropiadas, produciéndose la mayor catástrofe biológica que haya padecido la humanidad en tiempos históricos (Tudela 1989:33).

<sup>25</sup> West, Psuty y Thom señalan que este desplazamiento hacia las tierras altas (Teapa y Tacotalpa) se debió a las incursiones de piratas sobre las costas tabasqueñas durante el siglo XVI y XVII, en cambio Tudela establece que el desplazamiento es resultado del tipo de cultura agronómica de los nuevos colonizadores españoles.

<sup>26</sup> Para fines del siglo XVI, muchos españoles habían comprado los viejos plantíos de cacao de los indios, o habían establecido nuevos plantíos utilizando la mano de obra indígena, principalmente dentro de la Chontalpa. Este cambio de propietarios fue creciendo gradualmente durante el siglo XVII, de modo que para fines del periodo virreinal la mayor parte de las tierras productoras de cacao ya estaban en manos de los españoles (West, Psuty y Thom 1987: 251).

## El Surgimiento de un Pueblo: Comalcalco

El pueblo de San Isidro de Comalcalco se crea por decreto del 27 de octubre de 1827, siendo gobernador del Estado de Tabasco, Marcelino Margalli. Tres años antes (7 de febrero de 1824) Tabasco había pasado a formar parte de la República Mexicana como Estado Libre y Soberano. Antes de 1827, el pueblo de San Isidro de Comalcalco era la ranchería de Río Seco en la jurisdicción de Jalpa -hoy llamada Jalpa de Méndez-<sup>27</sup>. El 14 de noviembre de 1834, por decreto, se concede al pueblo de San Isidro de Comalcalco<sup>28</sup> la creación de su primer Ayuntamiento Constitucional, sin que se indique en dicho decreto si se eleva al rango de municipio, mencionándose en el artículo 2º: Quedan anexos al referido Comalcalco los pueblos de Tecolutilla de las montañas, Paraíso y Chichicapa con todas sus correspondientes riberas (Bustamante 1963: 41).

---

<sup>27</sup> Los nombres de las personas que fueron censadas y que aparecen al calce del primer plano que se hizo del pueblo de San Isidro de Comalcalco en 1827 son: Rafael Milla, primer párroco de la Iglesia de San Isidro, Estefanía y Francisco, Isidro Góngora, Isidro Silván, Francisco Domínguez, Miguel López, Antonio García, José Gómez, Pedro Méndez, Matilde Rodríguez, Teodoro Olán, Anselmo Domínguez, José de G, la viuda Petrona, la viuda María Ángela, la viuda María Cruz y el taller "La Fragua" de Crescencio González (Bustamante 1963, 34).

<sup>28</sup> La fecha de su elevación al rango de Villa no se tiene con precisión al no haberse encontrado ningún documento en el Congreso del Estado que señale una fecha al respecto. Esto pudo suceder entre 1834 y 1841, cuando fueron suspendidos los Congresos Legislativos en Tabasco y funcionaron Juntas departamentales. El 20 de septiembre de 1897, el XVIII Congreso Constitucional decreta en su artículo único que se eleva al rango de ciudad la actual Villa de Comalcalco, promulgándose dicho decreto el 24 del mismo mes y año por el C. Gral. Abraham Bandala Patiño, Gobernador Constitucional del Estado (Burelo 2004: 45). El nombre poético de "La Perla de la Chontalpa" se debe a la inspiración del vate campechano Don Miguel Cevallos Sáenz, quién vivió en Comalcalco a finales del siglo XIX y se le dio el viernes 24 de septiembre de 1897 al ser elevada al rango de ciudad (Burelo 2004: 34).

## Comalcalco: del Porfiriato a Finales del Siglo XX

Al concluir el siglo XIX la política de Porfirio Díaz procuraba dar todas las facilidades al comercio y al capital para estimular su reproducción acelerada. Dentro de esas facilidades liberales se suprimió para los municipios el impuesto alcabalaro o las alcabalas que tanto habían entorpecido la actividad comercial en México durante el siglo XIX, ya de por sí obstaculizada por la falta de buenos caminos y la presencia de barreras geográficas como la montaña, la selva y los pantanos. La ley del 15 de enero de 1896 que suprimió las alcabalas afectó los ingresos de los municipios de Tabasco, pero sobre todo a Frontera y al Municipio del Centro (Balcazar 1994: 535).

Para 1890 había en el estado 48,723 hectáreas cultivadas con cacao, el 40% se encontraban en las ricas tierras de la Chontalpa, en los municipios de Huimanguillo, Cárdenas, Comalcalco, y Cunduacán, que eran las menos anegadizas (Balcazar 1994: 535). Las puertas abiertas para las “compañías deslindadoras” por la ley de 1894 abrió la posibilidad para que buenas extensiones de tierras nacionales tabasqueñas pasaran a manos de particulares. Por la vía de los deslindes se dio un proceso de concentración de la tierra en pocos latifundistas.

El caso más destacado en la entidad fue el de don Policarpo Valenzuela, que llegó a ser el latifundista con mayores superficies -195 predios que abarcaron una superficie total de 346,956 hectáreas, es decir, el 14.5 % del total de la entidad-. En Comalcalco tuvo 14 predios con una superficie de 7,764 hectáreas. Entre los predios rústicos se encuentran áreas del pueblo de Aldama, al que en 1878 se le quiso nombrar Cordovatitlán, que fue despojado de 900 Ha., por Epitafio de la Fuente y la ambición insaciable de Policarpo

Valenzuela. Aldama fue uno de los puntos donde se registraron los hechos de armas quizá más sangrientos de la revolución de 1910 en Tabasco (Balcazar 1994: 546-548).

La mayor superficie del territorio tabasqueño lo poseían unas cuantas personas, que al amparo de la dictadura porfiriana y de Abraham Bandala<sup>29</sup> lograron escriturar las denuncias de baldíos, demasías y excedencias que masivamente hicieron a fines del siglo XIX y principios del siglo XX. Dichas “demasías” y “excedencias” se realizaron a través del despojo y de la invasión de tierras ejidales y comunales de los poblados. Este proceso dejó como resultado una estructura de tenencia de la tierra<sup>30</sup> muy injusta y permitió una marcada concentración de la propiedad rústica en unas cuantas firmas y familias.

Para 1930 según lo señala el censo agrícola y ganadero, levantado el año anterior, había en el Estado 10,943 predios, de los cuales el 56.3% tenían una extensión entre 11 y 50 hectáreas y el 29.6% entre 0 y 10 hectáreas, como se muestra en la tabla 10.

---

<sup>29</sup> Gobernó el estado de Tabasco en once periodos en forma interrumpida, del 29 de diciembre de 1899 al 31 de diciembre de 1910.

<sup>30</sup> La tenencia de la tierra poco varió entre 1910 y 1930 y el reparto de la tierra y la afectación del latifundio se dio de una manera seria sólo hasta la segunda mitad de la década que va de 1930 a 1940, por lo que la estructura agraria heredada del Porfiriato permaneció fija y como una fotografía hasta 1930. De los propietarios que poseían en el estado superficies mayores a 1,000 Ha., en Comalcalco sólo aparece Hermelinda Pérez Vda. de Carrillo con el predio Zaragoza, con una extensión 1,376 hectáreas. Durante el gobierno de Tomás Garrido Canabal, prácticamente no se afectó el latifundio heredado del Porfiriato, repartiéndose sólo 22,420 Ha., de las cuales, 433 Ha., fueron dadas a un particular del poblado Tecolutilla del Municipio de Comalcalco, el 10 de septiembre de 1930 (Balcazar 1994: 555-556).

**Tabla 10**  
**Rango, Número y Superficie (Ha) de los Predios en 1930**  
**Estado de Tabasco**

<b>RANGO PREDIOS (Ha.)</b>	<b>No. DE PREDIOS</b>	<b>%</b>	<b>SUPERFICIE (Ha.)</b>	<b>%</b>
<b>+ 10000</b>	<b>8</b>	<b>0.0</b>	<b>293723</b>	<b>22.95</b>
<b>5001-10000</b>	<b>14</b>	<b>0.1</b>	<b>90,697</b>	<b>7.08</b>
<b>1001-5000</b>	<b>150</b>	<b>1.4</b>	<b>291,392</b>	<b>22.77</b>
<b>501-1000</b>	<b>180</b>	<b>1.6</b>	<b>123,954</b>	<b>9.68</b>
<b>201-500</b>	<b>457</b>	<b>4.2</b>	<b>141.171</b>	<b>11.03</b>
<b>101-200</b>	<b>641</b>	<b>5.9</b>	<b>90,022</b>	<b>7.03</b>
<b>51-100</b>	<b>1080</b>	<b>9.9</b>	<b>79,545</b>	<b>6.21</b>
<b>11-50</b>	<b>6163</b>	<b>56.3</b>	<b>150892</b>	<b>11.79</b>
<b>0-10</b>	<b>2250</b>	<b>29.6</b>	<b>18,020</b>	<b>1.40</b>

Fuente: Censo Agrícola y Ganadero 1930.

Los resultados de los grandes latifundios y la concentración de la tierra a fines del siglo XIX y principios del siglo XX trajeron aparejados varios problemas que el campo tabasqueño venía sufriendo desde décadas anteriores, entre los cuales los más importantes eran: la escasez de mano de obra (resultado de los bajos jornales que se les pagaba a los peones de las fincas rurales y a la escasa población), la falta de capital y una tecnología que permitiera hacer productiva aquella selva y sabana que componía el territorio tabasqueño, aunado a la falta de mercado dentro del estado y a la falta de caminos para sacar los productos a otros mercados de la región, lo que a su vez limitaba los deseos de los propietarios de ranchos.

A finales del siglo XIX el auge henequenero en Yucatán y el crecimiento de la población en la región de los ríos y de la ciudad de México, la explotación maderera de Campeche, el Petén guatemalteco y la frontera con Chiapas, así como la explotación petrolera de la Huasteca generó un incremento de la demanda de productos tabasqueños como el cacao, el azúcar, el maíz, el aguardiente y el ganado bovino, lo que provocó una ampliación de la superficie de labor en el campo tabasqueño.

Balcazar (1994: 564) señala que fuese posible que el acaparamiento de tierras por unos pocos latifundistas obedeciera además a la necesidad de desplazar de sus tierras a los poblados y utilizar a sus miembros como peones o mozos en las haciendas. Este proceso de concentración de la tierra en pocos propietarios resultó en la práctica un mecanismo que sirvió para “expulsar” a esa escasa mano de obra de los pueblos y a empobrecerla. El campesino despojado de sus tierras quien además se le bloqueaba el acceso a ella al no poder recurrir a la denuncia de baldíos, trabajaba como peón en las haciendas. El hacendado tan urgido de mano de obra inventó el sistema del endeudamiento como una manera, no tan velada de obligar al peón a venderse de por vida en las haciendas. El sistema del endeudamiento fue la manera como el hacendado en Tabasco y en todo el país pudo asegurar para sí una dotación estable de mano de obra, sin correr el peligro de perderla.

El 24 de diciembre de 1864 se expidió una ley con el fin de normar las relaciones laborales en la hacienda tabasqueña, siendo gobernador del estado el Coronel Gregorio Méndez Magaña. Dicha ley protegía al hacendado, dándole facultades para azotar o vender como esclavos a sus sirvientes, cuando estos cometieran faltas leves. Además legitimó la obligación del mozo de vivir acapillado en la hacienda por medio del sistema de deudas. En 1899 se establece el proyecto constitutivo para crear el gremio de propietarios agrícolas y comerciantes de Tabasco conocido con el nombre de Junta Central Agrícola, que tenía como objetivo que todo peón que fuera contratado no tuviera deudas, en caso contrario se pagara al propietario de la finca las cantidades que le adeudaba el peón.

Agregando a lo anterior, la Junta Central Agrícola presionó fuertemente al gobernador Bandala para que se persiguiera la vagancia, al calificarla como “...la causa de la creciente ruina que cada día [sic] más impacta al gremio de que formamos parte” Con

estos tres elementos coercitivos los hacendados y dueños de fincas lograron incrementar el abastecimiento de su mano de obra para sus predios. En 1890 había un total de 4,792 sirvientes o mozos en las haciendas de Tabasco de los que 3,761 eran peones endeudados y 1,031 eran sirvientes sin deuda. En Comalcalco se registraron 403 peones, de los cuales 335 tenían deudas por un monto de \$57,705 pesos y 68 peones no tenían ninguna deuda (Balcazar 1994: 564-567).

Los propietarios de haciendas de cacao, ganado bovino y cereales debían pagar un salario mensual de cinco pesos al peón mayor de edad; \$5.50 pesos al peón con una edad de 18 a 21 años; a la mujer un peso con 50 centavos; al hijo de 10 a 14 años \$3.00 y al de 14 a 18 años \$4.00 pesos. Además al de mayor de edad y al hijo de 18 a 21 años debían dársele, cada semana, las siguientes raciones: 10 manos de maíz, dos libras de carne y dos de fríjol; para el de 10 a 14 años sus raciones semanales eran 5 manos<sup>31</sup> de maíz, media libra<sup>32</sup> de carne y media de fríjol. Para 1900 había en Tabasco 9,000 peones encasillados en las haciendas y 5,000 peones que ganaban un salario para laborar eventualmente en las fincas o que trabajaban por su cuenta en terrenos arrendados (Balcazar 1994: 567).

En las últimas dos décadas del siglo XIX la agricultura giró en torno al cacao. El gobernador del estado manifestó en 1893 que la producción de ese fruto representaba el 90% de la riqueza agrícola. Alberto Correa (Torruco 1994: 333) decía en 1906:

Es necesario repetir hasta la saciedad: nos estamos quedando a la zaga en el progreso general de la República, se está verificando un fenómeno que pasa inadvertido para la generalidad de las gentes: ni tenemos exportación de nuestros frutos, excepción hecha del cacao, ni producimos lo bastante para nuestro consumo; el maíz, artículo de primera necesidad en nuestro suelo, ha mantenido por más de dos años un precio altísimo, signo seguro de la escasez, en las mismas condiciones está el arroz y causa verdadero asombro se esté

---

<sup>31</sup> Una mano de maíz era igual a 5 mazorcas en medidas antiguas.

<sup>32</sup> Una libra es igual a 0. 45359 gramos.

importando frijol negro en grandes cantidades, porque traer frijoles a Tabasco es como llevar camarones a Tampico o henequén a Yucatán.

Las causas de ese fenómeno eran el alza de los jornales, la escasez de brazos, la vagancia; pero la principal era la carencia de vías de comunicación. Con la política agraria de 1915 se inicio en el país el reparto de la tierra, que en Tabasco no tuvo un impacto significativo hasta después de 1930. Entre 1930 y 1940 crece el número de propiedades rurales de 1 a 5 hectáreas en 2,978 con una superficie de 23,721 hectáreas; las de 6 a 10 hectáreas en 4,217 predios con una superficie de 72,279 hectáreas; 2,230 predios de 11 a 50 hectáreas con una superficie de 82,754 hectáreas (Martínez Assad 2004:122). Muchas fincas y terrenos nacionales fueron otorgados a grupos de campesinos sin tierra, generándose los ejidos que en la actualidad existen, por lo que ahora la estructura de la tenencia de la tierra se conforma por tierras ejidales, pequeña propiedad y mixta, coexistiendo las tres en todo el municipio.

### **Evolución de la Población: de lo Rural a lo Urbano**

Al iniciar el siglo XX la población absoluta de Tabasco era de 159,834 habitantes. El 28.6% se concentró precisamente en esta región más fértil y rica de la Chontalpa. Solo en cuatro municipios Huimanguillo, Cárdenas, Comalcalco y Cunduacán, vivía casi un tercio de la población tabasqueña, es decir, 45,701 habitantes. La población total del municipio entre 1950 y 2000, ha tenido tasas de crecimiento poblacional que se han venido reduciendo década tras década. A partir de 1980 su participación porcentual relativa a la población total del Estado se ha ido disminuyendo permanentemente, al pasar de 9.54% al

8.70% en el año 2000 (tabla 11). Sólo en la década de los 1960 su participación porcentual relativa supero el 10%.

**Tabla 11**  
**Tabla Comparativa de Población Tabasco-Comalcalco**  
**Censos 1950-2000**

<b>CENSOS</b>	<b>TABASCO</b>	<b>%</b>	<b>COMALCALCO</b>	<b>%</b>
1950	362,716	100	33,950	9.36
1960	496,340	100	49,910	10.05
1970	768,327	100	71,438	9.29
1980	1,062,961	100	101,448	9.54
1990	1,501,744	100	141,285	9.41
1995	1,748,769	100	156,334	8.94
2000	1,891,829	100	164,637	8.70

Fuente: VII, VIII, IX, X, XI y XII Censo de población y vivienda 1950, 1960, 1970, 1980, 1990 y 2000. INEGI.

Entre 1950 y 1960 su tasa de crecimiento promedio anual intercensal fue de 4.7%; entre 1960-1970 fue de 4.3%; entre 1970-1980 fue de 4.2%; entre 1980 y 1990 fue de 3.9% y entre 1990 y 2000 fue del 1.6% (tabla 12), lo que llevaría a situar al municipio como de débil crecimiento poblacional y en las últimas dos décadas se ha mantenido por debajo de la tasa de crecimiento poblacional del Estado.

**Tabla 12**  
**Tasa de Crecimiento Media Anual Intercensal 1950-2000**  
**(Porcentaje)**

<b>Localidad/Años</b>	<b>1950-1960</b>	<b>1960-1970</b>	<b>1970-1980</b>	<b>1980-1990</b>	<b>1990-2000</b>
Comalcalco	4.7	4.3	4.2	3.9	1.6
Tabasco	3.6	5.4	3.8	4.1	2.5

Fuente: VII, VIII, IX, X, XI y XII Censo de población y vivienda 1950, 1960, 1970, 1980, 1990 y 2000. INEGI.

La población del estado de Tabasco en el año 2000 era de 1'891,829 habitantes, de los cuales 934,515 (49.4%) eran hombres y 957,314 (50.6%) eran mujeres. En Comalcalco habitaban 164,637 habitantes, de los cuales 81,299 eran hombres (49.38%) y 83,338 eran mujeres (50.62%). En el 2000 según datos del XII Censo de Población y Vivienda del

INEGI había 112 localidades en el municipio mostrando la siguiente estratificación (tabla 13).

**Tabla 13**  
**Número de Localidades Según Tamaño y Porcentaje de Población que Vive en Ellas**  
**Comalcalco 2000**

<b>TAMAÑO DE LAS LOCALIDADES</b>	<b>% DE POBLACION QUE VIVE EN DICHAS LOCALIDADES</b>	<b>NÚMERO DE LOCALIDADES</b>
1-99	0.1	2.7
100-499	4.0	18.7
500-999	21.0	39.3
1 000-1 999	28.0	29.5
2 000-2 499	4.2	2.7
2 500-4 999	10.7	4.4
5 000-9 999	9.7	1.8
10 000-49 999	22.3	0.9

Fuente: XII Censo de población y vivienda 2000. INEGI.

De lo anterior se puede deducir que el 57.2 % de la población total del municipio vive en localidades menores a 2,500 habitantes, constituyendo el 92.9% de las localidades del municipio, lo que lo sitúa como rural. Esta situación no se ha modificando a pesar de que a partir de los 1950 la población rural se ha ido disminuyendo (tabla 14).

**Tabla 14**  
**Población Urbana y Rural en el Municipio de Comalcalco**  
**1950-2000**

<b>PERIODO</b>	<b>POBLACION ABSOLUTA</b>	<b>POBLACION URBANA (%)</b>	<b>POBLACION RURAL (%)</b>
1950	33 950	12.7	87.3
1960	49 910	15.5	84.5
1970	71 438	28.8	71.2
1980	101 448	38.2	61.8
1990	141 285	39.7	60.3
2000	164,637	42.5	57.5

Fuente: VII, VIII, IX, X, XI y XII Censo de población y vivienda 1950, 1960, 1970, 1980, 1990 y 2000. INEGI.

Al analizar la tabla anterior se observa que a partir de 1950 la población urbana<sup>33</sup> del municipio se fue incrementando y la población rural<sup>34</sup> decreció, lo que significa que surgieron localidades mayores a 2,500 habitantes, dando origen a nuevos poblados y villas en el municipio. Del total de la población que habitaba en el municipio en 2000 (164,637 habitantes), según el INEGI, el 94.8% habían nacido en la entidad, el 4.6% nacieron en otra entidad federativa, el 0.03% nacieron en otro país y el 0.4% no especificaron donde habían nacido.

Las lenguas que se hablaban eran: náhuatl (227 personas), maya (86), chontal de Tabasco (63), zapoteca (59), mixteco (37), chol (21), tzotzil (17), zoque (9), tseltal (7), purépecha (2) huave, mame, mazahua, totonaca, yaqui y mixe (una persona cada uno). Del total que hablaban una lengua indígena (845 personas), el 94.6 % también hablaban español.

Uno de los principales problemas que impidieron la integración del municipio, desde su fundación, con la capital del Estado y con otros municipios fue la falta de caminos, resultado de las grandes inundaciones que sufría año tras año, hasta que a mediados de los 1950 se iniciaron las obras que permitieron la construcción de la red carretera que permitió a Comalcalco una comunicación con la capital del estado y del país y la creación de carreteras estatales que comunicaron a la capital del municipio con sus rancherías, poblados y villas, lo que permitió una mayor movilidad de la población, del cacao y de otros productos agrícolas.

La desecación de la costa tabasqueña, el rediseño de los ríos, la construcción de puentes, permitieron el establecimiento y ensanchamiento de la red carretera, lo que aunado a la electrificación de las villas, poblados y rancherías permitió la instalación de secadoras

---

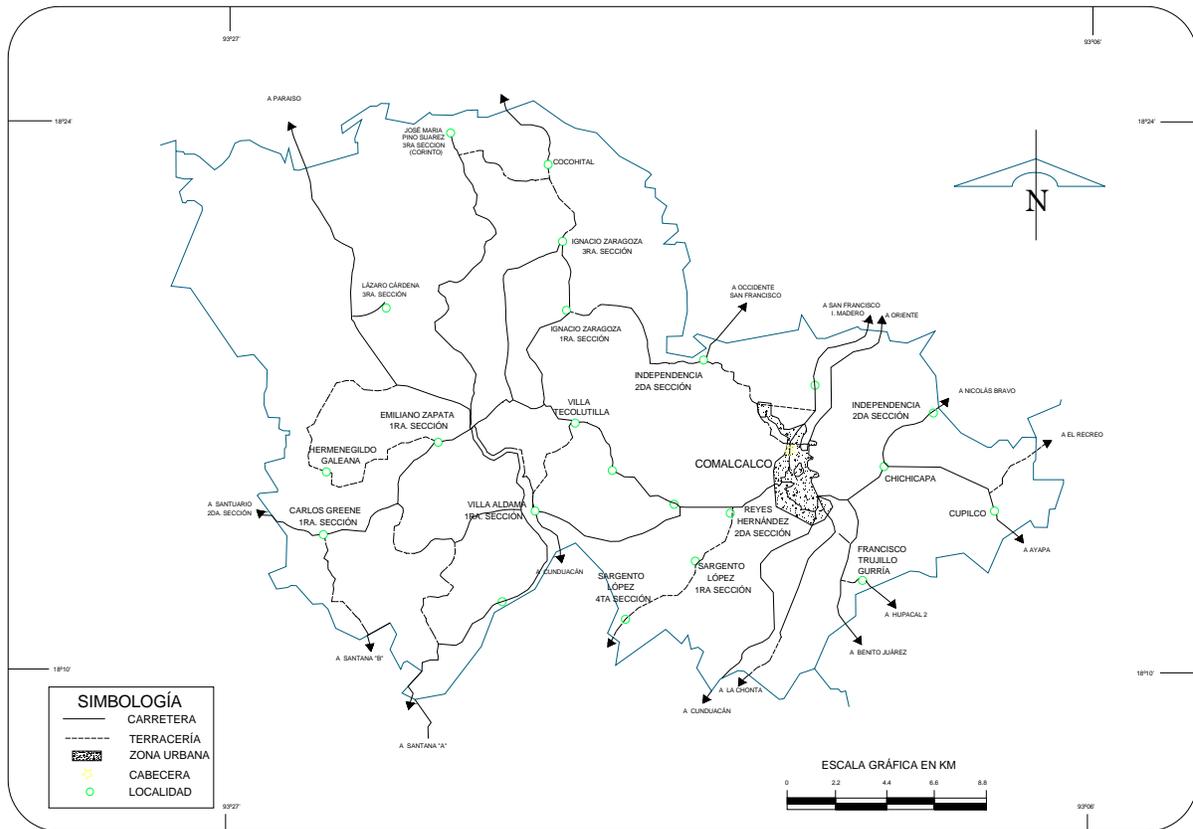
<sup>33</sup> Para el INEGI, población urbana es la que vive en localidades de 2,500 y más habitantes.

<sup>34</sup> Para el INEGI, población rural es aquella que vive en localidades con menos de 2,500 habitantes.

y fermentadoras de cacao, a lo largo y ancho del territorio municipal, propiedad de las asociaciones locales y regionales, con lo que se buscaba obtener un mejor precio para el cacao de los socios.

La longitud de la red carretera del municipio al 31 de diciembre del 2000, de acuerdo con la información de la SCT era de 295.30 Km. que pertenecen al troncal federal (figura 13). De las cuales 28.0 son de carretera federal pavimentada y 267.3 de carreteras estatales pavimentadas. Del total de carreteras estatales, 202 Km. son de carreteras estatales pavimentadas y 65.3 de revestidas. Existen en el municipio 109 puentes vehiculares. Entre las principales carreteras que comunican al municipio se encuentran: Carretera federal 157 Cárdenas-Comalcalco; Villahermosa-Nacajuca-Jalpa de Méndez-Comalcalco; Entronque carretero federal 180 Cunduacán-Comalcalco; Entronque carretero federal 180 Sánchez Magallanes-Paraíso-Comalcalco.

**Figura 13**  
**Principales Carreteras del Municipio de Comalcalco**



Fuente: Cuaderno estadístico municipal de Comalcalco 1998. INEGI.

### **Las Villas de Comalcalco**

Las principales localidades del municipio son Villa Tecolutilla, Villa Aldama, Villa Carlos Green y Villa Chichicapa. Villa Tecolutilla se localiza a una latitud norte de 18° 15' y longitud oeste de 93° 20', con una altitud de 10 msnm. A una distancia de 14 Km. de la cabecera municipal y se encuentra limitada al norte con las rancherías Zaragoza y Patastal; al sur con los ejidos de Aldama y las Rancherías Francisco I. Madero e Hidalgo; al este con las rancherías Belisario Domínguez e Hidalgo y al oeste con la ranchería Patastal. Se encuentra comunicada con la cabecera municipal, ranchería Guayo Patastal, Villa Carlos

Green, rancherías Lázaro Cárdenas y Zaragoza por carretera pavimentada y a las rancherías Madero y Villa de Aldama por carretera revestida.

Villa de Aldama, conocida antiguamente como “Aldama de los Córdova” se localiza a una latitud norte de 18° 16´ y longitud oeste de 93° 21´, tiene una altitud de 10 msnm. A una distancia de 18 Km. de la cabecera municipal y comunicada por carretera asfaltada y por carretera revestida con las comunidades circunvecinas: rancherías Arena, Arroyo Hondo y Francisco I. Madero y los Municipios de Cárdenas y Cunduacán. Se encuentra limitada al norte con las rancherías Francisco I. Madero 1ª Y 2ª Sección y la jurisdicción de Villa Tecolutilla; al sur con la ranchería Arena; al este con la ranchería Prof. León Zarate; y al oeste con las rancherías Ignacio Gutiérrez Gómez y Arroyo Hondo.

Villa Carlos Green colinda al norte con las rancherías Hermenegildo Galeana y Emiliano Zapata; al sur con el municipio de Cárdenas; al este con las Rancherías Arena y Arroyo Hondo y al oeste con las rancherías Arena y Hermenegildo Galeana y los municipios de Cárdenas y Cunduacán. Se localiza a 33 Km. de la cabecera municipal por camino pavimentado y cuenta además con carretera revestida para comunicarse con las rancherías Arena y Hermenegildo Galeana y los Municipios de Cárdenas y Cunduacán.

Villa Chichicapa se localiza a una latitud norte de 18° 16´ y longitud oeste de 93° 11´, a cinco kilómetros de la cabecera municipal. Limita al norte con las rancherías Independencia y Oriente; al sur con las rancherías Cuxcuxapa e Independencia; al este con la ranchería Independencia y al oeste con las rancherías Francisco Trujillo Gurría, Jesús Carranza y Oriente.

Chichicapa es de los poblados más antiguos del municipio, en el año de 1566, Alfonso Gómez de Santoyo se refiere a él, al informar sobre el levantamiento de los Cimatanes que tomaron Comalli-Calli-Co y amenazaron con incendiar este poblado y

Amatitan del Municipio de Jalpa; Melchor Alfaro de Santa Cruz, lo sitúa en el plano levantado en 1579. Su nombre mexicano quiere decir: “Rivera de las aguas amargas” de Chinic: amargo y apan: sobre el agua (Bustamante 1990: 76).

En cada una de estas villas se encuentran localizadas oficinas de las asociaciones locales y/o regionales de cacao, donde se lleva a cabo el acopio y los procesos de fermentado y secado del grano, que posteriormente es enviado a la Unión Nacional de Productores de Cacao (localizada en Cárdenas, Tabasco) y/o es vendido directamente a los intermediarios mayoristas.

### **Las Ofrendas de un Pueblo Productor de Cacao: la Enrama**

La *enrama* es una tradición entre los feligreses de la iglesia católica de algunos municipios del estado de Tabasco, que data del siglo XX. La enrama de cacao se realiza por parte de los productores de cacao que profesan la religión católica (Foto 3). Esta es una forma de agradecer al patrón de la iglesia por los favores obtenidos a través de todo el año. Consiste en llevar el día de la fiesta del santo patrón<sup>35</sup>, 15 de mayo, cantidades de cacao (amarrados con un cordel y puestos encima de un tronco que es cargado entre dos o más personas y/o sacos del producto); después de llevar (la enrama) en procesión por la calle principal del pueblo, un sacerdote los espera en la puerta principal de la iglesia para bendecir los productos y posteriormente este es depositado en el piso de la iglesia al lado de la imagen (Foto 4). Al terminar de depositar las ofrendas se ofrece una misa de acción de gracias y finalmente los organizadores de la fiesta preparan chorote y dulces típicos que se regalan a los asistentes en el atrio del templo. Todos los productos recolectados son vendidos al mejor postor y los ingresos que se obtienen se destinan al mantenimiento de la iglesia.

---

<sup>35</sup> Se celebra a Isidro Labrador, patrón del Pueblo de Comalcalco.

La *enrama* que inició siendo una festividad totalmente religiosa, en el transcurso de los años se ha convertido en un evento social, ya que en la calle principal se colocan negocios con venta de cerveza, alimentos, refrescos y playeras y al final del evento religioso se suelta una vaquilla en la calle principal para que sea lazada por personal a caballo, terminando la festividad con mucha gente alcoholizada.

**Foto 3**



Enrama de Cacao



Procesión con la Enrama

**Foto 4**



Bendición de la Enrama



Entrega de la Enrama

A pesar de la política anticlerical que se desarrolla en Tabasco desde 1915<sup>36</sup> la mayor parte de su población del estado es católica, aunque los censos de población 1980, 1990 y 2000 (tabla 15) muestran que dicha religión ha perdido más del 14% de sus adeptos en términos relativos y las religiones bíblicas no evangélicas (que aparecen por primera vez en el censo del 2000) han ganado adeptos en un 2.1% de la población, así mismo se observa una disminución en el número de individuos que no profesaban alguna religión.

**Tabla 15**  
**Religiones en el Estado de Tabasco**  
**1980-2000**

<b>RELIGIONES</b>	<b>1980</b>	<b>1990</b>	<b>2000</b>
Católica	74.5	68.1	60.3
Protestante o evangélica	16.0	18.7	16.9
Bíblicas no evangélicas	NC	NC	2.1
Ninguna	8.0	10.8	.7.76
Otra	1.4	1.5	.06
Judaica	0.1	0.1	0.1

Fuente: X, XI y XII Censos de Población y Vivienda, 1980, 1990 y 2000. INEGI.

---

<sup>36</sup> En 1915, el general Álvaro Obregón estableció su política anticlerical; en el estado de Tabasco el gobernador y comandante militar, el general Francisco J. Múgica incineraba imágenes en el marco de la campaña desfanatizadora. En 1919 siendo gobernador el General Carlos Green se comenzó a legislar a nivel regional contra la influencia del clero; en una de las primeras reglamentaciones el estado se dividió en sectores de 30,000 habitantes y se señaló un solo sacerdote para cada uno de estos sectores. El anticlericalismo se recrudece con la llegada al gobierno del estado del Lic. Tomás Garrido Canibal, que no sólo manda quemar santos, sino cierra los templos y expulsa a los sacerdotes, entre 1922 y 1934. El objetivo del programa social de Garrido era el de lograr una especie de modernización cultural de la población inspirándose en cierta medida, como él mismo lo reconocía, en la sociedad estadounidense "hechura del protestantismo". De esta manera el protestantismo fue ganando terreno después de la primera mitad del siglo XX.

## **División Territorial del Municipio de Comalcalco**

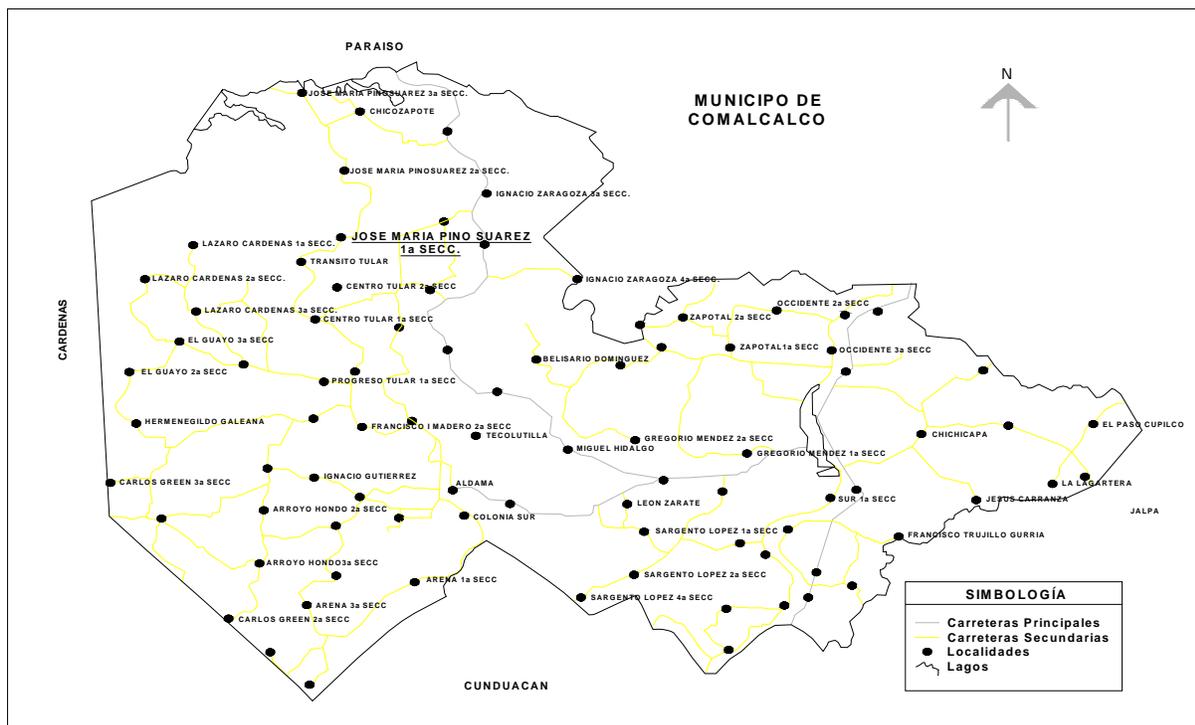
El municipio de Comalcalco pertenece al III Distrito Electoral Federal y al IV Distrito Estatal. El bando de policía y gobierno del municipio de Comalcalco<sup>37</sup>, en su artículo 7° señala que el municipio Comalcalco se encuentra integrado por 20 colonias, cuatro fraccionamientos, cuatro Villas, tres Poblados, 87 Rancherías y 40 Ejidos (figura 14). La autoridad máxima en el municipio es el Presidente municipal<sup>38</sup>.

---

<sup>37</sup> Publicado en el periódico oficial del gobierno constitucional del estado libre y soberano de Tabasco, del 14 de agosto del 2004, en su capítulo III denominado Integración, División territorial y política del municipio,

<sup>38</sup> En capítulo V intitulado: De las autoridades municipales, artículo 12 señala: Para el trámite y solución de los asuntos específicos de la administración municipal, se consideran como autoridades municipales: El Presidente Municipal; Los Síndicos de Hacienda; El Secretario del Ayuntamiento y los titulares de los órganos administrativos; Los Delegados Municipales; Los Subdelegados Municipales; Los Jefes de Sector; Los jefes de sección; y El Juez calificador.

**Figura 14**  
**División Territorial del Municipio de Comalcalco**



Fuente: Cuaderno estadístico municipal de Comalcalco 1998, INEGI.

Para el INEGI el Municipio de Comalcalco está constituido por 96 localidades, las cuales están integradas como colonias, ejidos y rancherías; correspondiéndole al municipio el número 005; en el estado 27 (Tabasco). Cada una de las localidades tiene un número, que permite su identificación, a la ranchería José María Pino Suárez, 1ª Sección le corresponde el número 0036; así la clave geoestadística para dicha localidad es 270050036.

## CÓMO SE GOBIERNA UNA RANCHERÍA QUE TAMBIÉN ES EJIDO

### Aspectos Legales

La categoría de ranchería<sup>39</sup> a José María Pino Suárez aparece en el censo de 1930. Esta le permite tener un comisario municipal (autoridad máxima de la ranchería) que se encargara de resolver directamente la problemática que se presente y tendrá nexos directos con las autoridades municipales, lo que le permitirá tener una mayor capacidad de gestión y de esta manera obtener una mayor monto de recursos<sup>40</sup>.

### El Ejido

El ejido<sup>41</sup> Pino Suárez está formado por las rancherías José María Pino Suárez 1ª sección; José María Pino Suárez 2ª sección y José María Pino Suárez 3ª sección. Actualmente

---

<sup>39</sup> En la actualidad esta categoría la obtienen aquellos núcleos de población mayores a 1000 habitantes según se establece en la Ley Orgánica de los Municipios del estado de Tabasco, publicada en el periódico oficial del 3 de diciembre del 2003, que en su capítulo I, artículo noveno, inciso "d", dice a la letra: "...Ranchería: poblado con censo no menor de 1,000 habitantes, local adecuado para la autoridad municipal y edificios para escuelas de enseñanza preescolar y primaria...". La máxima autoridad de la ranchería es el Delegado, quien es electo mediante el sufragio libre y secreto, durante los meses de marzo a mayo del inicio del periodo constitucional, según lo señala el capítulo IV, denominado Procedimiento para la Elección de Delegados, Subdelegados, Jefes de Sector y de Sección, en su artículo 103 del Periódico Oficial antes mencionado.

<sup>40</sup> En el Periódico Oficial del 14 de agosto del 2004, se publica el Bando de Policía y Gobierno del Municipio de Comalcalco, Tabasco; que en su capítulo III, intitulado *Integración, División territorial y Política del Municipio*, artículo séptimo considera a José María Pino Suárez, Primera Sección como Ranchería y a Pino Suárez como ejido.

<sup>41</sup> El artículo 21 de la Ley Agraria señala que los órganos del ejido son: I. La asamblea; II. El comisariado ejidal y III. El consejo de vigilancia. El comisario ejidal es electo en reunión de asamblea y dura en el cargo tres años y puede ser reelecto por tres años más, como sucedió con Pedro Sánchez Chable, que fue comisario de 1982 a 1988. Es requisito indispensable para ser elegido como comisario ejidal: ser ejidatario. Para el periodo 2003-2006 se eligió a Ignacio Candelero López, quien también fungió como comisario ejidal en el periodo 1978-1981. El órgano supremo del ejido es la asamblea, en la que participan todos los ejidatarios (artículo 22 de la Ley Agraria). Dicho artículo también señala que: El comisario ejidal llevará un libro de registro en el que asentará los nombres y datos básicos de identificación de los ejidatarios que integran el núcleo de población ejidal correspondiente. La asamblea revisará los asientos que el comisariado realice conforme a lo que dispone este párrafo

cuenta con 90 ejidatarios y 136 posesionarios, tiene una extensión de 2,600 Ha., incluyendo la ampliación, con un promedio de entre cuatro y cinco hectáreas para cada miembro del ejido.

La mayor parte de los comisarios ejidales que han coordinado sus actividades, no han gestionado ante las autoridades agrarias a las que por ley han tenido derecho, resultado del desconocimiento que tienen de la Ley Agraria y de su nivel académico. La mayoría de los comisarios ejidales del periodo 1940-1973 sólo sabían leer y/o escribir y en los del periodo 1973-2006 unos tienen algún grado de primaria, otros tienen estudios de primaria terminada y sólo uno tiene estudios de secundaria. Hoy en día nadie quiere ser comisario ejidal debido a que el puesto no tiene remuneración y pierden mucho tiempo al tener que realizar gestiones en la ciudad de Villahermosa o en Comalcalco. Al realizar estas funciones solo se les cubre el pasaje y algunas veces la alimentación. Ni los comisarios ejidales que fueron entrevistados, ni la población mayor de 60 años recuerda el nombre de los comisarios ejidales anteriores a 1973, nombrando solo a los siguientes (tabla 16).

**Tabla 16**  
**Comisarios del Ejido Pino Suárez 1973-2005**

<b>NOMBRE</b>	<b>PERIODO</b>	<b>ACTIVIDADES IMPORTANTES.</b>
Feliciano Rodríguez Córdova.	1973-1976	
Bernardo Gómez Hernández.	1976-1979	
Cipriano Pérez Domínguez.	1979-1982	Introducción de la energía eléctrica (1980)
Pedro Sánchez Chable.	1982-1985	Creación de la tele secundaria “Benito Juárez” (1981); del jardín de niños (1982); Escuela primaria “Cristóbal Colón (1982) y de la biblioteca pública 1985
Pedro Sánchez Chable.	1985-1988	
Ignacio Candelero López.	1988-1991	Introducción del agua entubada. (1994)
Antonio Madrigal Morales.	1991-1994	
Narciso Jiménez Córdova.	1994-1997	Se solicita el deslinde de la primera

<b>NOMBRE</b>	<b>PERIODO</b>	<b>ACTIVIDADES IMPORTANTES.</b>
		ampliación del ejido de 501 -70-10 hectáreas. Creación del tele-bachillerato No 3 (1994)
Ausencio Bernardo Candelero.	1997-2000	
Luís Sánchez García.	2000-2003	Pavimentación del camino municipal (4 km.) y se abren brechas que posteriormente se transforman en vías internas.
Ignacio Candelero López.	2003-2006	

Fuente: Trabajo de campo junio-diciembre 2005.

La actividad principal que desarrolla el comisario ejidal, en la actualidad, es el de representar a los ejidatarios ante las autoridades federales y estatales, así como presidir las asambleas que se realizan en el ejido.

### **La Ranchería**

En ningún archivo del país existe una memoria histórica de la ranchería, donde se pueda obtener información de cómo fue y los cambios que ha sufrido a través del tiempo, tampoco hay datos sobre los hombres que dirigieron la ranchería desde su fundación hasta 1977. Los adultos mayores no recuerdan los nombres de sus comisarios municipales aunque la mayoría de los entrevistados coinciden que fue Vitorio Izquierdo Izquierdo el primero, pero tampoco recuerdan la fecha. A través de la historia de la ranchería existieron las figuras políticas de: comisario municipal, agente municipal y delegado municipal. Hasta 1989 la autoridad máxima de la ranchería fue el agente municipal, siendo el último Miguel Gómez, posterior a esta fecha se convierte en Delegado, siendo el primer delegado, Miguel Gómez, quien durante dos trienios seguidos fue elegido para dirigir sus destinos (tabla 17).

**Tabla 17**  
**Agentes Municipales y Delegados 1977-2007**

<b>NOMBRE</b>	<b>PERIODO</b>	<b>PARTIDO POLITICO</b>	<b>CARGO.</b>
Vitorio Izquierdo Izquierdo.	ND	ND	Primer comisario municipal de la Ranchería.
Adolfo Bernardo de la Cruz.	1977-1980	PRI	Agente Municipal
Serafín Bernardo de la Cruz.	1980-1983	PRI	Agente Municipal
Concepción Sánchez Flores.	1983-1986	PRI	Agente Municipal
Miguel Gómez.	1986-1989	PRI	Ultimo Agente Municipal y primer Delegado. La ranchería es considerada como centro integrador.
Miguel Gómez.	1989-1992	PRI	Delegado
Salvino Hernández.	1992-1995	PRI	Delegado
José Antonio Torres Rodríguez.	1995-1998	PRI	Delegado
Nazir Antonio Villa Osorio.	1998-2001	PRI	Delegado
Vitorio Izquierdo Rodríguez.	2001-2004	PRD	Delegado
José Francisco Hernández Córdova.	2004-2007	PRI	Delegado

Fuente: Trabajo de campo junio-diciembre 2005.

Antes de 1986, la designación del comisario y/o agente municipal era realizada por el presidente municipal en turno, el único partido político que existía en la ranchería era el PRI. Posterior a 1989, se requería efectuar un escrutinio entre la población para la elección de delegado y con la aparición de los partidos de oposición al PRI, se efectúan elecciones entre los candidatos que son propuestos por las diferentes representaciones de los partidos que existen en la ranchería: PRI, PRD y PAN.

El estatus político-administrativo de RANCHERIA<sup>42</sup> es resultado del número de pobladores y de la infraestructura con la que cuenta una localidad. El estatus inmediato superior corresponde al de POBLADO. Su máxima autoridad político-administrativa, quien es electo a través del voto de la población. Para el periodo 2004-2007, la población eligió al Sr. José Francisco Hernández Córdova, representante del Partido Revolucionario Institucional (PRI); en el trienio 2001-2004, el delegado municipal fue el Sr. Vitorio Izquierdo Rodríguez, del Partido de la Revolución Democrática (PRD). El actual delegado recibe un sueldo de \$ 800.00 pesos mensuales, dependiendo administrativamente del coordinador de delegados, quien tiene su oficina en el palacio municipal de Comalcalco y es parte del cuerpo administrativo de la presidencia municipal.

El delegado es el gestor de los “apoyos” que los habitantes requieren para su subsistencia, por lo que gestiona ante las autoridades municipales, estatales y/o federales: dispensas, medicinas, sillas de ruedas, laminas de asbesto, laminas de zinc, tierra, cemento, créditos, pavimentación, agua, luz, credenciales de elector, actas de nacimiento, defunción, residencia. Su capacidad de gestión esta en función del tipo de relación que tenga con el presidente municipal, o con las autoridades estatales o federales antes quienes realiza sus peticiones. También soluciona los problemas conyugales, legales y civiles que surgen entre la población, apoyándose en un cuerpo de policías (cuya base se encuentra en Comalcalco), quienes cuentan con una patrulla que efectúa la vigilancia nocturna en toda la ranchería y un policía que permanece durante toda la noche en las instalaciones de la delegación. Si hay

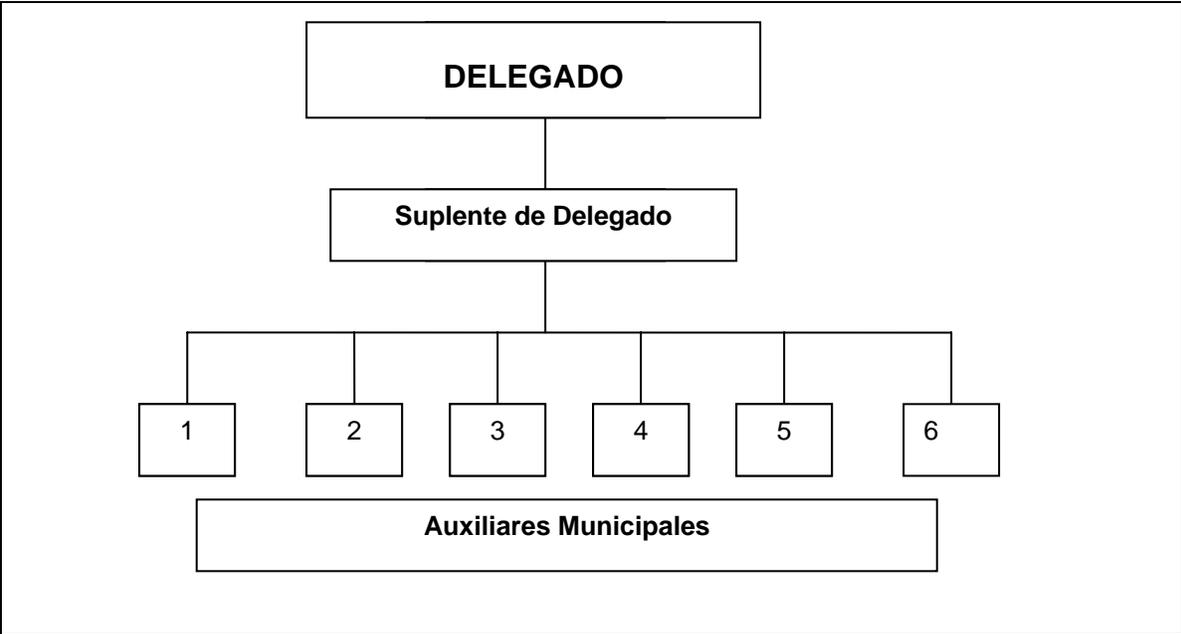
---

<sup>42</sup> En el periódico oficial del 3 de diciembre del 2003, se publicó la Ley Orgánica de los Municipios del Estado de Tabasco, que señala en su capítulo II, denominado “De la organización Territorial del Estado”, artículo 9: Se denomina Ranchería al poblado con censo menor de 1000 habitantes, local adecuado para la autoridad municipal y edificios para escuelas de enseñanza preescolar y primaria.

un pleito o evento que requiera encarcelar a un ciudadano, la patrulla lo conduce a Comalcalco, ya que en la ranhería no existe infraestructura carcelaria.

El equipo político-administrativo esta integrado por el delegado, un delegado suplente y seis auxiliares municipales, quienes apoyan al delegado en: (1) la coordinación de los eventos que se efectúan; (2) la entrega de correspondencia, citatorios y oficios a la población; (3) en la entrega y cobro de recibos de luz, agua o teléfono y (4) recibir y canalizar a las personas con el delegado. Uno o dos auxiliares normalmente se encuentran todas las tardes en el edificio de la delegación, teniendo como función canalizar a la ciudadanía que va a presentar algún reclamo o a pedir un apoyo con el delegado, quien los atiende de seis de la tarde a nueve o diez de la noche, de lunes a sábado. A partir de la observación de las actividades administrativas y políticas que efectúa el delegado y su equipo se generó la siguiente estructura jerárquica (figura 15).

**Figura 15**  
**Estructura Organizacional de la Delegación Municipal**  
**2004-2007**



Fuente: Trabajo de campo Junio-Diciembre 2005.

Las actividades que debe realizar el delegado no vienen establecidas en ningún manual o documento que se encuentre en la delegación y/o en la presidencia municipal. Cada delegado conforma su equipo con las personas de su confianza, quienes muchos años han “caminado” junto con él y realizan sus actividades sin obtener un sueldo por el trabajo que llevan a cabo.

Entre los beneficios que obtienen los auxiliares del delegado podemos señalar: ser los primeros en recibir los apoyos que consigue el delegado en sus gestiones y tienen la esperanza que entre de ellos se elija al próximo delegado (siempre y cuando el partido que gane las elecciones sea al que pertenece), esto último es parte de la política local.

A través del delegado se canalizan los montos de los recursos monetarios y no monetarios de los programas federales, estatales y municipales, estando bajo su coordinación los comités que se crean para la administración de dichos recursos. Entre los comités que existían en el 2005 se encontraban: Comité de PROCAMPO, Comité de Promotoras del Programa de Oportunidades, Comité del Agua, Comité de la energía eléctrica, Comité de deportes, Comité de Ban-mujeres, Comité del ramo 33, Comité del mercado público, Comité de la secretaria de salud, Comité forestal, Comité de la mujer campesina y Comité del programa peso por peso. La formación de Comités es resultado de una tradición político-administrativa para la movilización de recursos humanos, financieros y en especie que data desde los 1940 en la ranchería.

Los representantes de los comités se elijen por mayoría en una junta que se realiza en las instalaciones de la delegación, en la escuela primaria o en la casa ejidal, por convocatoria del delegado. Normalmente están conformados por un presidente, un secretario, un tesorero y más de tres vocales. Los representantes realizan sus trabajos sin

recibir honorarios y dichos comités son disueltos cuando se termina la acción o acciones a realizar.

### **Los Partidos Políticos**

Siendo una población de cacaoteros, los representantes políticos de la localidad siempre han sido personas relacionadas con el cacao, quienes durante 70 años pertenecieron al PRI. A finales de los 1980 cuando surge el Partido de la Revolución Democrática (PRD) en la localidad algunos productores se afilian a dicho partido. En el trienio 2001-2004 Comalcalco es gobernado por el PRD y la ranchería decide su voto a favor de Vitorio Izquierdo Rodríguez - nieto del primer agente municipal Vitorio Izquierdo Izquierdo-, del Partido de la Revolución Democrática, aunque tres años después nuevamente la población decide por un miembro de PRI.

En la ranchería existía en junio del 2005 la representación de tres partidos políticos: Partido Revolucionario Institucional (PRI), Partido Acción Nacional (PAN) y Partido de la Revolución Democrática (PRD). Siendo principalmente el PRI y el PRD quienes han desarrollado una red de participación que es integrada por Comités Seccionales. Para el PRI, la ranchería esta dividida en tres comités seccionales: Centro, La Bolsa y la sección II; cada uno de ellos tiene una estructura organizacional integrada por un secretario, un tesorero, un encargado de la gestión social, un encargado de propaganda y dos vocales, quienes son los responsables de canalizar las demandas ciudadanas y hacer llegar los recursos, así como amalgamar a la población para movilizarla en el momento que les sea solicitado por el comité estatal. A través de los representantes seccionales se reparten los

apoyos que los gobiernos municipal, estatal y federal les otorgan, dentro de estos apoyos se encuentran los relacionados con PROCAMPO.

### **El Asentamiento**

En la actualidad la ranchería tiene un asentamiento disperso. Desde sus orígenes (1939), en la ranchería-ejido coexisten tanto la propiedad privada como las tierras ejidales<sup>43</sup>. Esta dualidad de categorías de ranchería y ejido se da sólo para fines políticos-administrativos, observándose que cada vez existen menos ejidatarios (90 de los 216 iniciales) y más posesionarios (uno de los tres tipos de propietarios que contempla el ejido), resultado de los cambios que se dan en la Ley de 1992<sup>44</sup>.

Durante el censo levantado en agosto y septiembre del 2005 pudimos observar que del total de los asentamientos humanos (411 casas), el 20% se encuentran localizados dentro y/o en la parte de enfrente del madreado, como resultado del crecimiento poblacional y la falta de solares en el área urbana, lo que hace más complejo la localización

---

<sup>43</sup> Las tierras ejidales están sujetas a las disposiciones relativas de la Ley Agraria y son consideradas tierras ejidales aquellas tierras que han sido dotadas al núcleo de población ejidal o incorporadas al régimen ejidal (artículo 43 de la Ley Agraria). Esta misma ley en su artículo 44 señala: Para efectos de esta ley las tierras ejidales, por su destino, se dividen en: I. Tierras para el asentamiento humano; II. Tierras de uso común; y III. Tierras parceladas. El asentamiento humano en la ranchería ha crecido en la localidad de manera desordenada, encontrándose éste tanto en las tierras para el asentamiento humano como en las tierras parceladas.

<sup>44</sup> Esta ley su artículo 45 señala: Las tierras ejidales podrán ser objeto de cualquier contrato de asociación o aprovechamiento celebrado por el núcleo de población ejidal, o por los ejidatarios titulares, según se trate de tierras de uso común, o parceladas –respectivamente-. Los contratos que impliquen el uso de tierras ejidales por terceros tendrán una duración acorde al proyecto productivo correspondiente, no mayor a treinta años, prorrogables y el artículo 80 de la misma Ley señala: Los ejidatarios podrán enajenar sus derechos parcelarios a otros ejidatarios o avocindados del mismo núcleo de población. Para la validez de la enajenación a que se refiere este artículo bastará la conformidad por escrito de las partes ante dos testigos y la notificación que se haga al Registro Agrario Nacional, el que deberá expedir sin demora los nuevos certificados parcelarios. Por su parte el comisario ejidal deberá realizar la inscripción correspondiente en el libro respectivo. El cónyuge y los hijos del enajenante, en ese orden, gozarán del derecho del tanto, el cual deberán ejercer dentro de un término de treinta días naturales contados a partir de la notificación, a cuyo vencimiento caducará tal derecho. Si no se hiciera la notificación, la venta podrá ser anulada. Esta flexibilidad de las leyes ha llevado a que los primeros ejidatarios o sus descendientes vendan sus parcelas y abandonen el ejido.

de los individuos en la ranchería y por otra parte dificulta la dotación de servicios (agua y energía eléctrica).

Si consideramos que el núcleo poblacional esta integrado por una población de 2,125 habitantes (según el censo levantado durante el trabajo de campo, julio-agosto del 2005) y nos apegamos a la clasificación del INEGI, estamos hablando de un asentamiento rural con características de urbano. Calculamos que del total de hectáreas que conforman la ranchería-ejido, el 20% es propiedad privada y el 80% restante son tierras ejidales: El 90% de la tierra ejidal está destinada a la producción de cacao.

### **Infraestructura del Área Urbana**

La infraestructura del área urbana de la localidad se construye a partir de la década de los 1980, al ser declarada la localidad como Centro Integrador, siendo dotada de energía eléctrica, agua entubada, mercado público, biblioteca pública, rastro y canchas deportivas.

### **De las Velas a la Energía Eléctrica**

Durante las primeras cinco décadas del siglo XX, la población de la ranchería se alumbraba con velas y/o quinqués que utilizaban petróleo y mechas, posteriormente algunas personas ocupaban las baterías de autos para obtener la electricidad que requerían para alumbrarse, oír el radio y/o ver la televisión por algunas horas.

La energía eléctrica se introdujo en la ranchería en 1980, como resultado de la gestión del comité encabezado por Galdino Bernardo de la Cruz, ésta es de tipo monofásico, bifásico y trifásico. En el 2005, el 98% de los hogares de la ranchería cuenta

con este servicio y la mayor parte está en resistencia civil, no cubriendo el pago de sus recibos, quejándose de los altos costos que tiene el servicio.

Durante el tiempo (junio-diciembre del 2005) que viví en la ranchería pude observar que los cortes de luz son continuos y hay semanas que durante dos o tres días seguidos no hay energía eléctrica y como consecuencia no hay agua. Esto provoca que en la mayoría de las tiendas de abarrotes no existan productos que necesiten estar en refrigeración y puede ser una explicación de que no hayan existido empresas industriales que requieren de esta materia prima para poder trabajar.

### **Del Agua del río al Agua Entubada**

Durante las primeras cinco décadas los habitantes de la ranchería ocupaban el agua del río Tular, posteriormente construyeron pozos en sus solares. El agua entubada llegó a la ranchería en 1994 resultado de las gestiones que encabezó Ignacio Candelerio López. Existe un tanque elevado localizado junto a la casa ejidal de la ranchería, a partir del cual se distribuye el agua a las 336 casas que conformaban en diciembre del 2005 el padrón de usuarios de la Dirección de Desarrollo Social del Servicios de Agua Potable y Alcantarillado del Estado de Tabasco. La administración del servicio está a cargo de un comité integrado por: Ignacio Candelerio López (presidente); Manuel Covarrubias Castellanos (secretario); Germán Candelerio Jiménez y Manuel Pérez, quienes son los encargados del cobro de dicho servicio, además de Nacir Antonio Villa Osorio, responsable del sistema de bombeo. Diariamente se bombea dos veces: en la mañana de 10 a 11 a.m. y en las tardes de 17 a 18 horas, siempre y cuando haya energía eléctrica, en caso

contrario se carece del agua. Cuando no hay agua entubada se recurre al agua de pozo, pero no todos cuentan con uno y acuden a traerla a casa del vecino.

## **Drenaje**

No existe un sistema de drenaje en la ranchería, las aguas sucias (aquellas que se utilizan para bañarse, lavar la ropa o los trastes) se tiran en el suelo del solar y las aguas negras se van a las fosas sépticas y otras al río Tular. En épocas de lluvias se construyen drenes dentro de los madreños, con lo cual se evitan las inundaciones; dicha agua escurre al río. A los madreños que no tienen salida al río se les colocan unos tubos de concreto que permiten el desalojo del agua hacia canales que la conducen al río.

## **COMUNICACIONES**

### **De las “Trillas” a las Carreteras**

En los orígenes de la ranchería había caminos por donde la gente caminaba para llegar a sus parcelas (conocidas localmente como trillas), posteriormente se abrieron las brechas y finalmente en los 1970 las carreteras. En el 2005, la ranchería es cruzada de sur a norte por una carretera municipal pavimentada de dos carriles, a través de la cual se circula hacia los poblados de José M<sup>a</sup> Pino Suárez 2<sup>a</sup> Sección y José M<sup>a</sup> Pino Suárez 3<sup>a</sup> Sección (El Corinto). Esta carretera comunica a la ranchería con las rancherías Transito Tular, Centro Tular 2<sup>a</sup> Sección, Patastal 2<sup>a</sup> Sección, Villa Tecolutilla y Comalcalco. También existe una carretera no pavimentada que comunica a la ranchería con las rancherías de Ignacio

Zaragoza 3ª Sección y el poblado Cocohital, localizadas al noreste. Ambas carreteras son las únicas salidas que tiene la ranchería para trasladar sus productos a los mercados locales (Villa Tecolutilla) o regionales (Comalcalco, Cárdenas o Paraíso).

Para trasladarse a las lagunas y/o a los manglares, localizados al noroeste lo pueden hacer utilizando dos vías: (1) a pie, por caminos de tierra o utilizando la bicicleta; en épocas de lluvias estos caminos se vuelven intransitables o (2) por la carretera municipal pavimentada dirigiéndose a la ranchería José María Pino Suárez 3ª Sección (El Corinto), donde abordan una lancha. Normalmente la población utilizan la primera vía, la segunda se les vuelve incosteable, por lo azaroso que es la pesca en pequeña escala (solo utilizan hilos o pequeñas redes).

### **De Las Brechas a las Calles**

La brechas que posteriormente se convirtieron en vías internas fueron trazadas en el año 2000, estas no tienen nombre, no están pavimentadas, ni tienen banquetas, por lo que en tiempo de lluvias y dependiendo de la cantidad de precipitación fluvial y del número de días que este lloviendo ciertos lugares se vuelven intransitables; ya que en algunos, el agua cruza de un madreado a otro, haciendo desaparecer las calles y en otros, las pozas que se forman hacen difícil el tránsito por ellas y muchas veces impide la circulación de autos compactos, sólo las camionetas y camiones lo pueden hacer. Entre febrero y mayo maquinaria pesada aplana los caminos, con la finalidad de que en época de lluvias no se aneguen y puedan ser transitables.

## **Transporte a la Europea: la Bicicleta**

Con excepción de los ancianos, hombres y mujeres de la localidad utilizan la bicicleta como medio de transporte; es usual ver a los niños que se dirigen a la escuela en bicicleta, así como a los señores y señoras circulando por la comunidad para dirigirse a realizar sus compras o los señores a sus lugares de trabajo. En el “cuadro” de la bicicleta los adultos colocan su machete cuando se dirigen a trabajar a su madreado para realizar el corte del cacao o el barrido de la milpa y los niños en la parte trasera de su bicicleta colocan un carga-bultos para transportar los viveres, también utilizan los “diablitos” -que se colocan en la llanta trasera- para llevar a un hermano o a un amigo.

Circulan en la ranchería una decena de camionetas americanas (ilegales), que han sido adquiridas en Comalcalco, o que les son traídas por un hijo o un pariente que está en el extranjero; la mayoría aún no se encuentran legalizadas, por lo que solo las utilizan para transitar en la ranchería o en las rancherías aledañas. Las que están legalizadas son utilizadas como transporte público de personas o productos. Las personas que acuden a alguna festividad (fiestas religiosas), reuniones escolares y/o al cobro de sus becas del programa de Oportunidades normalmente contratan el uso de una camioneta, para que las lleve y regrese a su ranchería.

En 1931 llegó a la ranchería el primer transporte de pasajeros, sus asientos eran de tablas colocadas encima de troncos, siendo conducido por Guadalupe Rodríguez. El precio del pasaje a Comalcalco era de \$1.50 pesos y el precio del kilo de cacao era de \$2.50 pesos. Sólo había una corrida diaria, saliendo de la ranchería entre 7 y 8 de la mañana y regresando entre las 3 y 4 de la tarde, quedándose a dormir el chofer en la localidad. En esa época no había carreteras, solo trillas y brechas por donde el camión pasaba dando tumbos.

En la actualidad el servicio de transporte público de pasajeros lo brinda la empresa TRANSPORTES OLMECA, iniciando su servicio a las 4:30 a.m., saliendo de la casa del chofer, que vive en la ranchería, con destino a Comalcalco y la primera corrida de Comalcalco a la ranchería José M<sup>a</sup> Pino Suárez 1<sup>a</sup> Sección es a las 6:00 a.m.; la última corrida de la Ranchería a Comalcalco es a las 17:00 horas y de Comalcalco a la ranchería a las 19:30 horas. Aproximadamente cada hora hay una corrida; el tiempo de recorrido de la ranchería a Comalcalco es entre una hora y una hora con treinta minutos; dependiendo del número de paradas que haga el autobús para bajar o recoger pasajeros y el costo del pasaje es de \$13.00 a Comalcalco y de \$6.00 pesos a Villa Tecolutilla; el costo de la parada mínima es de \$4.50. Los autobuses que prestan el servicio son de los años 1970. En Comalcalco, los autobuses salen de la central camionera.

Dos camiones prestan el servicio de la ranchería José M<sup>a</sup> Pino Suárez 1<sup>a</sup> Sección - Comalcalco- Ranchería José M<sup>a</sup> Pino Suárez 1<sup>a</sup> sección-, haciendo un recorrido por el área urbana, tardando aproximadamente media hora en él. Inician el servicio a las 4:30 a.m. y terminan a las 19:00 horas, pernoctando el chofer en la localidad. Seis autobuses prestan el servicio pasando por Tecolutilla, Centro Tular, Transito Tular, Pino Suárez 1<sup>a</sup>, 2<sup>a</sup> y 3<sup>a</sup> Sección y Chicozapote. Cada hora pasa un camión por la carretera municipal con destino a Comalcalco y/o a José M<sup>a</sup> Pino Suárez 3<sup>a</sup> Sección; dando el último servicio a las 18:00 hrs.

El servicio de taxis colectivos no existe y el alquiler de un taxi de Comalcalco a la ranchería tiene un costo de \$300.00, tampoco hay combis o microbuses. José Antonio Torres Rodríguez, productor cacaotero comenta que en el año 2000 hizo todos los trámites para obtener unas placas, pero que le fueron negadas con el argumento de: “que la comunidad tenía un buen servicio de transporte”, señala que el argumento que le dieron es político ya que los permisionarios del transporte se opusieron a ello.

## **Radio y Televisión**

La primera vitrola se escuchó en la ranchería en la década de los 1950, era propiedad de una familia acaudalada y el radio de transistores llegó en los 1970, el cual necesitaba una batería de automóvil para encenderse; en los 1980, llegaron los radios que funcionaban con baterías. Los primeros televisores aparecieron en la ranchería en los 1980 cuando llega la energía eléctrica. La señal de televisión sólo es posible obtenerla con una antena de azotea y no todos los canales se ven con la claridad deseada. Se capta la señal de nueve estaciones de radio localizadas en Paraíso, Comalcalco y Villahermosa. Cuatro casas cuentan con televisión por cable de la empresa Direct TV. No se expende ningún periódico o revista.

## **La Globalización Electrónica llegó en el 2005**

En la ranchería se da el servicio de telefonía por cable desde los 1990. En el 2005 el servicio de telefonía celular es casi imposible, hay que subirse a los techos de las casas para poder captar la comunicación, pero no se pueden enviar, ni recibir mensajes. No hay ninguna caseta telefónica que brinde el servicio por parte de TELMEX y solo hay una Tienda de Abarrotes que da servicio de telefonía pública. La clínica de la secretaría de salud era el único lugar que contaba con INTERNET, hasta que en octubre del 2005 se instala el primer negocio en la localidad que brindaba este servicio. Antes de esta fecha los estudiantes que lo requerían se tenían que trasladar a Villa Tecolutilla, población localizada a 14 kilómetros, donde además existe una escuela de enseñanza de computación.

Los cambios económicos, políticos y sociales que ha sufrido la Chontalpa Tabasqueña desde la llegada de los españoles, han dado origen a la formación de villas,

pueblos y rancherías. El crecimiento de la población en cada una de ellas no sólo ha provocado un deterioro del ambiente sino además han exterminado a la fauna y flora nativa, lo que ha modificado el paisaje. La ranchería y su población, tuvieron que eliminar la selva mediana y los acahuales, con el fin de poder asentarse y dar forma a una sociedad que requería de los espacios y los alimentos que necesitaba para su subsistencia. La infraestructura urbana que se va generando en el siglo XX y los productos comerciales que cultivaban les permitió integrarse a la sociedad mayor y posteriormente globalizarse.

## **CAPITULO III**

### **POBLACION Y CULTURA**

#### **Población, Alfabetismo y Educación**

El sistema educativo formal en la ranchería, data de principios del siglo XX cuando llega el primer maestro a la localidad para enseñar los primeros grados de la primaria. Eran pocos los niños que tenían las posibilidades económicas para asistir a clase, por lo que sus padres preferían enviarlos a desarrollar labores en el campo para poder obtener los recursos requeridos para la subsistencia de la familia. En las cinco primeras décadas del siglo XX, no existió una infraestructura escolar fija, las clases se impartieron en casa de alguien que prestaba un área para realizar las actividades, por lo que fue itinerante durante las primeras décadas de los 1900. Entre los primeros maestros que llegaron a la ranchería, que la gente recuerda se encuentran: Ismael Flores, Mario Gallegos, Tomás Pérez, Pedro Chamil, Manuel y Adolfo Feria Cano, señalando que eran muy enérgicos y todos los niños les tenían miedo y respeto.

Entre 1920 y 1950 la escuela primaria se estableció en distintas casas de personas que prestaban su terreno, donde se improvisaba un salón de clases, construido con muros de madera y techo de guano. Los niños y niñas llevaban una pizarra pequeña y unos lápices de carbón, ahí escribían y luego borraban para poder seguir escribiendo. Finalmente, la escuela se ubicó en la parcela escolar que fue donada por el ejido, localizada frente al mercado y la biblioteca pública, sobre la carretera estatal. Ahí se construyeron los primeros salones de material y una parcela de cacao, donde los niños y niñas aprendían a sembrar y cultivar

diferentes productos. Uno de los maestros más recordados por los pobladores de la ranchería es la profesora Dalia Gómez de Alejandro<sup>45</sup>.

Entre 1981 y 1999 se da un crecimiento de la infraestructura educativa de la ranchería, creándose un jardín de niños, una escuela primaria, una telesecundaria y un telebachillerato. Estos no solo brindan el servicio a los hijos de los campesinos de la ranchería sino también acuden los hijos de las familias campesinas de las rancherías cercanas. De esta manera se amplían los vínculos sociales entre las familias campesinas de las rancherías: José María Pino Suárez 2ª Sección, Transito Tular y Transito Tular 2ª sección.

Para conocer el comportamiento de los índices de analfabetismo y los niveles educativos de la población que habita la ranchería, en el periodo 1980-2000, se recurrió a las estadísticas de los tres últimos censos (1980-1990-2000) del INEGI. Las variables que se consideraron fueron: población alfabeto, analfabeto, que sabe leer y escribir, que habla español, que habla alguna lengua indígena y/o que terminó o no algún grado de estudio, por ser estas las más indicativas para señalarnos si se había o no reducido el analfabetismo en la localidad por un lado y por el otro conocer el grupo de edades donde se dio el mayor y el menor avance. De las 14 variables que contempla la información del INEGI, el censo de 1980 solo tiene estadísticas para cinco: Población mayor a 15 años alfabeto; Población mayor a 15 años analfabeto; Población de 5 años que asiste a la escuela; Población de 5

---

<sup>45</sup> A la profesora Dalia se le recuerda por el gran interés que mostró para erradicar el analfabetismo y por el alto sentido social que tuvo con los pobladores de la ranchería. Enseñó no sólo las materias escolares sino también a las niñas a: bordar, tejer, coser, cocinar, la crianza de animales; a los niños y niñas el cultivo de ciertos productos agrícolas. Como sabía inyectar era llamada por las familias de la localidad para que les aplicara las medicinas cuando había algún enfermo en la casa. La maestra Dalia Gómez fue originaria de Paraíso, Tabasco, cursó el magisterio en la Ciudad de México, de donde se trasladó a Tabasco y fue comisionada en la Ranchería José María Pino Suárez, 1ª Sección. Siendo en la década de los 1950, una de las fundadoras de la actual escuela primaria,

años y más que habla lengua indígena y que no habla español y Población de 5 años y más que habla lengua indígena y que habla español (tabla 18).

Los datos de la tabla muestra que entre el censo de 1990 y el del 2000 hay un menor número de niños entre los 6 y los 14 años, que no asiste a la escuela; la población alfabeto mayor de 15 años se ha incrementado: en un 45% de 1980 a 1990 y en un 16.3% de 1990 al 2000 y la población mayor de 15 años analfabeta se redujo entre 1980 y 1990 en un 24.5%, pero aumentó en el periodo 1990-2000 en un 9.2%; la población mayor de 15 años con primaria incompleta se ha reducido en un 7.6% y ha aumentado este sector de la población que ha terminado su primaria, en un 35.2%, observándose un incremento del 78.4% de la población, de 15 años y más, con instrucción posprimaria

**Tabla 18**  
**Analfabetismo, Educación y Población 1980-2000**

AÑO	1980	1990	2000
Población de 6 a 14 años que sabe leer y escribir		535	376
Población de 6 a 14 años que no sabe leer y escribir.		101	88
Población mayor a 15 años alfabeto	570	828	963
Población mayor a 15 años analfabeta.	200	151	165
Población de 5 años que asiste a la escuela	195	36	22
Población de 5 años que no asiste a la escuela		31	31
Población de 6 a 14 años que asiste a la escuela		554	424
Población de 6 a 14 años que no asiste a la escuela.		81	42
Población de 5 años y más que habla lengua indígena y que no habla español.	5	0	0
Población de 5 años y más que habla lengua indígena y que habla español.	14	3	2
Población de 15 años y más sin instrucción.		133	109
Población de 15 años y más con primaria incompleta.		502	464
Población de 15 años y más con primaria completa.		139	188
Población de 15 años y más con instrucción posprimaria.		204	364

Fuente: X, XI y XII Censos de Población y Vivienda 1980, 1990 y 2000. INEGI.

Lo anterior coincide con la creación en la ranchería de una segunda escuela primaria en 1982 (Escuela Cristóbal Colón); una tele secundaria en 1981 (Telesecundaria Benito

Juárez) y la creación del tele bachillerato #3, en 1994. Lo que permite inferir que una mayor oferta educativa permitió admitir a una mayor población interesada en aumentar su nivel escolar y reducir considerablemente la población que no había tenido acceso a un nivel educativo aunado a los ingresos que obtienen las familias por los programas de la SEDESOL que se inician en 1994. Para 2005, la infraestructura educativa de la ranchería estaba integrada por: el nivel preescolar, jardín de niños “Laureana Wright González”; dos escuelas primarias: Escuela Primaria Urbana Rural “27 de Febrero” del turno matutino y “Cristóbal Colón” turno vespertino, ambas funcionan en el mismo espacio físico; la tele secundaria “Benito Juárez”, el tele bachillerato No. 3 y la biblioteca pública.

A medida que la población que habita en la ranchería obtiene mayores grados escolares menor es el número de niños y jóvenes que participan en el proceso productivo del cacao, lo que ha provocado un desconocimiento, casi total, por parte de ellos de las actividades que requiere el mantenimiento y conservación de los árboles. A mayor nivel educativo de la población se da un mayor desconocimiento de las actividades agrícolas y una mayor migración a otros lugares en busca de mejores niveles de vida.

### **Salud Pública.**

En las primeras cinco décadas del siglo XX, las enfermedades de los pobladores se reducían a problemas de fiebre, gripa, sarampión, viruela, dolores de oído, anginas, las cuales se curaban con remedios caseros, utilizando las hierbas que se producían en los traspatios de sus casas. Entre los 1970 y los 1980 aparecieron las enfermedades como la diabetes, el colesterol, enfermedades gastrointestinales, la deformación de los huesos y problemas del corazón. Los primeros pobladores vivían más de ocho décadas, así lo

comentan los entrevistados al referirse a sus padres, encontrándome durante el trabajo de campo con población mayor de 80 años que aún está activa.

**Foto 5**



Mujer Adulta Mayor

**Foto 6**



Hombre Adulto Mayor

Las mujeres (Foto 5) y hombres (Foto 6) son fuertes, delgados, con una piel curtida por el sol; con arrugas en los brazos, pies y cara; descalzos o utilizando sandalias de plástico para realizar sus trabajos en sus parcelas y las mujeres desempeñando las labores de la casa y el cuidado de los animales y en tiempos de cosecha ayudando en el quebrado y el secado del cacao.

### **Los Remedios Caseros**

Entre los productores cacaoteros la medicina tradicional jugó un papel estratégico en su salud y en su economía hasta los 1970, al utilizarse las hierbas y plantas locales para la preparación de brebajes que curaban sus enfermedades. Actualmente en la rancharía han

desaparecido los curanderos, que existieron hasta finales de los 1980 cuando la medicina moderna llega y los desplaza. Ahora solo están: Guadalupe Izquierdo, quien practica la homeopatía desde la década de los 1990 y tres parteras: Anatolia Javier Sánchez, Manuela Chable Pérez y Edilia Chable Pérez, quienes aún siguen atendiendo a las parturientas.

Los ensalmadores ya no existen en la ranchería, fueron terminándose a medida que desaparecía el susto. Las personas de mayor edad aún siguen usando algunas plantas y árboles para preparar remedios caseros, pero la mayoría cuando se sienten enfermos acuden a la clínica de salud o al médico particular.

### **La Medicina Moderna**

En la actualidad la familia productora de cacao cuenta con un centro de salud (Foto 7), de tercer nivel, que depende del centro de salud de Villa Tecolutilla, que a su vez está suscrito a la jurisdicción sanitaria 05 de la Secretaría de Salud de Comalcalco. Lo atienden diariamente dos médicos y dos enfermeras, que viven en Villa Tecolutilla y Comalcalco, por lo que diariamente hacen el viaje a la ranchería. Este centro también da atención a las familias campesinas de las rancherías aledañas: Transito Tular, Transito Tular 2ª Sección y Centro Tular, que al igual que Jose María Pino Suárez 1ª Sección son productores de cacao.

**Foto 7**



Centro de salud

No existen hospitales de subespecialidades, ni de especialidades en la ranchería, cuando se requiere de hospitalización son enviados a la cabecera municipal (Comalcalco). Si requiere de algún especialista es enviado a Villahermosa. El horario de atención en la clínica es de 8 de la mañana a las 3 de la tarde de lunes a viernes. Si requieren los servicios después de esa hora, el paciente tiene que ir a Villa Tecolutilla (a 14 kilómetros de distancia) o acudir con un médico particular en la ranchería. En la ranchería se localizan dos médicos particulares y dos farmacias privadas que atienden a cualquier hora del día o de la noche. Actualmente no existen pasantes de medicina que hagan su servicio social en la localidad debido a lo inhóspito del lugar, el calor y la cantidad de mosquitos que existen, lo que ahuyenta a los futuros médicos.

Las tres parteras: Anatolia Javier Sánchez, Manuela Chable Pérez y Edilia Chable Pérez son muy importantes en la relación paciente-centro de salud, ya que son a las primeras que recurren las mujeres cuando creen que están embarazadas,

independientemente de que posteriormente sean o no atendidas por ellas. Las parteras envían a las mujeres al centro de salud para que les practiquen los análisis pertinentes, posteriormente se harán cargo de ellas, dependiendo del grado de dificultad del embarazo; si es normal las atienden ellas, si consideran que es de alto riesgo las canalizan al centro de salud. Las parteras reciben una capacitación en el centro de salud de Villa Tecolutilla y tiene la obligación de entregar un reporte mensual de las personas que atienden...

Todas las mujeres embarazadas que cuentan con el programa de Oportunidades tienen la obligación de acudir mensualmente al centro de salud, donde les hacen una valoración del desarrollo del feto. El médico Sergio Sánchez Bautista -encargado de la clínica- señala que en la actualidad la edad de las embarazadas es de 17 años en adelante, aunque el año pasado se presentó el embarazo de una niña de 14 años. Comenta que normalmente las parejas después del primer hijo planifican la familia, utilizando los siguientes métodos: hormonal oral, inyectable mensual, dispositivo intrauterino o implante subdérmico (que se recomienda para menores de 20 años).

Señala que entre las enfermedades más comunes que se atienden en la clínica, se encuentran: problemas bronquiales, enfermedades diarreicas agudas, enfermedades gastrointestinales, infecciones de la piel y enfermedades de transmisión sexual como condiodiasis (hongo), tricómanos (parásitos) y monelia (parásitos). Del total de la población atendida en el centro de salud hay 80 hipertensos, 31 diabéticos y 16 niños desnutridos (uno con desnutrición severa, dos con desnutrición moderada y 13 con desnutrición leve)

Sánchez opina que la beca de Oportunidades mejora la salud y la educación, porque los niños que anteriormente no tenían recursos, hoy pueden llegar a la escuela, además los padres se obligan a llevar al hijo a la revisión médica mensual, lo que hace que se pueda prevenir cualquier enfermedad. Las mujeres mayores que tiene beca, tienen que realizarse

la prueba del papanicolau cada seis meses, con lo que se reduce el riesgo de cáncer en trompas o en ovarios. A medida que transcurre el tiempo un mayor número de habitantes de la ranchería, que en años anteriores no tenían acceso a los servicios de salud, cuentan con el seguro popular, que se implementó a partir del 2004.

Ninguna de las actividades que la familia campesina realiza para el cultivo del cacao, coco, pimienta y achiote producen algún tipo de enfermedad, sólo los accidentes que se ocasionan por descuidos: heridas al cortar el cacao o podar los chupones, la caída de algún árbol en el momento del corte de la pimienta o del coco, entre otros.

## **LA ORGANIZACION SOCIAL**

### **De la Ayuda Mutua al Pago Monetario**

La ayuda mutua existió en la ranchería hasta la década de los 1970, aportando trabajo de los vecinos para la construcción y/o reparación de las casas y en menor medida en el trabajo de las parcelas de cacao. Las personas se ponían de acuerdo en el día en que se iniciaba la construcción, llegando muy temprano. Se les daba pozol para tomar y alimentos (la comida era preparada por todas las mujeres, esposas e hijas, de los asistentes a la ayuda); si no terminaban ese día, continuaban el siguiente hasta terminarla. La persona que había recibido la ayuda tenía la obligación moral de regresar los días de trabajo a cada una de las personas que le había ayudado. Esta costumbre desapareció en la medida que PEMEX entró a la localidad, ofreciendo un salario por desarrollar una actividad, por lo que la gente ahora pide pago a cambio de cualquier actividad realizada.

## **Compadrazgo**

El compadrazgo es el mecanismo a través del cual una familia se compromete a cuidar y velar por el ahijado. El “encompadrar” se efectúa de diferentes formas: (1) cuando una persona quiere ser padrino de bautizo se ofrece, o pide al niño o niña para llevarlo a bautizar, (2) para la primera comunión, los padres del niño o de la niña piden a la persona con la que tienen más afinidad que lo (la) lleven a la iglesia. Los padrinos compran el ropón al ahijado y/o la ropa blanca para la primera comunión, y (3) para el matrimonio, los esposados buscan a sus padrinos y tendrán padrino de velación, de lazo, de brindis, de pastel y de música, quienes cubrirán los gastos de cada una de las actividades a las que se comprometieron. Los casamientos en la ranchería han disminuido entre las parejas que profesan la religión católica, ahora prefieren vivir en unión libre.

## **Celebraciones Escolares**

Las celebraciones escolares ofrecen espacios para que las familias cacaoteras de la ranchería y de otras cercanas se conozcan y compartan momentos que incrementan la afinidad entre sus miembros. A las festividades los padres de familia y sus hijos acuden con los mejores vestidos y zapatos. Existe una división sexual del trabajo a realizarse: las mujeres preparan los alimentos, las bebidas y las bolsas con dulces y los reparten. Los varones colocan las sillas y mesas (en caso de que se requieran), colocan los tabloncillos para los bailables, instalan el sonido y la energía eléctrica. Las celebraciones que anualmente realizan son: día del niño, día de las madres, graduaciones, conmemoración del grito de

independencia, conmemoración del inicio de la revolución mexicana y día de muertos (tabla 19).

**Tabla 19**  
**Calendario de Celebraciones Escolares**

<b>FECH A</b>	<b>CELEBR A- CIONES</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>OBSERVACION</b>
30 de abril	Día del niño	En las escuelas se le regalan dulces para todos los niños, rompen piñatas y se les da de comer.	Los padres de familias llevan y/o preparan los alimentos para los niños.
10 de mayo	Día de las madres	En las escuelas se celebra con regalos a las madres y la presentación de juegos y bailables.	Las maestras organizan toda la festividad y compran los regalos que se obsequian.
junio – julio	Graduaciones	El jardín de niños y las escuelas primarias, telesecundaria y telebachillerato, realizan las graduaciones y los festivales de fin de cursos en los patios de cada una de las escuelas.	El tele bachillerato realiza cena-baile de graduación al que asisten las autoridades de la ranchería.
15 y 16 de septiembre	Inicio de la guerra de independencia de México.	Las escuelas realizan actos a la bandera el día 15 y el 16 se llevo a cabo un evento cultural que fue organizado por el delegado municipal.	Por primera vez se celebra en la ranchería este tipo de evento.
1 y 2 de noviembre	Día de muertos	En las escuelas hubo concursos de altares presentados por los alumnos y/o padres de familia.	Solo participaron los alumnos y padres de familia que profesan la religión católica.
20 de noviembre	Revolución mexicana	Desfile deportivo con la participación de todas las escuelas de la ranchería, que presentan tablas gimnásticas, bastoneras y algunos alumnos personifican a las adelitas y a los revolucionarios.	En el 2005 es la primera vez que se realiza un desfile en la ranchería.

Fuente: Trabajo de campo junio-diciembre del 2005.

## Celebraciones Religiosas

Las festividades religiosas que los católicos realizan anualmente en las distintas mitras de la localidad generan mayores lazos de unión entre las familias que participan en ellas, que se reflejaran en la convivencia y camaradería cotidianas. Las celebraciones son organizadas por un comité encargado de las actividades (limpieza del templo, preparación y venta de antojitos, organización de la enrama, movilización de la música, organización del culto y venta de lo recolectado), que se realizan durante los 10 días que dura cada una de las festividades. El calendario de las festividades religiosas se establece en la tabla 20.

**Tabla 20**  
**Calendario de Celebraciones Religiosas**

<b>FECHA</b>	<b>CELEBRACIONES</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>OBSERVACION</b>
3 de mayo	Día de la Santa Cruz.	Hay enrama el 3 de mayo, acuden personas de las otras mitras llevando sus ofrendas.	Su creación es la más reciente.
15 de junio	San Antonio de Padua.	Familias de la ranchería José M <sup>a</sup> Pino Suárez 1 <sup>a</sup> Sección acuden a la parroquia de Tecolutilla llevando la enrama a San Antonio de Papua.	Las ermitas de las rancherías están en la zona II de la parroquia de Tecolutilla.
16 de julio	Ntra. señora del Carmen	Novenario del 7 al 15 de julio y misa el día 16. Se realiza la enrama el día 15 donde los feligreses llevan productos (la enrama) que obsequian a la virgen.	Participan solo personas católicas de todas las mitras cercanas. El 16 en la tarde hay una kermés, en el atrio de la mitra.
2 de noviembre	Día de muertos	Se celebra en el cementerio una misa que es oficiada por un sacerdote	Solo participan personas de la religión católica
12 de diciembre	Nuestra señora de Guadalupe	Se celebra una misa con mañanitas a la virgen en la iglesia de Santa Lucía, donde acuden personas de	En la noche se ofrecen mañanitas a la virgen en las casas donde existe una imagen.

<b>FECHA</b>	<b>CELEBRACIONES</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>OBSERVACION</b>
		toda la ranchería.	
13 de diciembre	Nuestra señora de Santa Lucia	Se reza un novenario y el día de la fiesta la enrama; finaliza con una misa celebrada por un sacerdote.	En el novenario, en el atrio de la iglesia se ofrecen antojitos

Fuente: Trabajo de campo junio-diciembre del 2005.

### **Elección de la Flor más Bella**

Anualmente, en el mes de abril se lleva a cabo la elección de la flor más bella de la ranchería. La convocatoria es emitida por la delegación y el día del certamen acuden las familias de la población para alentar a las participantes. La elección la realiza la comunidad el día del certamen y resulta ganadora la que reciba más aplausos. La ganadora del certamen representa a la ranchería en el certamen municipal de la Flor del Cacao, que se efectúa durante las fiestas de mayo en Comalcalco y es la representante de la ranchería en todos los eventos que se realizan fuera y dentro de la localidad por un año. En el evento organizado por la delegación participan jovencitas entre los 15 y 18 años.

### **Deportes**

La única distracción de los pobladores es el deporte. Uno o más miembros de las familias cacaoteras participan semanalmente en las actividades que se organizan en la “área deportiva” de la ranchería, donde se localiza un campo para la práctica del béisbol, uno de football y una cancha para baloncesto. Los eventos son organizados por el comité de

deportes<sup>46</sup>, quien hace las gestiones ante el delegado para la obtención de uniformes, balones y trofeos. El delegado lleva las solicitudes a las autoridades municipales para los apoyos que se requieren. El presidente de béisbol es Pedro Carrasco Candellero y el presidente de Football es Eduardo Chable Palomera. Todos ellos son productores de cacao de pequeña escala. Los partidos donde se enfrentan los equipos locales con escuadras de otras rancherías se realizan los sábados y domingos de cada semana.

### **Violencia, Conflicto y Criminalidad**

Los problemas sociales hasta los 1970 entre los productores de cacao de la ranchería se caracterizaban por ser pleitos con machete, resultado de discusiones que surgían por la influencia de las bebidas alcohólicas que ingerían los fines de semana o durante las fiestas patronales; al prohibirse la venta de cerveza y bebidas alcohólicas en la localidad los problemas se terminaron.

En el 2005, los problemas más agudos resultaban de los pleitos entre pandillas de jóvenes (hijos y nietos de los productores de cacao) de los distintos barrios. Un problema reciente es la venta clandestina y consumo de drogas y bebidas embriagantes, por parte de los estudiantes y algunos adultos. No hay crímenes, aunque algunos de los pobladores están internados en el CERESO de Comalcalco, debido al consumo y venta de estupefacientes. El surgimiento de las pandillas resulta del abandono en que se encuentran los hijos cuyos padres (segunda y tercera generación) emigraron, quedándose bajo el cuidado de los abuelos, quienes no son capaces de controlarlos y conducirlos adecuadamente. Además,

---

<sup>46</sup> En el 2005, el presidente del comité fue Nelson Olán Broca y el vicepresidente Gustavo Jiménez Izquierdo.

hay falta de lugares de cultura y recreación en la localidad y en las tardes los jóvenes salen a la calle a vagar y a reunirse con otros jóvenes, formando las pandillas.

## **Robos**

La mayor parte de la población se queja de los constantes hurtos que sufren por parte de los vecinos en la ranchería, que sólo esperan que se duerman o se descuiden para entrar a sus solares para robarles sus animales de pluma o entrar en sus madreos y llevarse su cacao. Hasta la década de los 1990, el cacao era cortado y dejado en el madreo y al otro día se recogía para quebrarlo, hoy ya no se puede hacerlo porque al otro día ya no aparece. Esto ha desalentado la crianza de animales de pluma y ha hecho que ciertos pobladores se armen para defenderse de los rateros. La gente piensa que el hurto es resultado de una juventud que no quiere trabajar y que quiere tener dinero para drogarse y emborracharse.

## **ORGANIZACIÓN RELIGIOSA**

### **Catolicismo vs Protestantismo**

Desde el inicio de la ranchería<sup>47</sup> la religión católica había sido por antonomasia la religión de los productores de cacao. Sus primeros pobladores fueron católicos, siendo su patrona

---

<sup>47</sup> En la ranchería existen tres ermitas católicas: la ermita de Santa Lucía celebra su fiesta el 13 de diciembre; la ermita de Nuestra Señora del Carmen realiza su festividad el 18 de julio y la ermita de la Santa Cruz el 3 de Mayo. Estas ermitas pertenece a la zona II junto con la ermita de la virgen del Rosario de la Ranchería Corinto; la ermita de Cristo rey de la ranchería Chicozapote y la ermita de San Agustín de la ranchería José María Pino Suárez, 2da. Sección Las ermitas de la ranchería están supeditadas a la parroquia de San Antonio de Padua de Villa Tecolutilla, que a su vez está coordinada por la parroquia de San Isidro Labrador de Comalcalco (cabecera municipal). La fiesta

Santa Lucia, Mártir. A medida que el número de pobladores fue creciendo y el área urbana se fue extendiendo se crearon dos nuevas ermitas: Nuestra Señora del Carmen, a donde acuden la población que habita la parte norte y noreste de la ranchería y en el año 2000, la ermita de la Santa Cruz, en el área conocida como Las Bolsas.

Las iglesias protestantes llegan a la ranchería a partir de 1946 y después de 59 años existen seis templos. La primera iglesia protestante que se establece en la ranchería es de la corriente presbiteriana (templo presbiteriano Jesús de Nazaret) y posteriormente se fundan cinco iglesias pertenecientes a la corriente Pentecostés: templo pan de vida, templo del buen pastor, templo aposento alto, templo siloe y templo la nueva iglesia príncipe de paz. A pesar de que las familias cacaoteras se han dividido por la religión, esto no ha generado problemas religiosos entre la población. Ambas religiones han coexistido de manera armoniosa y existe un total respeto entre las familias cacaoteras que profesan cada una de las religiones. Los miembros de las iglesias protestantes tienen prohibido el consumo de bebidas alcohólicas y de tabaco, no tienen problemas familiares y al eliminar dichos gastos aunado a la no organización de ciertas fiestas, algunos tienen un mejor nivel de vida.

## **LA CULTURA DE LOS PRODUCTORES DE CACAO:**

### **DIETA, HERBOLARIA, ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CON RECURSOS**

#### **NATURALES**

---

de la parroquia de San Antonio de Padua se celebra el 13 de Junio, aunque esta fecha es movable, dependiendo del día de la semana en que caiga, se puede adelantar como sucedió en el año del 2005, que se celebró el 11 y 12 de Junio: realizando la enrama<sup>47</sup> de los niños el 12 y el 13 la enrama de los adultos. La fiesta de San Isidro Labrador se celebró el 15 de mayo, iniciándose el novenario el 7 de mayo.

## La Dieta Cotidiana

La alimentación de los primeros pobladores de la ranchería era una dieta rica en proteínas, minerales y almidones, que obtenían de su actividad agrícola y del ambiente natural: animales, peces, plantas, semillas, granos, tubérculos y frutas. A medida que se fue poblando, se deforestó la selva alta, la selva media y los acahuales, los animales huyeron y otros fueron exterminados. El crecimiento poblacional redujo la cantidad de tierras para la siembra de granos y semillas y la contaminación del aire provocó que disminuyera su capacidad productiva, ahora sólo se cultivan pocas cantidades de granos, plantas, tubérculos y frutas.

La población mayor de 60 años se refieren en forma nostálgica a lo que había en la ranchería y lo que preparaban con ello: Doña Ma. del Carmen Rodríguez Pérez<sup>48</sup> (89 años) recuerda que se alimentaban con camarón, pescado, frijoles, arroz, pozol, tortillas de maíz, pollo de patio y café en la mañana y en la tarde. El arroz y el café lo sembraban ellos mismos. La comida seca siempre iba acompañada de café. Comenta que había una fruta parecida al cacao que le llamaban gogo (*Salasia elliptica* G.Don), que se comía; también consumían cacao silvestre (“de montaña”) y el tepejilote, que se saborizaba con sal y limón.

Los tamales, una comida de la dieta cotidiana incluía además del maíz, el agregado de carnes de animales silvestres que se guisaban. Recuerda que elaboraba los tamalitos de jaiba o de iguana; para los de jaiba, la cocía y después le sacaba toda la carne; preparaba el epazote, la manteca y el recaudo. También preparaba la masa de maíz (cocía el maíz con

---

<sup>48</sup> Entrevista realizada el 21 de junio del 2005 en el área que utiliza como cocina (cuatro troncos que soportaban un techo de guano) de su casa.

cal, molía el grano y la sazonaba con sal y le ponía manteca). Colocaba sobre la hoja de maíz la masa y sobre de ella el guiso de jaiba, lo envolvía y los iba colocando en la olla, los tapaba y posteriormente los ponía en la lumbre. Los tamales de iguana se preparan igual que los de jaiba; solo cambiaba el guiso: primero limpia la iguana, después la cuece y posteriormente la pica bien; la guisa con cebolla, ajo, epazote y tomate.

Doña Dionisia Rodríguez<sup>49</sup> (74 años) -dice- que diariamente preparaba cuatro galones de pozol y 15 kilos de maíz, para darles a los trabajadores y a la familia. Comía pavo, pollo en caldo o asado, puerco, frijol, arroz, tortillas y tomaba café de mata así como pinol que preparaba con maíz tostado y cacao; otros días preparaba agua de tamarindo o de limón, nada compraba todo lo tenían en abundancia. Recuerda que había cocoyol de la palma de sabana (*Acrocomia acuelata* (Jacq.) Lodd. Ex Mart), éste era un fruto para chupar; también había Chelele (*Inga leptoloba* Schltl) que se comía crudo y el guactoque. El quijinicuil (*Inga jinicuil* Schltl. & Cham. Ex G. Don) que es una fruta que se cuece y aún se vende en el mercado; la cabeza (choya) de mico (*Licania platypus* (Hemsl.) Baehni) que era una fruta parecida al mango (ahora ya no existe), esa se chupaba.

Doña Trinidad Alcudia Domínguez<sup>50</sup> (48 años), actual esposa de Don Bertino dice que en la actualidad todo está muy difícil, que hay días que no tiene para comer, que tiene una hija en el bachillerato y que con el dinero de la beca se la pasan. Su bebida es el pozol o el café, la leche es difícil de conseguir, comen sardina con huevo, frijolitos o arroz, plátano, guineo y yuca, a veces cuando les manda un dinerito su hijo -que trabaja en el ejército- comen pollo o cerdo.

---

<sup>49</sup> Entrevista realizada el 21 de junio del 2005 en el solar de su casa.

<sup>50</sup> Entrevista realizada el 22 de junio del 2005 en el patio delantero de la casa.

Doña Cleotilde Candelero Sánchez<sup>51</sup> (65 años) comenta que cuando era joven guisaba tepezcuintle, venado, armadillo, ardilla, mapache, tuza, iguana, garrobo y aspoque, que traía su esposo cuando iba a cazar, hoy estos animales ya no se encuentran. También preparaba tortuga de mar, la jicotea, el guao, el chiquiguo, el lagarto y el pejelagarto, que aún hay pero son muy escasos. Prepara pozol y pinole para beber. En los 1960 todavía Don Candelario sembraba frijol, arroz y maíz, ahora sólo siembra maíz, el frijol y el arroz ya no se dan. Sembraba café, que tostaba y molía; entonces se acostumbraba a tomar “cafeito” en la mañana y en la tarde, endulzado con el agua de caña, que también sembraba. La leche se tomaba cada tres o cuatro semanas. En esa década se terminaron los cañaverales y en los 1970, los cafetales.

El pinole se preparaba con cacao (tostado y molido), pimienta, canela y maíz (cocido con cal, escurrido y posteriormente molido). Esos productos los muele en el molino de mano, elaborando un polvo que se disuelve en agua. El pozol se prepara con masa de maíz (cocido con cal, lavado, escurrido y molido) y con cacao (el cual antes se tostó y posteriormente se molió) hasta hacer una pelota, en una relación de un cuarto de kilo de cacao para dos kilos de maíz. La pelota de cacao con maíz se disuelve, con los dedos de las manos, en agua y finalmente se sirve en posillos. Si se deja por dos días el producto (bola de cacao con maíz) sin refrigerar, se agria y al diluirlo con agua se le conoce como pozol agrio. El café se cortaba, secaba, posteriormente se tostaba en comal de barro y se molía; antes de que hubiera molino se molía en piedra (metate).

A Doña Cleotilde Candelero Sánchez (65 años) le gusta preparar el estofado para celebrar alguna fecha importante (el día del padre, los cumpleaños, los bautizos), esta

---

<sup>51</sup> Entrevista realizada el 22 de junio del 2005 en la sala de su casa.

comida lleva papa, cebolla, tomate, aceitunas, chícharos, cominos, recaudo, ajo con carne de cerdo, pavo o pollo.

Antonio Izquierdo Izquierdo (83 años) y su esposa Regina Rodríguez Córdova<sup>52</sup> (80 años) recuerdan que se alimentaban con animales que cazaban y otros que criaban; frijoles, arroz, chayote, yuca, calabaza y camote; tomaban café, pozol o pinol, refresco de naranja, limón, piña, tamarindo y guanábana. Pero cuando llegó PEMEX (hace 50 años) se mermó la cosecha de todo y algunas cosas desaparecieron. La montaña también desapareció y los animales de cacería se terminaron. Ahora –dicen- es difícil criar animales de pluma -pato, gallina y pavo- sólo a base de medicina se pueden levantar; al pavo le llega la verruga y se muere y a la gallina le llega la fiebre y también se muere, hay que estar muy al tanto de ellos. El primer mes los tiene encerrados porque los matan las maquinas (coches o camiones) o se lo lleva el compañero, ya no tienen la libertad de pasear.

Don José Rodríguez Jiménez (86 años) y su esposa Doña Maria Santos Palomera<sup>53</sup> (84 años) mencionan que su almuerzo era café, pollo, frijol o arroz y tortillas que preparaba su mujer con el maíz que sembraba. En la comida un guiso que tenía carne con yuca o chayote y tortilla; de tomar chorote (pozol), pinol o agua de pozo. El café, que tomaban en la mañana y en la noche, lo endulzaban con miel de caña que extraían de la caña, que también sembraban. El azúcar, en ese entonces, costaba entre 15 y 20 centavos el kilo. De los animales de concha Don José dice que había pochitoque, chiquiguo, jicotea, guao de tres lomos que traía el río que cruzaba la rancharía, ahora sólo se encuentran en los potreros.

---

<sup>52</sup> Entrevista realizada el 23 de junio del 2005 en la cocina de la casa.

<sup>53</sup> Entrevista realizada el 23 de junio del 2005 en el patio delantero de la casa.

Doña María Esther Candelero Sánchez<sup>54</sup> (81 años) utilizaba comal para hacer tortillas y ollas de barro para cocinar la comida, el fogón siempre estaba prendido para hacer las cosas, no había gas. Comenta que antes alineaba venado, puerco de monte, guaqueque, tepezcuintle, armadillo, pato de monte, que traía su esposo de la caza y pájaros como: perdiz, chachalaca, correa, patillo, siete presas, panqueque, tutuspana, viudas (se encontraba en los potreros) así como la iguana, el garrobo y el aspoque. Los tamales se preparaban con pochitoque, jicotea, guao y también los hacía en verde, o lampeado (batía el huevo y ahí metía la presa; después las ponía a freír), el armadillo lo hacía también en verde, el venado en puchero (con yuca, calabaza y plátano) y el tepezcuintle en picadillo. En esos años cocía 10 kilos de maíz para la bebida y para las tortillas, tenía cinco trabajadores y 10 hijos y a dos de ellos les preparaba bastante pozol y se los llevaba al campo.

Su esposo sembraba bastante café de mata y caña que servía para obtener miel y endulzar el café. Recuerda que tenía matabrazo (palo con el que presionaba la caña para extraerle el agua) con el que obtenía la miel de la caña. El café después de cortarlo, lo majaba, posteriormente lo lavaba y lo ponía a secar; ya seco se tostaba y después se molía para obtener el polvo de café. Todo el café, la caña, el arroz, el maíz era para consumirlo en la casa, nada se vendía. Los capones (lechones) se alimentaban con puro maíz, así como los animales de pluma –gallina y pavo-.

Edelia Chable Pérez<sup>55</sup> (65 años), una de las parteras de la ranchería, comenta que su mamá criaba gallinas, pavos, pollos y cerdos, por lo que tenían siempre que comer. También tenían calabaza, chayote, chile dulce, chaya, cilantro y sembraban frijol, maíz y

---

<sup>54</sup> Entrevista realizada el 24 de junio del 2005 en la sala de la casa.

<sup>55</sup> Entrevista realizada el 25 de junio del 2005 en la sala de su casa.

arroz; había naranja, papaya, plátano y limón. Preparaba: pinol (maíz tostado en el comal y después molido) y lo vaciaba en una lata para conservarlo, chocolate en tablillas y café (café de mata, pelado, tostado y molido). Recuerda que su abuelita *tamulaba* (deshacer) la barra de chocolate en agua caliente y después lo batía con un palito y se los servía. Con la fruta su mamá preparaba agua de naranja, papaya o limonada, además preparaba guisos como el chirmol negro de pavo. En la mañana (7.00 a.m.) desayunaba café, la comida del día anterior que había sobrado y tortillas gruesas; a las 12:00 ó 13:00 hrs., regresando de la escuela tomaban pozol y un chayote o calabaza cocida; a las 2:00 o 3:00 de la tarde -al regresar de la milpa- la comida era carne, frijoles o arroz, tortilla gruesa o de frijoles y agua de sabor y a las 8 de la noche café con pan o platanitos asados.

Hasta los 1950 los habitantes de José María Pino Suárez integraban su dieta con: pozol, café y galletas; frijol, arroz, maíz (tortillas); venado, puerco de monte, guaqueque, tepezcuintle, armadillo, pato de monte, perdis, chachalaca, correa, patillo, siete presas, panqueque, tutuspana, viudas, iguana, garrobo, pochitoque, jicotea, huevos, gallina y cerdo (de rancho). Antes de irse a su madreado (5.00 a.m.) el campesino tomaba pozol o café con galletas; su esposa le prepara un almuerzo (“tacate”) que contenía pozol y un taco con carne (que sobraba de la comida del día anterior) de los animales que cazaban, frijoles, arroz o huevo y al regresar entre las 5 y 6 de la tarde su comida era frijol, arroz y carne con verduras, café, endulzado con miel de caña y galletas.

Después de los 1950, la dieta se modificó, al irse terminando los animales de caza, entonces se integraba de pozol, café y galletas; frijol, arroz, maíz (tortillas); tepezcuintle, armadillo, perdis, chachalaca, correa, patillo, siete presas, iguana, garrobo, pochitoque, jicotea, huevos, gallina y cerdo (de rancho). Antes de irse a su madreado (6.00 a.m.) el campesino tomaba pozol o café con galletas; su esposa le prepara un “tacate” que contenía

un litro de pozol, gallina o cerdo, frijoles, arroz o huevo y tortilla y al regresar entre las 5 y 6 de la tarde su comida es frijol, arroz y guisado con carne (cuando había) y café endulzado con azúcar.

Al inicio del siglo XX la dieta del habitante de la ranhería se integra con pozol, refrescos embotellados, polvos para hacer refrescos, galletas, frijol, arroz, maíz (tortillas hechas con harina MINSA), huevos, gallina y cerdo (de granja), sopa de pastas y sardina. Antes de irse a su madreado (7.00 a.m.) el campesino toma pozol o café con galletas; su esposa le prepara un termo de pozol y al regresar entre las 3 y 4 de la tarde su comida es tortillas, frijol, arroz y carne (cuando hay), refresco embotellado o agua de sabor; en la cena nuevamente es café endulzado con azúcar y lo que haya sobrado de la comida

Cuatro elementos modificaron el tipo de productos que consumían y la conducta de consumo alimenticio de la población, que habitaron o habitan la ranhería, en los 80 años que contempla este análisis: (1) la desaparición paulatina de los animales que cazaban, (2) la aparición de nuevos productos industrializados, (3) la desaparición de ciertos cultivos y la disminución de la productividad de otros productos agrícolas que cultivaban, resultado del cambio climático y de la contaminación del agua, tierra y aire, y (4) la reducción de las distancias para el traslado a sus lugares de trabajo y la aparición del transporte para movilizarse a sus parcelas de cultivo (la bicicleta)

## **Herbolaria local.**

### **El Conocimiento de las Plantas Medicinales**

El conocimiento del uso de las plantas medicinales se transmitió en forma oral de padres a hijos en las primeras seis décadas del siglo XX. Entre los 1900 y 1960, la población de la ranchería utilizaba una serie de plantas para curarse las enfermedades que se les presentaban, éstas eran sembraban en sus huertos, las obtenían mediante regalo o las iban a cortar al monte; aprendían a distinguirlas y a utilizarlas al observar cómo y para qué las usaban sus padres y abuelos. Los habitantes de la ranchería vivían más de 60 años (en el siglo pasado) y normalmente no tenían las enfermedades que se presentaron en la década de los 1970, época en que se empieza a hablar del colesterol, la diabetes, la reuma, las enfermedades nerviosas, hipertensión arterial, entre otras.

Todos los entrevistados mayores de 60 años señalaron que utilizaban las hierbas medicinales para curarse, señalando que no había doctor en la ranchería y las mujeres tenían sus partos con las parteras. María del Carmen Rodríguez Pérez, de 89 años, viuda de Juan Rodríguez tuvo 12 hijos: ocho hombres y cuatro mujeres, de los cuales fallecieron tres: dos mujeres y un hombre. Señala, anteriormente tomábamos remedios caseros y no había tantas enfermedades, preparábamos: hierba dulce para la tos; sauce para la gripe; sasafrás, ruda, tescoque, zorrillo y palo quelite para el aire y el ajo exprimido para el dolor de muela.

Dionisia Rodríguez tiene 74 años, tuvo 10 hijos, cinco hijas y cinco hijos, de los cuales dos varones fallecieron. Para curar a sus hijos utilizaba los remedios caseros ocupando las hierbas que se producían en la localidad: toronjil y guaco de castilla para el

pasmo (dolor de estomago); saúco y jericó para la gripe; maguey, nopal y belladona para la inflamación; cancerillo para las cortadas; zacate limón para la presión; te de arroyo para la diarrea; llantén y belladona para el dolor de muela; flor de calabaza y flor del güiro para el dolor de oído y la cebolla morada para el asma.

Cleotilde Candelerero Sánchez tiene 65 años de edad, se casó a los 17 años con Candelario Bernardo de la Cruz, tuvo tres hijos, dos mujeres y un varón. Sembraba algunas hierbas medicinales y otras se las regalaban. Preparaba incienso de mata con canela y anís para la salidera (diarrea); el albaca para las frotaciones a los niños; la brujita (flor blanca que se da de manera silvestre en temporada de lluvia) para el dolor de oído; el gordolobo con canela, vaporub y miel de monte para la gripa; el toronjil con canela, mastuerzo, lucena, romero, manzanilla y nuez mascada para los dolores del parto. Siempre se alivió con una partera, quién antes de los dolores de parto y después del parto le daba el brebaje; los ocho días siguientes al parto permanecía acostada, comía gallina y al octavo día le daba un purgante, después guardaba 30 días sin hacer ningún ejercicio, ni cargar pesado, ni tampoco cocinaba.

Amada Jiménez Hernández de 65 años, tuvo 12 hijos, dos de ellos fallecieron, una mujer y un varón. Se alivio de todos sus hijos con la partera Darvelia García, recuerda que Edelia Chable y Manuela Chable también eran parteras. Entre las plantas que utilizaba para curar las enfermedades estaban: la granada y la esencia de mata para la diarrea; el maguey para las heridas; el bebedizo de toronjil, ruda e higuera para los dolores antes del parto.

Rosa Elia Córdova de la Cruz, de 50 años, recuerda que antes no se acudía al doctor ya que utilizaban hierbas caseras para aliviar las enfermedades que se les presentaban. Aprendió a preparar los remedios viendo a su mamá y a su abuelita. Preparaba flor de saúco y/o hierba de sapo hervida en agua para la tos y la gripe; el asma lo curaba con la raíz de

perejil o el cuajilote hervido en agua; el epazote con canela hervido en agua lo utilizaba para el dolor de estomago y la esencia de mata con cogollos de guayaba y coco tierno para la diarrea (salidera).

Macario Sánchez Pérez de 86 años se casó en 1941 con Josefa Palomera Díaz (80 años), tuvieron ocho hijos, de los cuales dos fallecieron. Señala que en los 1940 no había doctor, sólo mujeres inteligentes (parteras) que le daban bebedizos a las mujeres antes que naciera el niño. Después del parto las mujeres descansaban un mes y se buscaba a alguien para que la asistiera (hacer la comida, limpiar, lavar la ropa y atender la casa). Se hacían las medicinas en la casa con las plantas que había, utilizando el saúco y el toronjil para el dolor; cilantrillo para la tos; tomatillo para el dolor de muela; ruda y aguardiente para el dolor de cabeza y para el espanto el curandero venía y ensalmaba al asustado.

Antonio Izquierdo Izquierdo de 83 años, se casó a los 18 años con Regina Rodríguez Córdova, con quien tuvo ocho hijos, cuatro mujeres y cuatro hombres. A su esposa la atendió la partera Remigia Juárez, entonces -dice- no había centro de salud, las mujeres no tenían complicaciones, a base de hierbas se aliviaban. El problema ahora es el aire contaminado, la alimentación y la falta de cuidado que tienen después de cada parto. Menciona que después de que tenían un hijo las mujeres estaban sin hacer nada 30 días, los primeros ocho días no tenía que darles el aire, la comida se la llevaban a su cuarto, comían sólo gallina criolla, usaban guaraches y se amarraban la cabeza; a los ocho días le daban un purgante de aceite de resino y posteriormente tomaban atole de avena y comían gallina durante ese mes. Para quitar el dolor de cabeza remojaban los pies en agua con hoja de naranja; tomaban eucalipto con hierba dulce y miel de monte para la tos; para las heridas usaban el maguey y el jerico; el ajo para el dolor de muela y para el susto se utilizaban nueve ensalmos (oraciones). Recuerda a Miguel Gallegos Rodríguez ensalmador y

curandero, hoy dice ya no existen curanderos, tampoco ya no existe el susto, antes los padres asustaban a los hijos, le metían el miedo, les decían: “no pases por ahí porque te van a salir los animales, entonces no le daban ánimo a los hijos”.

Felicita nació en 1922, a los 20 años se casó con Candelario Bernardo de la Cruz con quien tuvo 12 hijos, seis varones y seis hembras. Actualmente ya no utiliza el fogón, dice que el doctor se lo prohibió porque el humo le hace mal y por eso la gripa no se le quita. Anteriormente no había doctor ni centro de salud, cuando tuvo a sus hijos se alivio con Juanita Pérez que además de partera era su comadre. Le daba a tomar un bebedizo preparado con toronjil, ruda y manzanilla para que no tuviera dolor, si estaba inflamada le daba baños de asiento de jericó con higuera. Después del parto le daban una purga de aceite y un mes no podían cargar pesado, se cuidaban de la frialdad y del viento, no salían, tampoco los niños se sacaban antes del mes. Solo comía caldo de gallina con papas y atole de avena con leche.

Su esposo buscaba una cocinera cuando sus hijos eran pequeños; cuando sus hijas crecieron ella les enseñó y ellas la atendían. Utilizaba remedios caseros: un jarabe que hacía con hierba dulce, hoja de orégano, raíz de perejil y canela, lo machacaba y lo hervía en agua, después lo colaba y le ponía miel de monte para la tos; cuajilote con aceite para la tos reseca; cebada con canela y agua hervida para el sarampión; hierbabuena con albahaca hervidas en agua para sacar el sudor y la calentura; horchata con canela hervida para el sarampión; canela con anís en agua hervida para el dolor de estomago; alcohol o aguardiente en la muela para el dolor de muela; el cancerillo con hierba de sapo y maguey se hervían en agua, se aplicaba en la herida para cicatrizarla y se le ponía unguento de guarda; para las lombrices se compraba la lombricera, ésta se le daba en la madrugada y después un te de anís; para la viruela se hervía hoja de ceiba en agua, ésta se bebía y se le

bañaba con agua de malva. Menciona que antes los niños no se enfermaban, no estaban dañados; ahora ya no se utilizan las hierbas, cuando se enferman los jóvenes luego van al centro de salud en cambio la gente grande primero toma los remedios y si no les asienta entonces si van al centro de salud. Actualmente es diabética y tiene problemas con los nervios.

Abenamar Córdoba Montiel de 76 años señala: antes (se refiere desde los 1940 hasta los 1970) la gente no se enfermaba, no se conocía ningún médico, la gente duraba más de 100 años con la alimentación que tenía. Las enfermedades vienen por las cosas que les ponen a los animales y a la tierra. Señala que con la espina de ceibo hervida en agua con sal se reconstruye la sangre y se cocía una manita de jengibre para quitar la calentura. A pesar de que hay un conocimiento del uso de las plantas para curar ciertas enfermedades, la mayor parte de la población acude al centro de salud y sólo algunas personas mayores de 60 años aún las utilizan para curarse. La cultura del uso de las plantas medicinales tiende a extinguirse a medida que los servicios de salud se incrementan en la ranchería, que los adultos mayores van muriendo y que los programas de salud se van ampliando para la población. Resultado de 42 entrevistas, con mujeres y hombres mayores se elaboró la siguiente tabla.

**Tabla 21**  
**Plantas Medicinales, Forma de Preparación y enfermedades que Alivian**

<b>PLANTA</b>	<b>FORMA DE PREPARACION</b>	<b>ENFERMEDAD</b>
Ajo ( <i>Allium sativum</i> )	Se exprime en la muela.	Dolor de muela.
Albahaca ( <i>Ocimum basilicum L</i> )	Se le frota en el cuerpo del niño(a).	Calentamiento de cabeza.
Llantén ( <i>Plantajo major Linnacus</i> ) y belladona ( <i>Kalanchoe flammea Staff</i> )		Dolor de muela.

PLANTA	FORMA DE PREPARACION	ENFERMEDAD
Brujita (flor blanca)	Se soasa y se exprime en el oído.	Dolor de oído.
Cancerillo ( <i>Blechum brownei</i> )		Cortadas.
Cebolla morada ( <i>Allium cepa Linnaeus</i> )	Se hierve en agua.	Asma.
Espina de Ceiba ( <i>Ceiba pentandra</i> ) con sal	Se hierve en agua la espina con la sal y se toma.	Reconstituyente de la sangre.
Eucalipto ( <i>Eucalyptus globulus</i> ) y hierba dulce ( <i>Lippia reptans</i> )	Se hierven en un poco de agua y al final se le aplica miel de monte.	Tos.
Flor de calabaza ( <i>Cucurbita pepo L</i> ) y flor de guiro	Se hierven y se ponen unas gotas en cada oído.	Dolor de oído.
Gordolobo ( <i>Gnaphalium canescens</i> ) con canela ( <i>Cinnamomun zeylanicum Breyne</i> ),	Se hierve y se le pone vaporub con miel de monte.	Gripa.
Granada ( <i>Punica granatum L</i> ) con esencia de mata.	Se hierven en agua y se toman como té.	Diarrea.
Hierba dulce ( <i>Limpia reptans</i> )	Se hierve en agua y se le pone miel de monte.	Tos.
Hojas de naranja ( <i>Citrus aurantium L</i> )	Se hierven las hojas en agua y en esta agua se meten los pies.	Dolor de cabeza.
Incienso de mata ( <i>Artemisa luobvicina Nutt. Ssp mexicana</i> ) con canela ( <i>Cinnamomun zeylanicum Breyne</i> ) y anís ( <i>Pimpinela anisium</i> )	Se hierven los productos en agua.	Diarrea (salidera).
Maguey morado ( <i>Tradescantia spathacea Sw</i> )	Se asa y se aplica en la herida.	Heridas.
Maguey morado ( <i>Tradescantia spathacea Sw</i> ) y Jericó	Se asan y se aplican directamente en la herida.	Heridas.
Maguey morado ( <i>Tradescantia spathacea Sw</i> ), nopal ( <i>Opuntia sp</i> ) y belladona ( <i>Kalanchoe flammea Staff</i> ).	Se asan y se elabora una cataplasma que se coloca en la parte inflamada.	Inflamación.
Manita de jengibre ( <i>Zingiber officinale</i> )	Se hierve en agua.	Fiebre (calentura).
Sácate limón ( <i>Cymbopogon citratos Staff Poaceae</i> )	Se hierve en agua.	Presión.
Sasafran ( <i>Bursera graveolens tr. Et Planch</i> ), ruda ( <i>Rutgraveolens</i> )	Se hierven todos los productos en agua.	Aire y cólicos.

PLANTA	FORMA DE PREPARACION	ENFERMEDAD
L), tescoque , zorrillo (Chenopodium graveolens) y palo quelite		
Sauce ( <i>Salix humboldriana Willd</i> )		Gripe.
Te de arroyo	Se hierve en agua.	Diarrea (salidera).
Toronjil ( <i>Mellisa offi</i> ) con guaco de castilla ( <i>Aristolochia pentandra</i> ).	Se hierve en agua.	Pasmo y dolor de estomago.
Toronjil ( <i>Mellisa offi</i> ), canela ( <i>Cinnamomun zeylanicum Breyne</i> ), mastuerso, romero ( <i>Rosmarinus officinalis</i> ), manzanilla ( <i>Matricaria chamomilla L</i> ) y nuez moscada ( <i>Myristica fragans</i> ).	Se hierve todo y se cuela, dándosele a tomar antes del parto.	Dolores de parto.
Toronjil ( <i>Mellisa offi</i> ), ruda ( <i>Rutgraveolens L</i> ), e higuierilla ( <i>Recinus communis L</i> ).	Se hierven todos los productos en agua.	Dolores de parto.
Cilandrillo ( <i>Scoparia dulces</i> )	Se hierve en agua.	Tos.
Tomatillo		Dolor de muela.
Ruda ( <i>Rutgraveolens L</i> ), con aguardiente	Se le pone alcohol a la ruda y se le frota en la cabeza y en los pies.	Dolor de cabeza.
Toronjil ( <i>Mellisa offi</i> ), ruda ( <i>Rutgraveolens L</i> ) y manzanilla( <i>Matricaria chamomilla L</i> ).	Todos los productos se hierven en agua.	Dolores de parto.
Jericó e higuierilla	Se hierven en agua y se prepara poniéndole más agua para darse baños.	Inflamación.
Hierba dulce con hojas de oreganon ( <i>Limpia graviolens H.B.K</i> ), raíz de perejil ( <i>Eryngium foetidum L</i> ) y canela ( <i>Cinnamomun zeylanicum Breyne</i> )	Se hierve todo en agua y se le pone miel de monte.	Tos.
Cuajilote ( <i>Parmentiera aculeata</i> ) con aceite	Se hierve en agua y posteriormente se le pone el aceite. Se toma en cucharadas.	Tos reseca.
Cebada y canela ( <i>Tradescantia spathacea Sw</i> )	Se hierven en agua y se toma.	Sarampión.

PLANTA	FORMA DE PREPARACION	ENFERMEDAD
Canela ( <i>Tradescantia spathacea Sw</i> ) y Anís ( <i>Pinpinera anisium</i> )	Se hierve en agua y se toma.	Dolor de estómago.
Cancerillo, maguey morado ( <i>Tradescantia spathacea Sw</i> ) y hierba de sapo ( <i>Epaltes mexicana</i> )	Se hierven en agua y se aplica con un trapo sobre las heridas, posteriormente se le aplica unguento de guarda.	Cicatrizan heridas.
Malva ( <i>Waltheria americana L</i> )	Se hierve en agua y esa agua se ocupa para bañar al niño(a).	Viruela.
Maguey morado ( <i>Tradescantia spathacea Sw</i> ) con café ( <i>Coffea arabica L</i> ) molido y aceite de purga	Se soasa la penca de maguey, se pone sobre un paño de tela, se le pone el café y el aceite, posteriormente se aplica en la herida.	Detener la sangre y/o cicatrizar.
Ajo ( <i>Allium sativum</i> ) y epazote ( <i>Chenopodium ambrosioides</i> )	Se hierven en agua y se toma en ayunas.	Elimina lombrices y parásitos.
Heneldo con manzanilla ( <i>Matricaria recutita, ing.chamomile</i> )	Se hierven en agua y se toma.	Gripe.
Sauco ( <i>Sambucus mexicana Presl</i> ), canela ( <i>Cinnamomun zeylanicum Breyne</i> ) y hierba de sapo ( <i>Epaltes mexicana</i> ).	Se hierve en un poco de agua y se toma.	Dolor de pecho y tos.
Toronjil, ruda y hierbabuena ( <i>Mentha piperita L</i> )	Se hierve en agua y se toma.	Dolor de estomago.
Bogambilia ( <i>Bougamvillea glabra Choise</i> ) y hierba dulce ( <i>Lippia reptans</i> )	Se hierve con agua y se toma.	Tos.
Flor de brujita y oreganon ( <i>Limpia graviolens H.B.K</i> )	Se soasa y se exprime en ambos oídos.	Dolor de oído.
Belladona ( <i>Kalanchoe flamma Staff</i> ), flor de guiro y esencia de mata	Se hierve en agua y se toma.	Diarrea.
Sauco ( <i>Sambucus mexicana Presl</i> ), canela ( <i>Cinnamomun zeylanicum Breyne</i> ) y gordolobo ( <i>Gnaphalium canescens</i> )	Se hierve en agua y se toma.	Gripa o tos.

Fuente: Trabajo de campo junio-diciembre del 2005. Los nombres científicos fueron tomados de Flora medicinal del Estado de Tabasco (Maldonado 2002).

## LOS RECURSOS NATURALES Y SU UTILIZACIÓN

### La preparación del jabón de corozo

El fruto del corozo se utilizó por los pobladores de la ranchería en la elaboración de manteca y jabón, que era utilizado para el lavado de ropa y para el baño diario. El corozo (*Attalea butyracea* (Mutis ex L. F.) Wess. Baer) es una palma que alcanza los 30 metros de altura y su diámetro llega hasta 40 centímetros, su tallo no tiene espinas. La corteza es lisa, de color café oscuro, presenta cicatrices romboides alargadas de las hojas caídas; sus hojas llegan a medir siete metros de largo, folíolos de 1.5 metros de largo, tienen un caquis prominente; sus flores muestran una inflorescencia que es un racimo de 1.2 metros de largo, cubiertas por una espata gruesa y florece de marzo a mayo; sus frutos son nueces ovoides o elípticas duras, glabras y fibrosas que miden de 5 a 7 centímetros de largo y de 3 a 4 centímetros de diámetro, de color morado, fructifica de septiembre a noviembre (Foto 8).

Crecen en suelos arcillosos que se inundan temporalmente. Se propaga por semilla, el fuego y la perturbación facilitan su germinación en potreros y zonas agrícolas (Maldonado, Vargas, Molina y Sol: 2004:20).

**Foto 8**



Ignacio Candelerio<sup>56</sup> señala: El fruto se ponía a secar, posteriormente se partía y se sacaba la almendra; ésta se vendía en sacos de yute a \$1.20 el kilo. La pulpa se vaciaba en un recipiente (tolla o cayuco), donde se cubría con agua y remojaba durante tres días; posteriormente se sacaba el agua y se batía con los pies; después se le ponía agua fresca, se lavaba y se sacaba la manteca, con ésta se hacían pelotas. Posteriormente se hervía agua con ceniza y cal con lo cual se elaboraba la lejía, a la que se agregaba la manteca y se ponía a cocer en una olla de barro hasta lograr una pasta que finalmente se ponía a secar, ya seca se elaboraban los panes de jabón. Este se utilizaba para lavar y para bañarse.

Doña María Esther Candelerio Sánchez<sup>57</sup> elaboraba los panes de jabón, que vendía a un real cada uno. No recuerda cuanto era un real. Para elaborar la manteca de corozo -dicese pelaba el corozo (una fruta que da la palma real) y se partía, se sacaba la almendra (que se utilizaba para hacer aceite de corozo) y la parte que estaba cubierta con la cáscara se vaciaba en un cayuco o en una tolla, después que estaba llena se le ponía agua y se dejaba 15 días, después se metía a molerlo con los pies hasta que quedaba áspera la mezcla, que se lavaba bien y así se obtenía la manteca, que tenía un color amarillo.

El proceso para la elaboración del pan de corozo, fue descrito de la siguiente manera: se elaboraba la potasa (al agua se le ponía ceniza y después se colaba en una manta, esa agua se ponía a hervir en una olla hasta que se consumía y quedaban tres cuartos de la cantidad inicial). Esa potasa se le ponía a 10 kilos de manteca de corozo, se vaciaban en una olla de barro, la cual se ponía al fuego, se meneaba hasta que quedaba espesa y después se vaciaba en una olla donde se dejaba enfriar; luego se sacaba, se partía y se

---

<sup>56</sup> Entrevista realizada el 23 de Junio del 2005

<sup>57</sup> Entrevista realizada el 24 de junio del 2005

elaboraban los panes para venderse. De cada kilo de corozo salían 15 panes de jabón, su forma era rectangular, de entre 65 y 70 gramos cada uno, los que se envolvían en hoja de plátano y se amarraban con una fibra obtenida del platanillo.

## LAS FIESTAS Y CELEBRACIONES

### *La Enrama*

La enrama es una celebración tradicional que los lugareños han heredado de sus antepasados y que se han transmitido de padres a hijos. Ésta consiste en ofrendas que se regalan al santo o a la virgen, patrón o patrona de la mitra el día de su festividad, por los favores que se recibieron durante el año.

**Foto 9**



Procesión Con La Enrama De Cacao

En la ranchería la *enrama* se elabora de mazorcas de cacao, cacao seco, coco y animales de pluma (productos que se cultivan y/o los animales que se crían en el área). Los productos se amarran alrededor de un tronco y se cargan entre dos personas (mujeres u hombres), del lugar de donde parte la procesión a la mitra. (Foto 9). Al llegar a la mitra se

colocan en el piso del templo y/o alrededor del patrón o patrona de la comunidad. Al terminar la misa del día de la fiesta, los productos que se regalaron se venden entre los asistentes y el dinero que se recolecta sirve para los gastos de la mitra.

### **Las Fiestas Comunales**

Las fiestas comunales se realizan para la festividad de cada una de las mitras católicas: Santa Lucía, Mártir (13 de diciembre); virgen del Carmen (18 de julio) y la Santa Cruz (3 de mayo). En cada una de ellas personas de todas las mitras pertenecientes al sector II se reúnen para celebrar la fiesta, llevando la enrama (ofrendas de cacao, coco, plátano, piñatas, pollos y gallinas) que cada una de las mitras asistentes ofrece al patrón o patrona de la mitra.

A partir del año 2000, la costumbre de llevar al patrón o patrona de la iglesia los productos que cultivaban o los animales que creaban se ha ido modificando, regalando ahora trastes, piñatas y objetos de plástico como cubetas (Foto 10).

**Foto 10**



**Cambios en los Regalos de la Enrama**

El día de la fiesta se muele cacao y maíz para preparar el pozol que se obsequia junto con los dulces típicos en el atrio de las mitras, donde también vendedores de juguetes, alimentos y bebidas no alcohólicas expenden sus productos.

En cada una de las festividades un sacerdote de la parroquia de Tecolutilla llega a officiar la misa. El 12 de diciembre cada una de las ermitas católicas le llevan las mañanitas a la virgen de Guadalupe, donde antes de la media noche reciben a los corredores -jóvenes que en relevos vienen desde otras localidades, en el 2005 venían del poblado de Sánchez Magallanes, perteneciente al Municipio de Cárdenas-, celebrándose posteriormente una liturgia.

Algunas personas en sus casas colocan un altar a la virgen de Guadalupe, llevándole mañanitas y haciendo tamales para regalar a los visitantes. Un grupo de cantantes no profesionales de la localidad improvisan un cuarteto recorriendo las distintas casas de la ranchería, donde se encuentra un altar a la virgen para ofrecerle mañanitas, al terminar las mañanitas los propietarios ofrecen alimentos a los asistentes. Como parte de las festividades guadalupanas, los propietarios de la tienda de abarrotes “Alejandra” realizan una competencia de atletismo (Foto 11).

**Foto 11**



## Carrera Atlética

Esta carrera se ha celebrado en los últimos cinco años, entre el 11 y 12 de diciembre, participando corredores de otras rancherías cercanas, otorgándoles a los ganadores dinero en efectivo, trofeos y trajes deportivos; posteriormente sirven barbacoa de res y de puerco a los asistentes a la carrera y a los corredores.

## IDEOLOGÍA Y CREENCIAS

### Las Fases de la Luna

**Foto 12**



Los productores de cacao de la primera y segunda generación señalan que las fases de luna son muy importantes para obtener buenas cosechas, buenos frutos, buenas maderas y buenos animales, señalando que: (1) en cuarto menguante<sup>58</sup> se puede cortar y aserrar la madera, ya que si se corta en creciente (cuarto creciente) se apolilla toda; (2) en creciente (cuarto creciente)<sup>59</sup> se siembra todo árbol que se quiera que crezca alto, como el macuilli, tatuán, cedro, caoba, coco, entre otros; (3) en luna llena<sup>60</sup> (Foto 12) se siembra el maíz, frijol, yuca, cacao, naranja, calabaza, entre otros, y (4) en cuarto creciente se deben capar a los cerdos para que estos no se desangren.

---

<sup>58</sup> En cuarto menguante la mitad de la superficie de la luna esta iluminada y su convexidad está hacia el oriente.

<sup>59</sup> En cuarto creciente la mitad de la superficie de la luna esta iluminada y su convexidad está hacia el poniente.

<sup>60</sup> En luna llena se encuentra en oposición. Se ve todo el hemisferio iluminado y su longitud respecto al sol es de 180°

Este conocimiento se había ido transmitiendo oralmente de padres a hijos, pero ahora los jóvenes lo desconocen.

El uso de plantas y hierbas locales para la elaboración de remedios está desapareciendo a medida que los servicios de salud se ofertan en forma gratuita a una mayor parte de la población y, con ello se pierde una cultura que provenía de sus antepasados y que había sido transmitida oralmente parte de ella. La falta de animales para cazar y la desaparición de cultivos locales ha provocado cambios en la dieta de las familias de la ranchería, cuya alimentación ahora gira en torno a productos industrializados; los niños y los jóvenes prefieren comida chatarra y refrescos embotellados a las verduras y bebidas de frutas naturales. La falta de espacios para la siembra de los productos locales (cacao, coco, pimienta) y para la crianza de animales de plumas, ha generado que el contenido de las ofrendas religiosas se modifique y la inclusión de las drogas y el alcoholismo en la ranchería han provocado el surgimiento del robo y las pandillas juveniles. Su integración a la sociedad mayor ha generado una destrucción de sus identidades locales, creando nuevas identidades globales.

## CAPITULO IV

### LA ECONOMÍA

#### El Municipio de Comalcalco

La economía de Comalcalco se basaba hasta los 1950 en la producción agrícola y pecuaria y sus ingresos principalmente provenían del cacao. Entre 1910 y 1950, la industria era incipiente, casi todas las manufacturas consumidas en el municipio y en el estado llegaban de otros lugares; ya fuese de Europa, de Estados Unidos, o también del centro del país. A Tabasco se llevaba casi la totalidad de productos manufacturados que eran consumidos en la entidad. Comalcalco tenía una empresa productora de gaseosas, una empresa productora de hielo, siete panaderías. En ellas laboraban sólo 24 obreros, que ganaban salarios entre un \$0.75 y \$1.75 diarios.

A finales de la década de los 1950<sup>61</sup> con la llegada de PEMEX al municipio, su economía pasa a depender en su mayor parte, de los recursos que la federación les provee

---

<sup>61</sup> Estudios de las Brigadas de Sismología de Petróleos Mexicanos de la Zona de la Chontalpa determinaron que en el municipio de Comalcalco, en la Ranchería Patastal se delimitaba una formación estructural favorable, por lo que el 18 de Marzo de 1958 se inicio la perforación del Pozo Tupilco No. 2, pero después de perforar 3,747 m. de profundidad no se logró obtener el petróleo esperado. En 1959 se inició la perforación del pozo Tupilco No.5, localizándose el 11 de julio a una profundidad de 2,988 m. petróleo y gas natural, obteniéndose 66 m<sup>3</sup> diarios (400 barriles) y 3,170 m<sup>3</sup> (112,000 pies cúbicos por día) respectivamente, a una presión de 40 Kg. por cm<sup>2</sup>. Entre 1959 y 1963 se perforaron 55 pozos, de los cuales 33 resultaron productores del hidrocarburo en cantidades comerciales; por razones técnicas en 1963 se tenían en producción siete pozos, los cuales proporcionaban 120 m<sup>3</sup> (750 barriles diarios) de aceite crudo y 16,000 m<sup>3</sup> (570,000 pies cúbicos por día) de gas natural (Bustamante 1963: 20). En 1977, el distrito petrolero de Comalcalco, donde se localizan los campos Castarrical, Chinchorro, Palangre; Tupilco-El Golpe y Yagual tenían los costos de producción de crudo y gas natural más bajos de todo el país (Tudela 1989: 241). En 1995, existían 76 pozos en explotación, de los cuales ocho se encontraban en el campo Castarrical; dos en Chinchorro; 42 en El Golpe; uno en Palangre; 20 en Tupilco y tres en Yagual, obteniéndose un volumen de producción diaria de petróleo crudo de 24,233 barriles y una producción diaria de gas natural de 24.7 millones de pies cúbicos (INEGI 1997:117). La producción de petróleo y gas natural en los siete campos que se encuentran localizados en el territorio de Comalcalco han generado una producción, entre 1998 y el 2004, de 51 millones 524,000 barriles de petróleo y de 46 millones 159,000 pies cúbicos de gas natural, que representaron el 4.2% y el .07% respectivamente del total estatal.

por el petróleo. Hasta 1979, el 9% de los impuestos a la explotación de crudo regresaba por vía de participaciones a los estados productores y el 1% adicional se canalizaba a los municipios afectados (Ley del Petróleo y los convenios de Coordinación Fiscal). En 1980 se crea el Fondo Federal de Participaciones y la nueva Ley de Coordinación Fiscal, que permitía a los ayuntamientos recibir cerca del 20% de las participaciones federales al estado. Entre 1979 y 1980, las participaciones a los municipios tabasqueños aumentaron entre 427 y 1,610 millones de pesos (Tudela 1989:264). Por otra parte, la inversión y la generación de empleos que generó dicha industria en la localidad provocaron una derrama de dinero con impactos positivos y negativos en todo el sistema económico, político, social y cultural de la entidad.

El descubrimiento de pozos petroleros en los campos agrícolas provocó que se derrumbaran cacaotales, cicales, árboles maderables y se ocuparan tierras destinadas a la producción de maíz y frijol, así como el derrumbe de acahuales y selva media, generándose cambios en los sistemas ecológico-culturales, una disminución de la producción de dichos cultivos, una migración del campesino deseoso de ser contratado por la paraestatal y el inicio de una cultura sustentada en el pago monetario a cambio de trabajo, lo que destruye la organización social basada en la solidaridad y la ayuda mutua (Taklaya)<sup>62</sup> que existía en las diferentes localidades del municipio. Al mismo tiempo, las indemnizaciones otorgadas por PEMEX a los afectados modificaron las estructuras sociales, económicas y culturales de la población que habitaban las localidades.

---

<sup>62</sup> Uribe Iniesta señala que Auldárico Hernández (Chontal) en un documento que presenta al INI, en 1990, para una negociación establece: La tierra nos da la vida. Todos éramos dueños de lo que ahí existía...Los campos eran mancomunados. Cada familia cultivaba la tierra de acuerdo a sus necesidades y cuando sobraba algo de la cosecha se utilizaba para practicar el trueque. Los yokot'anob (Chontales o mayas putunes) nos organizamos...en la ayuda mutua...Taklaya...Nuestra forma de trabajo se sustenta en nuestra visión de que todo lo que existe en la tierra es de todos...(Humberto Ruz (Editor) 2005 :169)

## El Sector Agrícola

Actualmente, la agricultura de Comalcalco se basa principalmente en el cultivo del cacao, abarcando el 28% del total de la superficie cultivada del estado. El coco le sigue en importancia y posteriormente la pimienta, complementándose con la naranja, el zapote y el aguacate, entre otros; el resto de los frutos tropicales son para el autoabasto. Los terrenos del municipio son tierras de primera calidad, donde se realizan la mayoría de los cultivos tropicales. Además, se cultiva maíz, frijol, arroz y algunas variedades de productos hortícola que poco a poco han ido extendiendo su cultivo por la demanda existente.

El sector agropecuario abarca el cultivo de productos perennes y anuales: entre los productos perennes se encuentra principalmente el cacao, al que se dedican 9,975 familias<sup>63</sup>, distribuidas en las 96 localidades del municipio de Comalcalco. Otros productos perennes de menor importancia son el coco, la caña de azúcar, el plátano y la pimienta y frutales como: naranja, limón, piña, papaya, mango, aguacate, mamey, tamarindo y chicozapote. Entre los productos anuales se encuentran: el maíz, el frijol, la yuca y la calabaza.

Las estadísticas del INEGI tomadas de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Recursos Naturales, Pesca y Alimentación (SAGARPA), señalan el comportamiento de los distintos productos, clasificándolos como: granos alimenticios (maíz, frijol, arroz, y sorgo); otros cultivos (chile verde, sandía, jitomate, y melón); cultivos perennes: frutales (naranja, limón, papaya, aguacate, mango, mamey y tamarindo) y plantaciones (cacao, coco, caña de azúcar y pimienta).

---

<sup>63</sup> Datos del censo cacaotero levantado por la Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Forestal y Pesca del Estado de Tabasco (SEDAFOP) en el año 2002-2003.

En el municipio, tradicionalmente la preparación del suelo para la siembra de los cultivos tradicionales tiene dos fases: (1) El desmonte (roza) y tumba (corte de árboles), utilizándose para la labor el machete, el hacha y el garabato (gancho de madera que se sirve para quitar las ramas y arbustos que hay en el camino) y, (2) la siembra, donde se utiliza la macana que es un palo redondo, de 1.5 m. de largo, que uno de sus extremos termina en punta y la coa, que cuenta con un palo redondo de madera y en un extremo una cuchara estrecha que es de metal.

El total de la superficie destinada a los distintos cultivos que se producen en el Estado de Tabasco se incrementó en el periodo 1989-1999, al pasar de 37,437 a 49,732 hectáreas, teniendo una caída a 46,732 hectáreas en el periodo 2004-2005. Esta disminución fue resultado de la desaparición de áreas destinadas al cultivo de los llamados tradicionales (maíz y frijol) que disminuyeron en un 43% y 50%, respectivamente.

Se puede observar (tabla 22) que tanto la superficie como los productos sembrados en el periodo que abarca los ciclos de 1989 al 2004 se han ido modificando, resultado de los precios que los productos alcanzan en los distintos mercados, lo que impactan en la conducta de productor para la siembra o no de cierto productos. Se puede notar que la superficie destinada al cultivo de productos como mango, aguacate, tamarindo, chile verde, jitomate y melón ha desaparecido; la superficie destinada al cultivo del coco se ha mantenido constante en el periodo de 1989 a 2004 y la superficie destinada al cultivo del cacao se ha incrementado en el periodo 1992 - 2004 en un 18% y otros, como el achiote y el arroz inician su cultivo. No encontramos información ni en el INEGI, ni en la SAGARPA acerca de la producción por producto, para cada una de las rancherías, pueblos y villas de los municipios que conforman el Estado de Tabasco, solo cuentan con información estadística por producto por municipio, por lo que no se puede realizar una

serie histórica de la producción para cada uno de los productos que se cultivan en la ranchería en estudio.

**Tabla 22**  
**Superficie Cultivada (hectáreas) Según Tipo, Grupo y Principales Cultivos**

<b>TIPO-GRUPO-CULTIVO</b>	<b>1989-1990</b>	<b>1992-1993</b>	<b>1994-1995</b>	<b>1998-1999</b>	<b>2003-2004</b>
<b>Cultivos Cíclicos</b>	<b>1986</b>	<b>1881</b>	<b>5299</b>	<b>7000</b>	<b>4020</b>
Granos Alimenticios	1986	1863	5299	6970	4020
Maíz	1781	1667	4999	6470	3750
Arroz					20
Frijol	205	196	300	500	250
<b>Otros Cultivos</b>		<b>18</b>		<b>30</b>	
Chile verde		18		2	
Sandia				15	
Jitomate				10	
Melón				3	
<b>Cultivos Perennes.</b>	<b>17779</b>	<b>19049</b>	<b>21665</b>	<b>21501</b>	<b>21491</b>
Frutales	107	250	270	270	270
Naranja		160	160	160	160
Limón		10	10	10	10
Papaya			15	15	15
Mango	20	40			
Aguacate	38	26			
Mamey	33	14	85	85	85
Tamarindo	16				
<b>Plantaciones</b>	<b>17672</b>	<b>18799</b>	<b>21395</b>	<b>21231</b>	<b>21221</b>
Cacao	13067	14202	16807	16807	16807
Coco	3745	3747	3747	3747	3747
Caña de azúcar				79	61
Pimienta	860	850	841	598	598
Achiote					8

FUENTE: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Recursos Naturales, Pesca y Alimentación (SAGARPA). Delegación Estatal. Unidad de Planeación. Periodos 1999-2004. Villahermosa, Tabasco

## Ganadería

A pesar de que existe una cultura ganadera<sup>64</sup> en la entidad, que alcanza su mayor expansión en la década de los 1960, en el municipio este sector había tenido poca importancia, hasta la década de los 1990 que se incrementan las áreas destinadas a pastizales. El ganado bovino que se cría en el municipio es de muy buena calidad, aunque la mayoría de los ganaderos de Comalcalco tienen sus hatos en los municipios de Cárdenas y Huimanguillo, donde hay mejores pastos y lugares más altos. La cría de ganado se hace de manera extensiva. Los datos proporcionados por la SAGARPA (tabla 23) muestran un crecimiento, entre 1989 y 1995, en cinco especies: bovinos, porcinos, ovinos, equinos y aves y una disminución en lo que se refiere a las abejas.

**Tabla 23**  
**Población Ganadera Según Especie (Cabezas) a/**

<b>ESPECIE</b>	<b>1989</b>	<b>1995</b>	<b>1998</b>	<b>2004</b>
Bovino b/	37,916	40,588	30,233	46,983
Porcino	22,053	30,547	21,523	23,466
Ovino	286	3,167	2,593	1,419
Equino c/	1,042	4,760	3,471	3,200
Aves d/	44,0457	332,065	196,153	186,378
Abejas e/	790	62	69	111

a/ al 31 de diciembre de cada año. b/ comprende bovinos para leche, carne y trabajo.

c/ se refiere a caballar. d/ comprende pollos, gallinas y guajolotes. e/ Se refiere a colmenas.

---

<sup>64</sup> Al poco tiempo de la Conquista, los españoles introdujeron la cría de ganado (especialmente vacuno, caballar y porcino) y establecieron ranchos (estancias) en diversas partes de las tierras bajas de Tabasco. Desde el siglo XVI la cría de ganado ha sido una parte integrante de la economía agraria tabasqueña, y durante el periodo virreinal el ganado vacuno, las pieles, el sebo, sólo quedaban en segundo lugar respecto al cacao como fuentes de ingresos para los españoles radicados en el área (West, Psuty y Thom 1987: 253)

## Caza y Pesca

La caza casi ya no existe en el municipio, los antiguos cazadores de la ranchería señalan que los felinos le tienen miedo a los humanos, todos se han extinguido -ni jabalí, ni cerdo de monte, ni venado- se terminaron cuando selva se terminó, hoy solo se cazan algunas aves como el “pijiji”, la iguana y el conejo. El guao y el pochitoque a veces se capturan, pero cada vez son más escasos, éstos hasta el año 2000 aún se podían vender en las plazas municipales (mercado) ahora ya no es posible por que la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNA) lo prohíbe y si lo encuentran vendiendo decomisan el producto y se llevan a la cárcel a quien lo vende. La tortuga casi se ha extinguido y lo mismo está pasando con el pejelagarto.

La pesca es de agua dulce -lagunas y ríos- donde aún se encuentran algunas especies de mojarra como la castarrica, la tilapia y la carpa; el cangrejo azul y morado en la temporada de agosto-octubre y el topen, las cuales son de autoconsumo: una parte son para los pobladores y la otra se expende en las carreteras. En el 2005, la venta se hace en manojos de 6 a 10 mojarra y/o cangrejos, su precio oscila entre \$50 y \$100 pesos dependiendo de la especie en venta. Una persona puede pescar entre 4 y 6 kilos, en épocas de abundancia y/o agarrar entre 30 y 50 cangrejos en una noche. Los ingresos que pueden obtener por la venta de dichos productos están entre \$100 y \$150 pesos por la venta de sus productos, que le sirven para cubrir sus gastos de dos días.

## **Industria Local**

La manufactura que se realiza en las localidades –rancherías, ejidos, colonias- del municipio de Comalcalco, se relaciona con el sector primario –agricultura, ganadería, selvicultura y pesca-, por lo que se les puede denominar como agroindustrias<sup>65</sup>. De las empresas agroindustriales, localizadas en el municipio, que utilizan como materia prima el cacao se identificaron tres, que cuentan con tecnología y maquinaria industrial: Industrias Córdova de la Chontalpa, fundada en 1968; Procesadora de cacao “La Chontalpa”, fundada en 1970; e Industrias “Wolter” fundada en 1990. Las otras empresas que utilizan esta materia prima son caseras –es decir que se realizan en casas-, con tecnología incipiente, su maquinaria y equipo no es industrial y carecen de un conocimiento del negocio que les permita competir en los mercados locales, nacionales e internacionales. Entre otras materias primas que se manufacturan en pequeña escala y con maquinaria y equipo no industrial se encuentran el maíz y las frutas locales.

Entre las materias primas que se industrializan están en primer lugar el maíz, el cacao y las frutas de la localidad, con las cuales se elaboran: pozol, chorote, polvillo, chocolate de mesa, tortillas de maíz nuevo y dulces, que muchas veces son para autoconsumo y otras para autoabasto. Dichos productos solo tienen una demanda local y/o regional, debido a que no cuentan con las características de envase, empaque, información comercial y embalaje que exigen los sistemas de mercadeo formales para su circulación en los mercados nacionales e internacionales.

A pesar de que en todas las localidades del municipio de Comalcalco cultivan el cacao, sólo en algunas de ellas existe la cultura, entre su población, de la transformación del

---

<sup>65</sup> Formas de organización agrícola en la que una sociedad posee y dirige una industria que procesa las materias primas producidas en una granja que también es propiedad de la compañía y está administrada por ella. Diccionario Akal de Geografía Humana, pp. 24-25.

cacao en chocolate de mesa artesanal (cacao tostado y molido con azúcar); sólo en la capital del municipio se encuentran instaladas pequeñas agroindustrias que preparan chocolate de mesa, manteca de cacao y chocolate golosina. A medida que vamos pasando de un producto a otro (chocolate casero, cocoa, manteca de cacao, chocolate golosina) se requiere no solamente un mayor conocimiento teórico-práctico, sino también maquinaria y equipo más sofisticado y por lo tanto una mayor inversión e infraestructura para poder elaborarlo.

Los procesos de producción y la comercialización de los productos que se elaboran utilizando las materias primas que se cultivan en la región y las herramientas manuales o eléctricas, se describen en la tabla 24.

**Tabla 24**  
**Productos Procesados con Materias Primas de la Región, Procesos de Producción y Comercialización**

<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>EQUIPO Y MAQUINARIA</b>	<b>PROCESO DE PRODUCCION</b>	<b>COMERCIALIZACION</b>
Maíz.	Tortillas.	Un fogón de leña, un comal y un molino manual.	El proceso se inicia con el cocimiento del maíz en agua con cal, luego se muele para formar una masa. Con trozos de masa aplanados se forman figuras circulares con un grosor de un centímetro y un diámetro de 30 cm. que son cocidas sobre comales de barro.	Se expenden en los mercados públicos, de casa en casa o la gente acude al lugar donde se elaboran para adquirirlas.
Cacao.	Chocolate de mesa.	Una estufa de gas, una mesa, un molino manual y otras	El proceso se inicia con el tostado del cacao, posteriormente se	Lo venden de casa en casa en las villas o en Comalcalco o en los mercados públicos

MATERIA PRIMA	PRODUCTO	EQUIPO Y MAQUINARIA	PROCESO DE PRODUCCION	COMERCIALIZACION
		<p>veces un molino al que se le adapta un motor de ½ Hp. (caballo de fuerza), refrigerador casero, un ventilador de pedestal y un cuchillo.</p>	<p>muele junto con el azúcar, dándole las pasadas que sean necesarias para fundirla y lograr una masa color café oscura. Con las manos se les da forma redonda o de tableta y se cortan, se dejan enfriar sobre la mesa; posteriormente se refrigeran hasta que endurecen. Finalmente se envuelve en papel celofán o en papel de estraza.</p>	
Cacao y/o maíz.	Pozol y chorote.	Un fogón de leña, un comal y un molino manual o eléctrico.	<p>Se cuece el maíz con agua y un trozo de cal, posteriormente se cuele y se muele en el molino, produciendo la masa. El cacao se tuesta y posteriormente se muele por separado. Cuando el cacao esta molido y la maza de maíz preparada, se amasan juntos para obtener una bola para preparar el chorote. La diferencia entre el pozol y el chorote es que el primero solo lleva masa de maíz y el chorote:</p>	Se vende en los mercados públicos y en las casas donde se elabora.

<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>EQUIPO Y MAQUINARIA</b>	<b>PROCESO DE PRODUCCION</b>	<b>COMERCIALIZACION</b>
			maíz y cacao.	
Cacao y maíz.	Polvillo.	Un fogón de leña, un comal y un molino manual o eléctrico.	Se tuesta el cacao y el maíz; ambos se muelen hasta elaborar un polvo.	Se vende en los mercados públicos, de casa en casa y en las casas donde se elabora.
Limón real.	Dulce de limón real.	Fogón de leña o estufa de gas, ollas de peltre, cuchillos martillo o piedra y cucharas	Se pela el limón y se sacan rebanadas delgadas o al gusto, se sancocha, se lava varias veces o hasta que se le quite lo amargo o se le pone sal por una noche y se vuelve a lavar. Se coloca en un morral para exprimir hasta quitarle el agua. Se pone el azúcar al fuego, se hierve hasta conformar un almíbar, se le agrega limón a la miel, se vigila por varias horas procurando que no se quemé (esto se hace al fuego lento). Para saber si el dulce ya está se mete en la preparación una pala de madera y si al sacarla la miel no escurre y se corta es que el dulce ya está listo.	Se venden en los mercados públicos, de casa en casa y en las casas donde se elabora.
Cocoyol.	Dulce de cocoyol.	Fogón de leña o estufa de gas, ollas de peltre,	Se maja el cocoyol con una piedra o martillo para	Se venden en los mercados públicos, de casa en casa y en

<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>EQUIPO Y MAQUINARIA</b>	<b>PROCESO DE PRODUCCION</b>	<b>COMERCIALIZACION</b>
		cuchillos o martillo y piedra y cucharas.	quitarle la cáscara y después de pelado se golpea para ablandar la pulpa del cocoyol. Se pone a cocer con suficiente agua para quitar la baba del cocoyol por 2 horas. Ya cocido se deja enfriar un día para volverlo a lavar al día siguiente restregándolo muy bien. Se pone al fuego con la panela y suficiente agua hasta obtener un almíbar espeso. El dulce esta listo cuando la miel al alzarla se hace como hilos delgados.	las casas donde se elabora.
Coco.	Dulce de coco.	Fogón de leña o estufa de gas, ollas de peltre, cuchillos o martillo y piedra y cucharas.	Se pone el coco con poco agua a la lumbre por espacio de una hora, moviéndolo constantemente hasta obtener una pasta, la cual se deja enfriar. Ya fría se coloca en un plástico y se hace en forma de tortilla y se corta en cuadros.	Se venden en los mercados públicos, de casa en casa y en las casas donde se elabora.
Coco y piña.	Dulce de coco con piña.	Fogón de leña o estufa de gas, ollas de peltre, cuchillos	Se sigue el mismo procedimiento anterior solamente se le añade la piña	Se venden en los mercados públicos, de casa en casa y en las casas donde se

<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>EQUIPO Y MAQUINARIA</b>	<b>PROCESO DE PRODUCCION</b>	<b>COMERCIALIZACION</b>
		martillo o piedra y cucharas	machacada al momento de poner al fuego.	elabora.
Oreja de mico.	Dulce de oreja de mico.	Fogón de leña o estufa de gas, ollas de peltre, cuchillos martillo o piedra y cucharas	Se parten las papayitas a la mitad, se colocan a la lumbre con suficiente agua por una hora o hasta que se ablanden. Se les tira el agua donde se coció y se ponen en agua fría. Se extraen las semillas con una cuchara, raspando bien por dentro. Se coloca nuevamente en agua con cal dejando reposar por ½ hora. Se vuelve a lavar, ya lavadas se pone con el azúcar, higo y suficiente agua que cubra bien las papayitas a fuego lento por espacio de 2 o 3 días en intervalos de 2 horas.	Se venden en los mercados públicos, de casa en casa y en las casas donde se elabora.
Calabaza.	Dulce de calabaza.	Fogón de leña o estufa de gas, ollas de peltre, cuchillos martillo o piedra y cucharas	Cuecen la calabaza -ya limpia y picada en cuadros- con azúcar y un poco de agua por espacio de una hora, al bajarlo de la lumbre se le coloca un poco de pimienta molida de castilla y ya esta	Se venden en los mercados públicos, de casa en casa y en las casas donde se elabora.

<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>EQUIPO Y MAQUINARIA</b>	<b>PROCESO DE PRODUCCION</b>	<b>COMERCIALIZACION</b>
			listo el dulce.	
Papaya.	Dulce de papaya.	Fogón de leña o estufa de gas, ollas de peltre, cuchillos martillo o piedra y cucharas	Se pela y se lava bien la papaya, posteriormente se remoja en agua de cal por dos horas. Se lava con abundante agua, se pone al fuego con el azúcar y agua hasta cubrir la papaya, se deja cocer a fuego lento por 2 días con intervalos de 2 horas, durante este periodo se pinchan las rebanadas de papaya para que el azúcar penetre. El dulce está listo cuando el almíbar queda espeso.	Se venden en los mercados públicos, de casa en casa y en las casas donde se elabora.

Fuente: Trabajo de campo junio-diciembre del 2005.

### **Un Acercamiento a los Ingresos y Costos de la Producción de Chocolate de Mesa, Cacao, Manteca de Cacao y Chocolate Golosina**

La industria artesanal de chocolate de mesa tiene márgenes de ganancia de \$29.50 pesos por kilogramo vendido (con la combinación de un kilo de saco seco y un kilo y medio de azúcar se obtiene dos kilos y medio de chocolate de mesa y el precio del kilo de chocolate de mesa era de \$40.00); considerando solo los costos variables a los cuales incurre (cacao y azúcar)<sup>66</sup>, sin tomar en cuenta otros costos variables como: leña o gas, energía eléctrica y

<sup>66</sup> En el 2005 el kilo de cacao seco era de \$15.00 y el kilo de azúcar de \$7.50.

agua; ni tampoco la inversión que se requiere (fogón o estufa, comal, molino manual o eléctrico, ventilador, cuchillos y refrigerador), ya que estos forman parte de sus utensilios de su vida diaria. Tampoco se consideran los costos/gastos que tienen para transportarse a los mercados y el tiempo que se requiere para la transformación y venta de un kilo de chocolate.

En cuanto a la cocoa, manteca de cacao (subproductos) y chocolate golosina (producto final), podemos señalar que de un kilo de cacao secado y fermentado se obtienen 380 gramos de manteca de cacao y 600 gramos de cocoa. Sí el precio de mercado de cacao secado y fermentado era de \$18.00 pesos en el 2005, el precio de un kilo de cocoa era de \$20.00 y el kilo de manteca de cacao era de \$50.00, entonces el industrial obtiene un beneficio de \$31.00 pesos. De un kilo de manteca de cacao se obtiene un kilo de chocolate golosina, cuyo precio oscilaba en el 2005 entre \$100.00 y \$200.00 pesos, dependiendo de la marca. El chocolate golosina ya requiere de un esfuerzo de mercadotecnia y de que cuente con envase, empaque y embalaje, así como la información nutrimental, código de barras y demás información comercial que exige la Secretaría de Economía para su movilización en los mercados.

De lo anterior podemos deducir que en el primer eslabón de la cadena (productores de cacao de pequeña escala-cooperativas y/o coyotes) existe un diferencial de precios de \$3.00 pesos por kilogramo, que obtienen éstos últimos por realizar el proceso de fermentado y secado. En el segundo eslabón de la cadena (cooperativas y/o coyotes - industria intermedia) hay un diferencial de precios de \$31.00 pesos, que obtiene estos últimos por transforma la materia prima (cacao seco) en productos semiindustrializados (manteca de cacao y cocoa). En el tercer eslabon (industria intermedia – industria final), esta última obtiene un diferencial entre \$30.00 y \$50.00 pesos por la transformación de

manteca de cacao y cocoa en chocolate macizo (golosina). El precio del chocolate macizo variaba en el 2005 entre \$80.00 y \$100.00 al mayoreo y a las empresas o negocios comercializadores mayoristas les generaba un beneficio de entre \$10.00 y \$50.00 pesos, dependiendo de aspectos como calidad, marca y tipo de mercado donde se encontraba<sup>67</sup>. Lo que significa que de \$12.50 que se le paga al productor de cacao al transformarlo en un kilo de cacao macizo obtiene un diferencial entre \$77.50 y \$132.50 pesos, es decir, entre el 620% y el 1,060%, a los que habría que descontar todos los gastos y costos a los cuales incurre cada uno de los participantes en la cadena de transformación cacao-chocolate golosina.

## **EL COMERCIO**

### **Los Productos Industrializados**

El comercio en los ejidos, rancherías, pueblos, villas y colonias es cada vez mayor; los supermercados y tiendas de abarrotes expenden los productos básicos, los cuales provienen de tiendas mayoristas -Saguayo, Abarrotera Monterrey, La Guadalupana, entre otras- localizadas en Comalcalco, Cárdenas o Villahermosa. Dichos mayoristas surten semanalmente a las tiendas locales, donde se pueden adquirir cualquier producto que se encuentra en una tienda de un barrio o de una ciudad capital. Las empresas embotelladoras de refrescos, pan y golosinas distribuyen sus productos semanalmente, a través de sus propias unidades de transporte.

---

<sup>67</sup> Los datos de los precios de la cooperativa a la industria intermedia y de esta a la industria final fueron proporcionados por el Ing. Guillermo Brondo Ruiz, quien el 24 de octubre de 1966 inaugura la primer fábrica productora de manteca de cacao y cocoa en el Estado de Tabasco, localizándose en el municipio de Paraíso.

Desde finales de los 1990, con el establecimiento de los grandes supermercados como Wall-Mart, Soriana, Chedraui, Super-Mass se ubican en Comalcalco y los mayoristas regionales de abarrotes -Sahuayo, La Guadalupeana, Abarrotera Monterrey- que han creado tiendas para venta de mayoreo y menudeo, han empezado a desaparecer las tiendas de abarrotes de los barrios y el número de compradores que ocurren a los mercados públicos es, cada vez, menor.

### **El Comercio de Productos Locales en los Mercados**

Los campesinos de las localidades más cercanas a la cabecera municipal llevan a expender sus productos -macal, yuca, aguacate, cilantro, perejil criollo, guanábana, zapote, tortilla de maíz nuevo, pozol, masa- a los mercados públicos (Comalcalco o Cárdenas) y muy pocos los llevan a Villahermosa. El costo de transporte, la distancia y la cantidad de producto que venden son los determinantes para elegir en que mercados (locales o municipales) los expenderán.

Los campesinos que ocurren a los mercados a vender sus productos utilizan los ingresos obtenidos para la compra de productos que son necesarios para su subsistencia y que no producen. Se observó en los recorridos que se hicieron en los diferentes mercados, que normalmente son hombres y niños los que acuden a vender sus productos y raramente se ve que esta actividad sea realizada por las mujeres; esta costumbre que se originó en el siglo pasado resultado de la falta de carreteras y transportes mecanizados, exigía que los hombres fueran los que tuvieran que trasladar los productos de sus lugares de origen a los mercados, en animales de carga o en sus espaldas. Dicha costumbre aún se mantiene a pesar de que ahora existen carreteras y transporte para el traslado de los productos.

## Comercio de Productos Locales en las Carreteras Interestatales

Los frutos, que son recolectados en los huertos<sup>68</sup> y solares en las distintas épocas y dependiendo de la localización geográfica de la ranchería, poblado o villa y de la cercanía a las carreteras municipales y federales, se venden en los caminos que los cruzan; se colocan en mesas de madera o en el suelo y se ponen en bolsas de plástico. Los vendedores se colocan donde existen los “topes” -ahí los automovilistas disminuyen su velocidad y hacen parada total para poder cruzarlos- en esos momentos son abordados por los vendedores que ofrecen a los conductores sus productos. Este trabajo normalmente es desarrollado por gente joven –mujeres, hombres- y niños.

En ninguno de los puestos (mesas de madera o tablones sobre troncos de árboles) hay básculas para pesar los productos, los precios de las frutas cambian dependiendo de si es el inicio o el final de la temporada y de la cantidad de producto que se haya cosechado. Por ejemplo, si hay grandes cantidades de papaya en todos los puestos localizados sobre esa carretera, una papaya pequeña (de un kilo aproximadamente) cuesta al principio de la temporada \$5.00, al final de la temporada (cuando no todos los puestos tienen el producto) una papaya con las mismas características cuesta entre \$8.00 y \$9.00 pesos. El regateo forma parte de la negociación. Estas personas no acuden a los mercados locales o regionales.

En el 2005, se observó en las carreteras personas que ofrecen jugo de naranja y toronja en envases de PET de 950 mililitros a \$ 10.00 y \$15.00 pesos respectivamente. La venta de “agua de coco” en envases de PET se puede observar en cualquier época del año a

---

<sup>68</sup> Se denomina huerto al sistema de policultivos que tiene como base estructural a los frutales, pero que puede incluir plantas de distintos tamaños y tipo (González 2003:38).

un precio de \$10,00; el agua de guanábana, de enero a abril; de septiembre a noviembre el agua de pitahaya y a partir del 2000 se ha empezado a expender el agua de jamaica que no se produce en la región. De Comalcalco a Cupilco, sobre la carretera municipal se observan puestos donde los vendedores extraen el agua de los cocos y la expenden con pedacitos de coco en bolsas de polietileno a un precio de \$5.00; mango con sal de chile en bolsitas de polietileno; zapote (de abril a junio), papaya, coco y naranjas frescas.

En aquellas rancherías y poblados alejados de las carreteras federales y/o estatales, en donde el tránsito de autos y camiones es esporádico, se puede observar la fruta en los árboles y/o tirada en los solares o en las haciendas de cacao, nadie les hace caso, ya nadie las quiere comer. Normalmente los precios del producto son tan bajos que no resulta cortarlas y luego llevarlas a vender a los mercados, por los costos de transporte que tiene que cubrir quien desee hacer dicho negocio.

## **ECONOMIA DE LA RANCHERIA PINO SUÁREZ 1ª SECCIÓN**

### **De la Economía de Autosuficiencia y Autoabasto a la Economía de Autoconsumo y Mercancías**

El cambio de una economía de autosuficiencia<sup>69</sup> y autoabasto<sup>70</sup> de la población local a una economía de autoconsumo y mercancías se dio en tres etapas, que muestran las siguientes características:

---

<sup>69</sup> Economía de autosuficiencia se refiere a poblaciones que tienen excedentes los cuales intercambian en los mercados locales o regionales.

<sup>70</sup> Economía de autoabasto se refiere a poblaciones que producen una parte para su consumo y otra para el mercado.

En la primera etapa de la ranchería (1930 - 1955) sus habitantes lograban la autosuficiencia alimentaria y tenían excedentes de productos agrícolas como: maíz, frijol, arroz, café, calabaza, yuca, malanga y camote que comercializaba en los mercados locales para la obtención de machetes, limas, azúcar, tela, velas, petróleo y sal. Pudiéndosele denominar como una economía de autosuficiencia y de autoabasto. En este periodo se puede observar una gran agrodiversidad resultado de una combinación de policultivos que tienen en la milpa y en los solares.

En la segunda etapa (1955 - 1980) dichos excedentes se fueron reduciendo debido a un crecimiento de la población y a una disminución de la tierra destinada al cultivo de maíz, frijol y arroz. La agrodiversidad se fue reduciendo y la milpa se redujo a dos cultivos: maíz y frijol. El cacao se fue apropiando de las áreas de cultivo y su población fue dependiendo cada vez más del mismo. La llegada de PEMEX monetizó todas sus relaciones económicas y algunas de sus relaciones sociales (ayuda mutua). El jornal, los proletarios agrícolas<sup>71</sup>, los semiproletarios agrícolas<sup>72</sup> y los campesinos pobres<sup>73</sup> empiezan a surgir. La adquisición de productos industrializados fue creciendo para sustituir a aquellos que había dejado de producir, de esta manera su economía se va volviendo más dependiente del exterior.

En la tercera etapa (1980-2005) la ranchería destina el 80% de su tierra al cultivo del cacao, los madreados han envejecido y su productividad comienza a decaer; el cacao ya

---

<sup>71</sup> El proletariado agrícola en sentido estricto, es decir, aquella persona que vive exclusivamente de la venta de su fuerza de trabajo y obtienen una retribución o salario por su actividad (Morett y Cosío 2004:32).

<sup>72</sup> Son aquellos trabajadores rurales que obtiene su principal ingreso por medio de un salario, pero que tiene acceso a un pedazo de tierra (Morett y Cosío 2004:32).

<sup>73</sup> Es aquel agricultor que no logra completar su sustento exclusivamente con el fruto de sus labores como agricultor en la finca de su propiedad; de allí que tiene que complementar sus ingresos con la venta de su fuerza de trabajo como ocupación secundaria, aunque la mayoría de sus ingresos proviene de la actividad en su propia parcela (Morett y Cosío 2004:32).

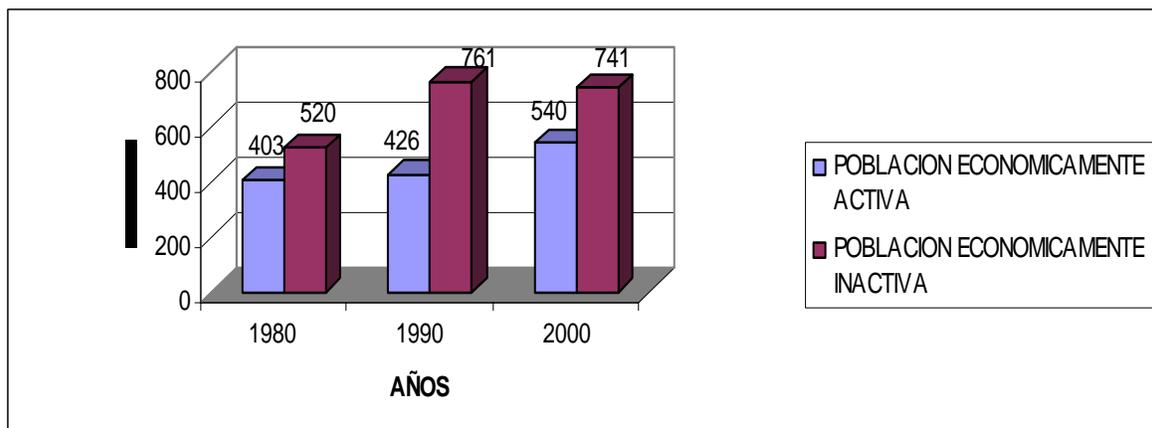
no es suficiente para mantener el nivel de subsistencia de su población y no solo tienen un déficit en granos básicos sino que la mayor parte de los productos que requiere para su subsistencia (productos industrializados), resultado del incremento de la población y de los ajustes que su ésta utilizó como mecanismos de adaptación a los cambios suscitados por la desaparición de los cultivos tradicionales y la modificación en sus gustos y preferencias, los tiene que obtener del exterior.

En el 2005, los ingresos de su economía estaban integrados principalmente por los siguientes rubros: agricultura, becas de Oportunidad, remesas de los emigrantes, ganadería y las actividades comerciales y de servicios que se realizan en la localidad. La mayor parte de los ingresos de la población de la ranhería en el área agrícola proviene del cultivo y venta de cacao, coco, achiote y pimienta, así como del trabajo asalariado (jornal) que reciben por el corte del cacao, del coco o de la pimienta. Dichos ingresos están en función del aumento o disminución de la producción (productividad) y de los precios que alcancen sus productos en el mercado, lo que impacta totalmente en el bienestar de las familias.

### **La población económicamente activa entre 1980 y 2000**

El INEGI no cuenta con datos de la Población Económicamente Activa (PEA), ni de la población ocupada en los diferentes sectores de la economía de la ranhería anteriores a 1980, tampoco de la PEA por sexos, encontrándose datos de dichos rubros de 1980 al 2000. En 1980, su población económicamente activa fue de 403; en 1990 de 426 y en el 2000 de 540 habitantes; la población económicamente inactiva fue de 520 para 1980; 761 para 1990 y 741 para el 2000 (Gráfica 2).

**Gráfica 2**  
**Población Económicamente Activa y Población Económicamente Inactiva**  
**1980-2000**



Fuente: Censos de población y vivienda 1980, 1990 y 2000. INEGI.

### Ocupaciones de la Población entre 1980 y 2000

La población ocupada por sector económico que establece el INEGI en sus censos de 1980, 1990 y 2000 para José María Pino Suárez 1ª Sección son: de 423 personas para 1980, de los cuales 308 estaban en el sector primario, 17 en el sector secundario, 13 en el sector terciario y 85 en otros activos; de 419 individuos para 1990, de los cuales 293 se encontraban en el sector primario, 58 en el sector secundario y 62 en el sector terciario y 537 para el año 2000. Encontrándose 361 en el sector primario, 59 en el sector secundario y 101 en el sector terciario (tabla 25).

**Tabla 25**  
**Población Ocupada por Sector Económico**  
**1980-2000**

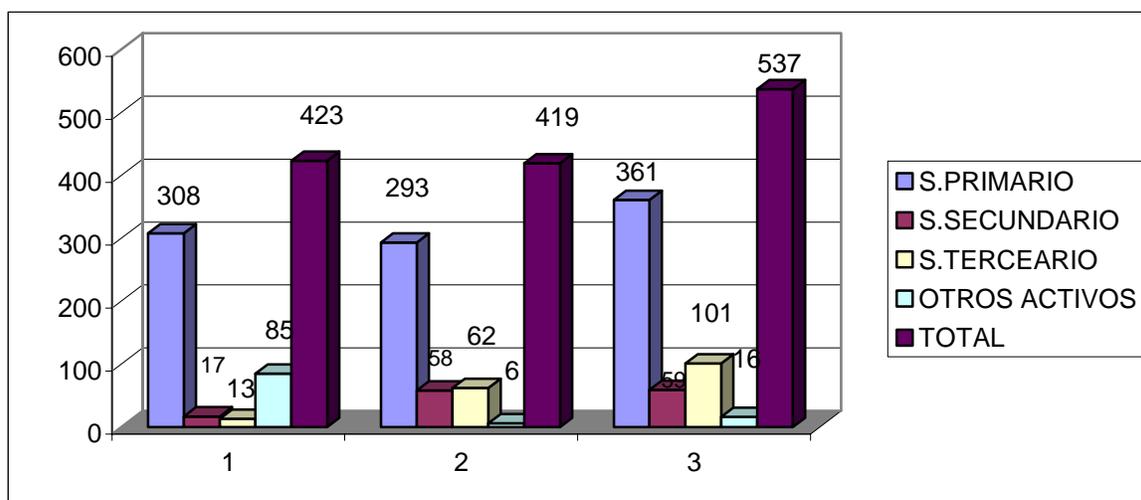
CENSOS	SECTOR PRIMARIO	SECTOR SECUNDARIO	SECTOR TERCEARIO	OTROS ACTIVOS	TOTAL
1980	308	17	13	85	423
1990	293	58	62	6	419

2000	361	59	101	16	537
------	-----	----	-----	----	-----

Fuente: Censos de población y vivienda 1980, 1990 y 2000. INEGI.

Hay una reducción de cuatro personas entre los censos de 1980 y 1990, y 118 personas se incorporaron a las actividades económicas en el periodo 1990-2000. En cuanto a la PEA por sectores, se observa que la PEA del sector primario se ha ido reduciendo relativamente: en 1980 representaba el 72.8%; en 1990 el 69.9% y en el 2000 el 67.2%. La PEA del sector secundario cambió positivamente de 1980 a 1990, al pasar del 4.0% al 13.9% y posteriormente cae en el 2000 al 11%. La PEA del sector terciario fue del 3.0% en 1980; del 14.8% en 1990 y del 18.8% en el 2000 y la PEA en otros activos se redujo del 20.2% en 1980 a 1.4% en 1990 y aumento al 3.0% en el 2000 (gráfica 3).

**Gráfica 3**  
**Población Ocupada por Sector Económico**  
**1980-2000**



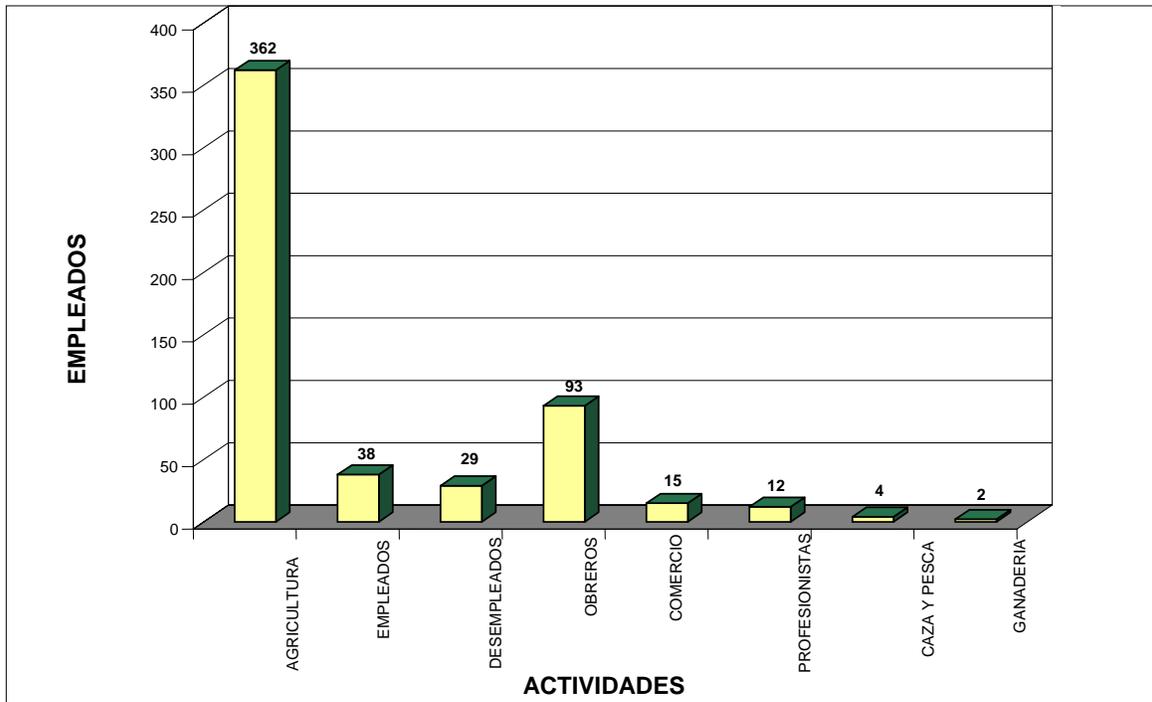
Fuente: Censos de población y vivienda 1980, 1990 y 2000. INEGI.

Los datos anteriores nos muestran que la mayor parte de la PEA de la ranchería esta dedicada al sector primario, ya que hasta la fecha representa el 67.2%, a pesar de que en las últimas dos décadas la PEA del sector secundario y del terciario se han ido incrementando, siendo este último el que mayor crecimiento ha tenido al pasar del 3.0% al 18.8%. Lo que puede explicarse a través de la emigración temporal que tienen los pobladores de la ranchería hacía otros centros de población, donde desarrollan actividades relacionadas con los sectores antes mencionados.

### **La Fuerza Productiva en el 2005**

El censo que levanta anualmente la Secretaría de Salud, a través de la clínica localizada en la ranchería arroja una fuerza productiva de 555 individuos. De los cuales 362 (65%) se dedican a la agricultura, dos a la ganadería, cuatro a la caza y pesca, 15 (2%) al comercio, 12 (2%) son profesionistas, 93 (17%) obreros, 38 (7%) empleados y 29 (5%) desempleados (gráfica 4).

### **Gráfica 4 Población Económicamente Activa 2005**



Fuente: Censo levantado por la Centro de Salud de la ranchería. 2005.

De la PEA de la ranchería señalada por el Centro de Salud se encontró que los profesionistas, obreros y empleados, es decir el 26% de la PEA, trabajan fuera de la ranchería, unos regresan a pernoctar diariamente, otros los hacen cada fin de semana o cada quincena, dependiendo del lugar donde se encuentren laborando. Es decir, hay una migración<sup>74</sup> diaria, semanal y quincenal a Comalcalco, Paraíso, Cárdenas y/o Villahermosa.

<sup>74</sup> El término migración es utilizado bajo la definición de Spengler y Mayer (1977) quienes la entienden como una variedad de movimientos que pueden ser descritos en su conjunto como un proceso de evaluación y desarrollo que operan en el tiempo y en el espacio, pero sobre todo, como un corrector de los desajustes socioeconómicos entre regiones rural-urbanas e interurbanas [...] Precisamente porque es un proceso promotor del desarrollo, su historia se remonta a los tiempos primitivos en coincidencia con lo que ocurre con el desarrollo socioeconómico (Herrera 2006 :27).

## **Productos que Integran el Sector Primario**

Durante el trabajo de campo, que se realizó de junio a diciembre del 2005 se observó la siembra-cosecha de productos agrícolas, los cuales pueden ser divididos en dos grupos: (1) aquellos que se producen para los mercados (cacao, coco, achiote y pimienta) y (2) los que son para autoconsumo (mango, aguacate y calabaza, maíz y frijol). De los primeros, el cacao es el que mayor ingreso tradicionalmente había producido a los habitantes de la ranchería (hasta los 1980), iniciando la cosecha en septiembre y terminando en mayo; el coco se cosecha cada cuatro meses, el achiote en enero y febrero y la pimienta sólo en el mes de julio y agosto.

En lo que respecta al mango (junio y julio) y al aguacate -chinin- (septiembre y octubre) se observó que a medida que aumenta la producción de mango se puede observar el fruto tirado en los solares, ya que nadie los quiere consumir y tampoco comercializar debido a que su precio es muy bajo, por lo que no les conviene llevarlo a vender y el chinin (*Persea shiedeana* Nees) se utiliza para el consumo familiar.

El maíz (el principal producto de la dieta de la familia campesina productora de cacao) debe ser sembrados con la esperanza de que el clima y la precipitación pluvial sean los adecuados y que no venga una plaga, para tener una cosecha que les pueda alcanzar para cubrir sus necesidades del consumo familiar y la calabaza que se da en septiembre se ocupa para el consumo de la familia. Pocas familias se atreven sembrar, en enero y en junio; la mayoría sólo se aventura en junio. El frijol como la calabaza ha dejado de sembrarse en los últimos años, debido principalmente a que ya no hay terrenos donde sembrarlo y/o cuando se siembran ya no se producen. El calendario de cosecha de los principales productos agrícolas de la ranchería, en el 2005, se muestra en la tabla 26.

**Tabla 26**  
**Calendario de Cosecha de los Principales Productos Agrícolas 2005**  
**Ranchería José María Pino Suárez**

TIEMPO/PROD.	Cacao	Coco	Pimienta	Achiote	Maíz	Frijol	Calabaza	Aguacate	Mango
Septiembre									
Octubre									
Noviembre									
Diciembre									
Enero									
Febrero									
Marzo									
Abril									
Mayo									
Junio									
Julio									
Agosto									

Fuente: Trabajo de campo junio-diciembre del 2005.

La producción del cacao, copra, achiote y pimienta, aparte del cuidado cotidiano que se les debe de dar, depende principalmente de aspectos ambientales como la precipitación, la temperatura y la contaminación (suelo, aire y agua), que impactan positiva o negativamente, lo que se traduce en épocas de buenas o de malas cosechas. Los dos primeros aspectos están fuera del control directo del hombre, el tercero depende totalmente de la forma como el hombre maneje sus recursos naturales. Este conocimiento cultural que sus pobladores habían acumulado a través del tiempo y traspasado de padres a hijos tiende a desaparecer con la emigración de su población, que cada vez está menos interesada en continuar los trabajos del campo.

Fue común oír decir a los entrevistados, durante los meses de junio y julio del 2005, gente mayor de 60 años, que la llegada de PEMEX a la ranchería provocó la disminución de la producción del cacao, el coco y la pimienta, así como un incremento de su mortandad, señalando que la explotación de los pozos trajo consigo la pobreza del suelo y junto con la

lluvia ácida provocaron el deterioro de los cultivos y la vegetación en general. Lo anterior viene a confirmar lo señalado por Caravias (1990) y Tudela (1990) en cuanto a que la explotación petrolera es una de las actividades que ha modificado la mayoría de los ecosistemas y sociedades en el estado de Tabasco (Bueno, Álvarez y Santiago 2005:9).

## **LOS CULTIVOS COMERCIALES**

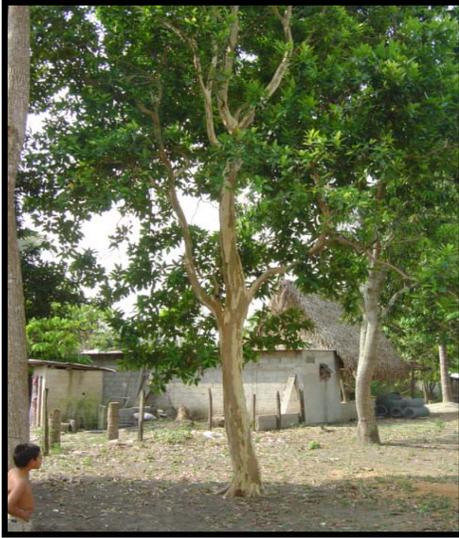
### **La Pimienta**

El pimiento [...] abunda en los terrenos a la costa, su fruto era usado por los chontales en la cocina y principalmente mezclado con el chocolate, habiendo llegado a ser muy solicitado después como artículo de exportación con el nombre de pimienta de la tierra o de Tabasco, así se refería a este fruto Justo Cecilio Santa Anna en Notas para la agricultura en Tabasco en 1906 (Arias, Lau y Sepúlveda 1985:30).

En la ranchería, es común oír a los campesinos decir que a los seis años de sembrada la pimienta (Foto 13) empieza a florear y a los 15 años se le cosecha entre 50 y 80 kilos; entre los 20 y 30 años una buena pimienta debe de dar entre 120 y 200 kilos. Aunque cada vez es más difícil encontrar árboles que produzcan 200 kilos anuales.

De 100 kilos de pimienta verde (cortada del árbol) se obtienen 30 kilos de pimienta seca; para lo cual se requiere limpiarla y exponerla al sol durante cuatro días en un secadero; cuando está nublado el tiempo de secado se prolonga. El precio en el año 2005 fue alto, según señala un comprador de esta especie, en la ranchería se pagó a \$10.00 pesos el kilo de pimienta verde y a \$30.00 el kilo de pimienta seca.

**Foto 13**



**Árbol y Fruto de Pimienta**

El corte de la pimienta representa un gran peligro por la altura del árbol y por la falta de protección del cortador, quien sube al árbol sin amarrarse y posteriormente se sienta en las ramas de los árboles a una altura de seis a 10 metros, de donde arroja la pimienta que va cortando; abajo una o dos personas la recogen para colocarla en un plástico y transportarla al lugar donde la van a limpiar y posteriormente secar o vender. Para el corte sólo se requiere de la pericia del cortador y de un plástico para recoger el fruto, posteriormente de un canasto y un costal donde se vaciara el producto; si se decide secar se deberá contar con un secador y un rastrillo para moverla y así lograr un secado uniforme.

Normalmente son jóvenes adultos quienes realizan el corte, tanto por su juventud como por su pericia para trepar en los árboles; las mujeres y los niños realizan la actividad de levantado y limpiado de la especie; los hombres y las mujeres realizan el secado y la venta del producto. Debido a que es poca la cantidad que venden lo hacen normalmente en las tiendas de la localidad.

Un cortador de pimienta cobra entre \$70.00 y \$80.00 pesos el jornal y en un día corta el fruto de un árbol grande. La época de cosecha de pimienta en la localidad es en julio y agosto.

### **El Coco**

Las plantaciones de coco (foto 14) en la ranchería se iniciaron en los 1940 como resultado de los altos precios que alcanzó este producto en los mercados. Las plantaciones son pequeñas e intercaladas con pastura o árboles frutales y maderables. El producto principal que se obtiene del coco es la copra, secada al sol en los secadores de las casas de los ejidatarios y pequeños propietarios. Un coco se compone de cuatro partes: (1) la parte externa (fibra natural), (2) el hueso (parte dura), (3) la copra (la parte suave, color blanco) y (4) el agua. De ellas sólo la copra se comercializa: la parte externa y el hueso se utilizan como combustible y/o para obtener el humo que les permite tener a los moscos alejados y el agua se consume en el fruto después de siete u ocho meses, con lo cual no se paga cortadores ya que el fruto cae por si solo. La cosecha de coco ocurre en la ranchería cada cuatro meses, pero en época de la cosecha de cacao, ninguna persona que tenga los dos productos -cacao y copra- corta coco, debido a sus bajos precios.

**Foto 14**



## Palmera y Coco

Un coco (un fruto) es pagado en 35 centavos en la ranchería. Una palmera tiene entre 10 y 20 cocos y un cortador de coco cobra \$2.50 por cortar los cocos de una palmera, además al caer al piso deben ser amontonados, por lo que hay que pagar aparte un jornal de \$50.00 a una persona que realice dicha actividad o en su defecto debe hacerlo cualquier miembro de la familia. Si consideramos que un individuo puede cortar 100 palmeras diarias y consideramos una media de 15 cocos por palmera, tendríamos un costo unitario de bajar un coco de  $\$2.50/15 = 16.66$  centavos, quedando 13.34 centavos por cada coco vendido por el propietario, quedándole un ingreso diario total de  $100 \times 15 \times .1334 = 200.10$  pesos, siempre y cuando no pague el jornal; en caso de que se decida pagalo, dicho costo reduce su ingreso a  $\$200.10 - \$50.00 = \$150.10$ . La mayor parte de las familias que tiene palmera, cuentan con menos de 100 árboles debido al amarillamiento letal que ha acabado con esta planta.

Así que cada cuatro meses, una familia que cuenta con 100 palmeras, recibe un ingreso que varía entre \$200.10 y \$150.10 por concepto de la venta de coco, si decide venderlo en bola. Si vende la copra, entonces requerirá pagar a un sacador de coco, que le cobrará \$90.00 pesos por 1,000 cocos y una persona deberá vigilar el secado al sol durante cuatro días, el jornal diario es de \$60.00 y contar con un secadero o con alguien que le preste su secadero. Los costos a los cuales se incurren son por el cortado, sacado y secado (tabla 27).

**Tabla 27**  
**Costo de Extracción de Copra a 1000 Cocos**

<b>ACTIVIDAD</b>	<b>COSTO</b>	<b>TIEMPO</b>
Cortado	$1000 \times .1666 = 166.60$	Un día

Sacado	1000 X .0900 = 90.00	Un día.
Secado	60 X 4 = 240.00	Cuatro días
Total	1000 = 496.60	Seis días.

Fuente: Datos obtenidos durante el trabajo de campo realizado de junio a diciembre del 2005

Si el precio de la copra en el año 2005 fue de \$4.50 el kilo puesto en bodega del comprador y de cada 1,000 cocos se obtiene 250 kilogramos de copra verde y ésta se convierte en 125 kilogramos después del secado, entonces el vendedor obtiene una utilidad de  $(125 \text{ Kg.} \times \$4.50) - (\$496.60) = \$562.50 - \$496.60 = \$65.90$ .

**Tabla 28**  
**Utilidad por Venta de 125 Kg. de Copra**

Actividad	Montos	
Venta (Ingreso)	125 Kg. X \$4.50 = \$562.50	
Costos	= \$496.50	Ver tabla 27
Utilidad	= \$ 65.90	

Fuente: Datos obtenidos durante el trabajo de campo realizado de junio a diciembre del 2005

Si se decide por realizar el secado por el productor directamente, sin pagar los jornales, entonces sus costos se reducen a \$256.50 (ver tabla 29).

**Tabla 29**  
**Costo de Extracción de Copra a 1000 Cocos sin Pago de Jornales**

ACTIVIDAD	COSTO	TIEMPO
Cortado	1000 x .1666 = 166.60	Un día
Sacado	1000 X .0900 = 90.00	Un día.
Secado	0.00	Cuatro días
Total	1000 = 256.60	Seis días

Fuente: Datos obtenidos durante el trabajo de campo realizado de junio a diciembre del 2005

El ingreso del productor sería:  $125 \text{ Kg.} \times \$4.50 = \$562.50$ : un egreso de \$256.60 y una utilidad total aparente de \$ 305.90 (tabla 30), que divididos por 4 días de trabajo se tendría un ingreso diario de  $\$305.90/4 = \$76.47$

**Tabla 30**  
**Utilidad por Venta de 125 Kg. de Copra Sin Pago de Jornal**

Actividad	Montos	
Venta (Ingreso)	$125 \text{ kg.} \times \$4.50 = \$562.50$	
Costos	$= \$256.60$	Ver tabla 29
Utilidad	$= \$ 305.90$	

Fuente: Datos obtenidos durante el trabajo de campo realizado de junio a diciembre del 2005

Si consideramos que el costo de transporte es de \$6.00 pesos ida y \$6.00 de regreso serían \$12.00 más el tiempo empleado, de tres a cinco horas (un jornal), por lo que el costo se incrementaría en \$12.00 y aumentaría un día de trabajo, así el ingreso diario se reduciría a:  $\$305.90 + \$12.00 = \$317.90/5 = \$63.48$ .

En ninguna parte de este análisis se ha considerado, el valor de la tierra, el tiempo que tiene que esperar un campesino para obtener el fruto de una palmera que haya sembrado, que normalmente es entre seis y 10 años, ni los mantenimientos que requiere la tierra y la planta.

A partir de 1986 se presenta en la ranchería el amarillamiento letal que ataca al cocotero alto y se inicia la plantación del coco híbrido, el cual en 1992 es atacado por el picudo negro o mayate prieto, que transmite el nematodo (*Rhadinaphelenchus cocophilus* Coob)<sup>75</sup> que mata a la palmera entre las ocho y las 12 semanas después de haberse presentado los primeros síntomas. Este nematodo ha exterminado a más del 40% de la población de cocotales en la ranchería, lo que ha generado una disminución de los ingresos

<sup>75</sup> INIFAP. Híbridos de cocotero resistentes al amarillamiento letal. Folleto técnico No. 40 Noviembre del 2005: 12-15.

de las familias cuya parte de sus ingresos provienen del cultivo y comercialización de la copra y/o del corte y secado del coco.

### **Achiote**

El árbol de achiote es un arbusto de la familia de la bixáceas, de 2 a 3 metros de altura, florea una vez al año, su fruto es una capsula acorazonada de 5 cm. de largo, roja al principio y oscura después, erizada de pelos rígidos. En la madurez se abre y deja al descubierto entre 20 y 40 semillas (Foto 15). De estas se extrae la sustancia colorante. Este colorante se prepara lavando las semillas a fin de separar de ellas la delgada capa de pulpa cerosa que la envuelve, se cuele el líquido y se deja que la pulpa en suspensión se deposite. Como residuo queda una pasta rojiza –anaranjada, a la que se da forma de barras o pastillas. Al segundo año de sembrado comienza a dar el fruto y este es cortado en los meses de enero y febrero. El precio del kilo de achiote en enero del 2006 variaba alrededor de \$1,000.00 en los mercados locales.

**Foto 15**



Árbol y Flor de Achiote

## Maíz y Frijol

En los 1950, todos los ejidatarios cultivaban maíz y frijol, los que les permitía no solo ser autosuficientes, sino generar excedentes de ambos productos, éstos se vendían en Transito Tular, teniendo un precio el kilogramo de maíz entre cuatro y siete centavos y/o simplemente se intercambiaban por otros productos. En esa época se sembraba maíz colorado, amarillo o rayado y también el híbrido y no había la costumbre de sembrar dos productos en la misma área. En los 1960, se sembraba una fila de frijol negro entre las filas de maíz, un mes después de haberse sembrado el maíz; a finales de los 1980, ya no se sembraba con la milpa, porque los terrenos eran muy chicos, con lo que se perdió no solo la cosecha de frijol sino una serie de nutrientes que este le proveía a la tierra.

En la actualidad la producción de maíz y frijol es mínima y la que existe se dirige al autoabasto; cada año son menos los campesinos que se arriesgan a sembrar frijol, señalando que ya no se da o simplemente que ya no hay tierra donde sembrar. Aunque el maíz no les genera ingresos, su cultivo les permite no realizar ningún desembolso por cierto tiempo y tener la posibilidad de consumir tortillas, pozol, chorote<sup>76</sup> y tener alimento para sus animales. Cada vez menos campesinos se dedican a la producción del grano, señalando como causas principales: la falta de tierra –lugares altos-, el clima y las enfermedades resultado de la alta contaminación que se encuentra en el ambiente.

El personal de las tiendas de la ranchería<sup>77</sup> señalan que entre los productos más vendidos se encuentran: maíz, arroz y frijol. En la tienda de la COPLAMAR se expiden

---

<sup>76</sup>Chorote es el nombre antiguo que se le daba en esta región a una bebida elaborada con maíz y cacao y se le daba el nombre de pozol a la bebida elaborada únicamente con maíz.

<sup>77</sup>Recorrido y entrevistas realizadas a ocho propietarios de tiendas de abarrotes, el 8 de Noviembre del 2005.

mensualmente entre 10 y 12 toneladas de maíz y en las otras cuatro tiendas se venden entre 14 y 18 toneladas, por lo que calculamos se comercializan entre 24 y 30 toneladas mensuales, entre una tonelada y una tonelada y media de arroz y una tonelada de frijol mensual. La mayor parte del maíz que se vende es introducido por un intermediario que tiene una tienda de abarrotes, localizada junto a la delegación municipal. El propietario es originario de Tránsito Tular. Algunos de los campesinos que cuentan con terrenos acostumbran sembrar el maíz en enero, al que nombran como *tornamil* y en junio, al que se le denomina *milpa de año* (tabla 31).

**Tabla 31**  
**Calendario de Producción de Maíz**

<b>TIPO</b>	<b>ROZA Y TUMBA</b>	<b>QUEMA</b>	<b>SIEMBRA</b>	<b>COSECHA</b>
Tornamil	Diciembre		Enero	Abril
De año	Abril	Mayo	Junio	Agosto o Septiembre

Fuente: Entrevistas con productores de maíz de la ranchería en el mes de junio del 2005.

El grano de maíz que se utiliza para la siembra del año siguiente se escoge de las mazorcas más grandes de la cosecha anterior, que tengan un grano bonito y que este bueno para semilla. Luego, se desgrana la mazorca y se guarda el grano. Sólo que el grano este muy seco se le deja en agua un día antes de sembrarlo. Después de descansada la tierra se prepara barriéndola y dejando secar lo que se corta, quemándose la hierba y los palos secos; posteriormente con una coa se hacen los hoyos, colocándose de tres a cuatro granos en cada uno y tapándose. Entre cada agujero hay una distancia de 80 cm. y se deja un metro de calle, utilizándose unos hilos para alinear el lugar donde se efectúa el sembrado; a los tres meses la caña está madura y las mazorcas listas para doblarse, se dejan un mes más para que se sequen y posteriormente se cortan.

Después de la lluvia ácida que cayó en la ranchería en diciembre de 1989, el maíz necesita tres baños de sal urea y triple, para que no lo mate el sol; si la temporada es buena se levanta hasta una tonelada por hectárea, si es mala sólo 500 kilos. Cuando se dan las dos cosechas la cantidad de maíz es suficiente para dos personas que utilizan en promedio tres kilos diarios: uno para las tortillas, otro para el pozol y uno más para los animales. La siembra de frijol tiende a desaparecer por los bajos rendimientos que se obtiene y el exceso de trabajo que exige.

### **Corte de árboles y Venta de Tablones**

El corte de árboles (cedro, macuili y coco) para producir tablones es una actividad normal entre los pobladores de la ranchería, éstos se encuentran intercalados en los madreos y en las plantaciones de coco. En las primeras décadas del siglo XX, los troncos de los árboles se utilizaban para la construcción de sus casas, para postear los terrenos y para la elaboración de los chiqueros y gallineros. En la década de los 1940 y 1950 todos los árboles de los acahuales fueron tumbados y muchas veces quemados, ya que se requería del área para la siembra de cacao. En las décadas posteriores los árboles de cedro blanco, cedro rojo, macuili y coco que son utilizados como árboles de sombra para el cacao, son derribados con motosierra y posteriormente convertidos en tablones.

La madera es vendida en la localidad, a los carpinteros o a las personas que van por ella a los lugares de su corte. Las tablas de cedro son utilizadas para la confección de muebles que se utilizan en la venta local; se fabrican con ellos salas, comedores, roperos y bases para camas. A pesar del alto precio que tienen las maderas preciosas: cedro y caoba, a los lugareños nos les interesa la siembra de dichos árboles, argumentando que el tiempo que deben esperar para obtener sus ingresos es muy largo y ellos requieren de recursos en el

corto plazo, por lo que los programas del gobierno federal no son de su interés. En los últimos años, resultado del amarillamiento letal, de los troncos de los cocotales se esta extrayendo tablones, que se utilizan para la elaboración de muebles para uso domestico o escolar y para postes en la industria de la construcción (foto 16).

**Foto 16**



Madera de Coco

### **Caza y Pesca**

La caza y la pesca fueron dos actividades básicas que desarrollaban los habitantes de la ranchería a principios del siglo XX, que les proveía parte de la alimentación que requerían para vivir. La caza la realizaban al regresar de sus labores en el campo o muy de madrugada, acompañados de un perro cazador y de su rifle de municiones. Entre los animales cazados se encontraban: venado, armadillo, aspoque, cacomixtles, conejo, chicoatajo, chicosolo y tuza. Al derribarse los acahuales algunos animales fueron exterminados y otros desaparecieron, en la actualidad muy esporádicamente capturan iguanas, conejos, algunos pájaros o patos. La pesca era de río, incluyendo mojarras,

pejelagarto y animales de concha (guao, chiquiguo y pochitoque). La contaminación del río Tular provocó la exterminación de los peces y en los 1980, la aguas salinas que entraron al río acabaron con la flora y fauna acuática de agua dulce.

En los meses de septiembre-octubre acuden a capturar cangrejo azul, los cuales son de autoconsumo, la parte excedente se comercializa en la ranchería o en los mercados locales. Los lugareños señalan que, desde que se acabó la selva los animales desaparecieron y la pesca en su mayor parte es de autoconsumo; algunas personas van a pescar por encargo. Dependiendo de la temporada pescan mojarra o topen y capturan cangrejo azul o morado y ostión, pero ahora a diferencia del siglo pasado tienen que caminar una mayor distancia y esperar mayor tiempo para poder cazar o pescar algo, cada vez menos.

Vitorio Izquierdo Izquierdo<sup>78</sup> (80 años) es hijo de uno de los fundadores de la ranchería y del ejido. Recuerda que su papá era cazador en la montaña, donde se encontraban animales como faisán, cotorra amarilla, pericos, iguana, mapache, conejo, pato de monte, garza, pijiji (igual que el pato), gaitán (como el pavo) y sánate (alimento de los perros). Don Vitorio (su padre) elaboraba sus propias redes –donde traía lo que cazaba- de una fibra que obtenía del jolosino (*Heliocarpus donnell-smithii* Rose)<sup>79</sup> conocido como árbol de la montaña. Tenía un rifle que utilizaba un cartucho lleno de garbancería (municiones). Se acuerda que se veían tortugas (de mar), guao, chiquiguo, pochitoque, galapo y jicotea; estos animales han ido desapareciendo poco a poco. Hoy, solo se pueden cazar patos en las lagunas.

---

<sup>78</sup> Entrevista realizada en su casa el 23 de junio del 2005.

<sup>79</sup> En Árboles Tropicales de México de Pennington y Sarukhán, p. 352.

## **Ganadería**

La actividad ganadera (Foto 17) existió en pequeña escala durante las primeras décadas del siglo XX, principalmente de ganado bovino que se utilizó para la obtención de leche, que se consumía en fresco y/o se utilizaba para elaborar queso, lo que da origen a una industria láctea en la década de los 1940. Al incrementarse la población y al exterminarse los animales que se cazaban se fue incrementando poco a poco la demanda de carne y el ganado bovino se destino para la satisfacción de dicha necesidad. La ganadería es una actividad que se ha venido extendiendo en los últimos 15 años, resultado de su rentabilidad.

El hato total en la ranchería es de aproximadamente 468 reses -vacas y toros- que se pueden observar en los pastizales de la localidad, algunas personas solo cuentan con terrenos de pastizales, que alquilan para engordar animales de personas de la ranchería o de otras rancherías cercanas.

**Foto 17**



**Ganado Vacuno y Pasto Alemán**

En la actualidad se dedican parcialmente a la ganadería 24 familias y la siembra de pastos, en los últimos años está desplazando a otros cultivos (maíz, fríjol, frutales y cacao). Se desconoce con exactitud la extensión total de hectáreas dedicadas a pastizales en la ranchería, cultivándose cuatro tipos de pastos: pasto alemán y jico en las tierras bajas y el pasto Alicia y Santo Domingo en las tierras altas. De éstos, el pasto alemán esta desplazando a los demás por la gran capacidad de adaptación que tiene a los suelos bajos.

Con los datos que se obtuvieron en el censo que se levantó en el 2005 y con la finalidad de establecer una clasificación por tamaño, se elaboró una estratificación de los ganaderos de la localidad; construyéndose una escala en forma arbitraria, considerándose como: (1) pequeño: a aquellas personas que tenían de uno a 15 animales; (2) mediano: los que contaban entre 16 y 39 animales, y (3) grande: aquellos que tienen entre 40 y 100 animales. Con esta estratificación se elaboro la siguiente tabla (tabla 32)

**Tabla 32**  
**Ganaderos de Escala Pequeña, Mediana y Grande**

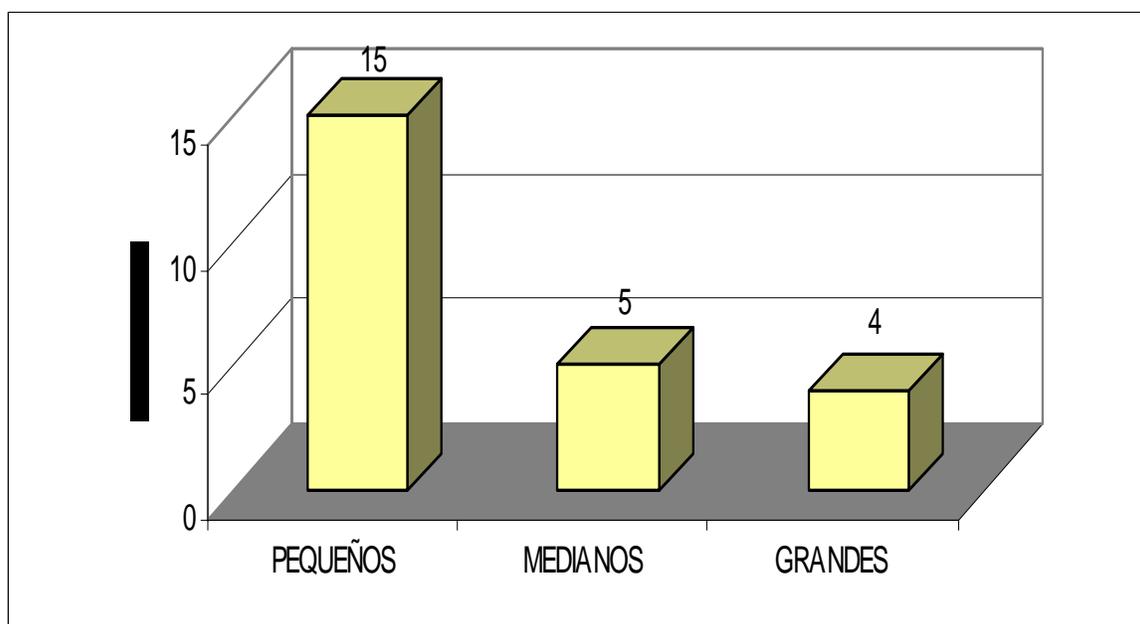
<b>NOMBRE</b>	<b>ESCALA</b>	<b>No. De Cabezas</b>
Juan Balcazar Sánchez	Pequeño	4
Gilberto Sánchez Javier	Pequeño	6
Salvino Chable Pérez	Pequeño	6
Miguel Gómez Candelero	Pequeño	8
Narciso Jiménez Rodríguez	Pequeño	8
Adolfo Bernardo de la Cruz	Pequeño	9
Juana Coffin Montiel	Pequeño	9
María Santos Cordova Coffin	Pequeño	9
José Francisco Hernández Cordova	Pequeño	12
Luis Sánchez García	Pequeño	12
María Fiorit Olan	Pequeño	12
Fredi Córdoba Coffin	Pequeño	15
Manolo Córdoba Rodríguez	Pequeño	15
Siberiano Juárez	Pequeño	15
Carlos Mario Rodríguez Rodríguez	Pequeño	15

<b>NOMBRE</b>	<b>ESCALA</b>	<b>No. De Cabezas</b>
Paulino Sánchez Limber	Mediano	18
vier Sánchez	Mediano	20
Vitorio Izquierdo Rodríguez	Mediano	25
Marco Izquierdo Rodríguez	Mediano	30
Matilde Jiménez	Mediano	30
Irvan Izquierdo Alejandro	Grande	40
Juan Peralta Jiménez	Grande	40
Noe Naranjo Méndez	Grande	50
Ovidio Córdova Torres	Grande	60

Fuente: Censo ganadero realizado en el trabajo de campo de junio a diciembre del 2005

La tabla muestra que del total de familias (24) dedicadas a la ganadería en la ranchería, 15 son de pequeña escala (tienen entre 1 y 15 animales); cinco son de mediana escala (cuentan entre 16 y 30 animales) y cuatro son de gran escala -poseen entre 31 y 60 animales- (gráfica 5).

**Gráfica 5**  
**Numero De Ganaderos Según Escala De Producción**



Fuente: Censo ganadero realizado en el trabajo de campo de junio a diciembre del 2005.

La mayor parte de los cerdos, gallinas, pollos, pavos y patos se crían para autoconsumo a diferencia de sus generaciones anteriores que los criaban para el autoabasto, tanto las enfermedades como el tamaño del solar, la mortalidad por atropellamiento y el robo por los vecinos, han desalentado a la población a criar animales en los solares. La mayor parte de la población compra las gallinas y los pollos de granja que camionetas de otras rancherías revenden diariamente en la localidad. La tradición de criar animales de rancho se está terminando; la mayoría de los animales son alimentados con productos procesados industrialmente y les son inyectadas vacunas para asegurar su supervivencia y rápido crecimiento. En pocas casas se ve a los animales libres y ambulando en los solares.

### **Cómo se Integra el Sector Secundario de la Economía Local**

Las primeras industrias artesanales datan de los 1930, tres producían aguardiente de maíz y caña por medio de alambiques, eran propiedad de los señores: Feliciano Rodríguez Rodríguez, Jacinto Rodríguez Córdova y José Palomera. Había una curtidora de pieles donde se producía fundas para machetes y sandalias conocidas como cacte (suela de cuero amarradas con cintas –bolinas- de cuero) propiedad de Feliciano Rodríguez Rodríguez. En los 1940 se crearon fábricas artesanales para la elaboración de queso, chocolate de mesa y pan. La panadería era propiedad de Jesús de la Cruz, quien utilizaba un horno de piedra para la elaboración de pan y pasteles. También elaboraba dulces de coco, papaya y oreja de mico, ocupando la fruta de la temporada.

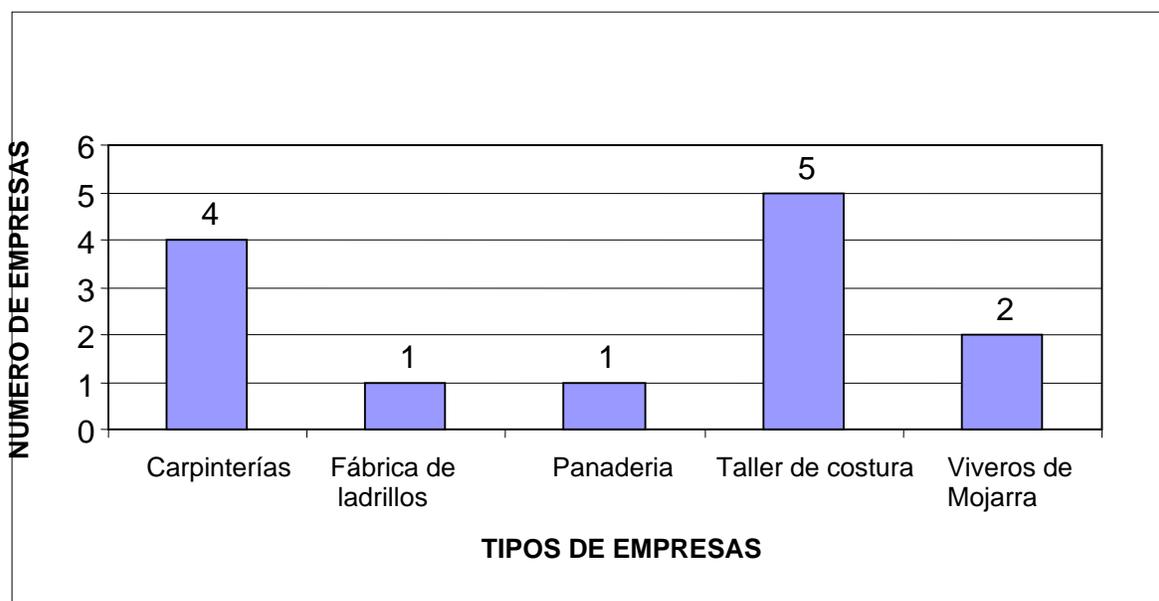
En los 1950, se establecieron las primeras carpinterías propiedad de Guadalupe Domínguez Ruiz y Jesús Domínguez Ruiz. En los 1960 se inicia con la producción de ladrillo y teja por José de la Luz Torres y EVELSAIN IZQUIERDO IZQUIERDO. De las industrias

artesanales anteriormente señaladas sólo existe la carpintería, las demás fueron cerrando al morir sus propietarios o al dejar de existir la demanda de dichos productos. La fábrica de tejas cerró sus puertas al aparecer la lámina de asbesto y la de zinc, que al ser más económicas fueron preferidas por la gente.

En los 1980, con recursos del gobierno estatal y al ser considerada la ranchería como centro integrador se instalaron una tortillería, una bloquera, un taller de costura, una granja piscícola, una granja porcina, una granja avícola y un rastro, pero la mala administración de los socios y socias hizo que cada una de ellas fueran desapareciendo, sin que ninguno de los socios mostrara interés por querer continuar dichas actividades.

A pesar de que existen en la localidad una serie de productos agrícolas que se pueden industrializar, los pobladores no tienen ni el interés, ni el conocimiento para emprender dichas actividades. Siempre están a la espera de recursos económicos y becas que puedan obtener del gobierno, los cuales cuando llegan, en vez de ser ocupados para generar algún proyecto son utilizados para cubrir deudas y gastos que normalmente tienen. En el 2005, la industria local estaba integrada por cuatro carpinterías, una fábrica de ladrillos colorados, una panadería, cinco talleres de costura y dos viveros de mojarras (gráfica 6).

**Gráfica 6**  
**Industria Doméstica 2005**



Fuente: Censo elaborado en el trabajo de campo junio- diciembre, 2005.

Los establecimientos normalmente se encuentran dentro de la casa, en el solar o en un área que está al frente. En ellos trabajan hombres y mujeres que pertenecen a la misma familia, habitualmente no contratan personal. Todos los propietarios de estos establecimientos son las esposas, hijos o hijas de campesinos productores de cacao de pequeña escala.

## **Cómo se Integra el Sector Terciario en la Economía Local**

### **Los Negocios Familiares**

La primera tienda de abarrotes que existió en la ranchería fue en los 1930 y era propiedad de Ciro Izquierdo, así lo comenta Antonio Osorio de la Rosa<sup>80</sup>. Hasta 1960 el comercio principalmente se realizaba por vía fluvial, debido a que no había caminos o porque éstos se volvían intransitables en épocas de lluvias, utilizándose el río Tular por donde llegaban

<sup>80</sup> Entrevista realizada en el solar de su casa el 26 de junio del 2005. Don Antonio Osorio nació en 1917 en Patastal y llegó a la ranchería en 1937, a la edad de 20 años.

vendedores del municipio de Paraíso con azúcar, sal, galletas, mantas, zapatos, machetes y los intercambiaban por maíz, frijol, cacao, animales de pluma, cal y jabón de corozo.

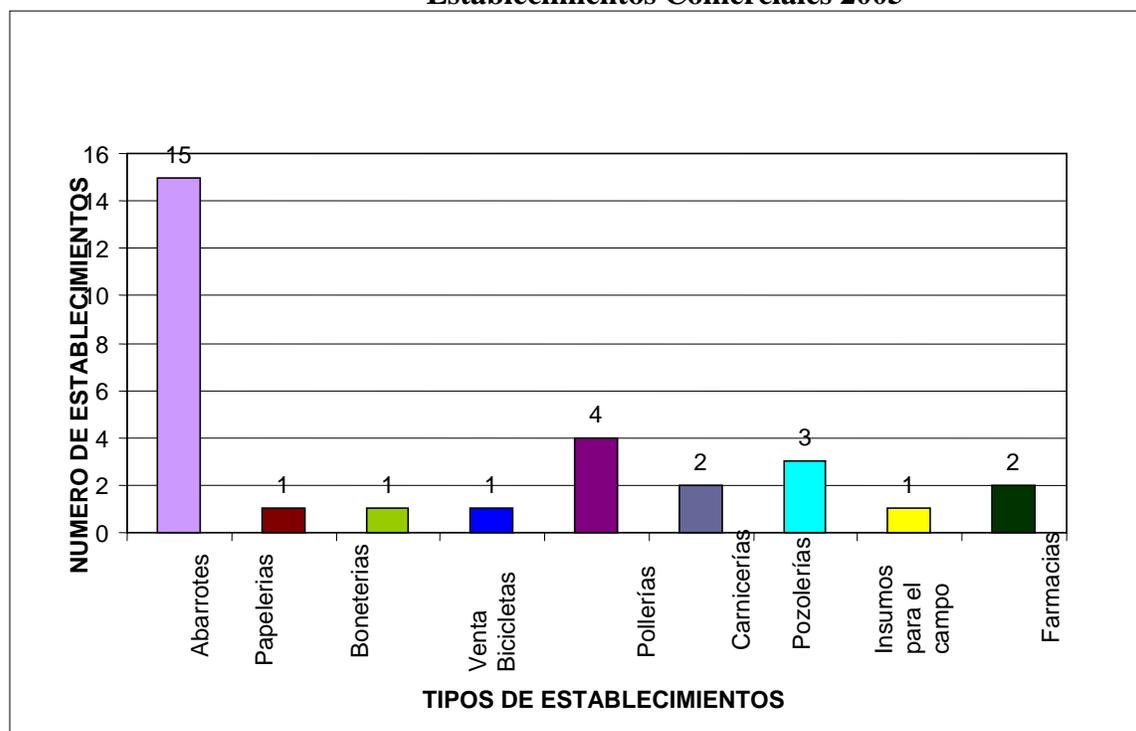
A partir de los 1940, al crearse los primeros caminos de terracería y al ir creciendo la población, poco a poco más intermediarios fueron llevando productos y el comercio minorista (pequeñas tiendas de abarrotes localizadas dentro de las casas), se fue extendiendo por toda la mancha urbana de la ranchería. En diciembre del 2005, existían 15 tiendas de abarrotes (una de estas tiendas es la COPLAMAR) que expenden los productos básicos, que son llevados a la comunidad por intermediarios que visitan todas y cada una de las rancherías del municipio.

Los intermediarios surten semanalmente las tiendas locales, donde se pueden encontrar casi todo tipo de producto de consumo básico, con excepción de carnes frías, porque los dueños de las tiendas no quieren exponerse a perder este producto por los cortes de la energía eléctrica que hay continuamente en la comunidad. Las empresas embotelladoras de refrescos, pan de caja y de ventas de golosinas distribuyen semanalmente sus productos, a través de sus propias unidades de transporte. En cinco de estas tiendas también ofrecen algunas legumbres, principalmente: cebolla, tomate, aguacate y además algunas frutas como: plátano, papaya, melón y también venden granos: maíz, arroz y frijol.

Existen dos establecimientos al aire libre, donde expenden carne de res y puerco; la carne de res se vende jueves y domingos y la carne de cerdo los martes. Ambos lugares solo cuentan con cuchillos, mesa de madera para partir la carne, un tubo donde cuelgan los trozos de carne, ganchos de acero inoxidable y una balanza para pesarla. A pesar de que existe un rastro no se utiliza y la matanza se hace en el patio de la casa de los propietarios de los establecimientos.

Existen también otros negocios y entre ellos se encuentran una papelería, un negocio de venta de bicicletas, una bonetería, cuatro negocios de venta de pollo, tres lugares que venden pozol para preparar, un negocio de insumos para el campo y dos farmacias (gráfica 7).

**Gráfica 7**  
**Establecimientos Comerciales 2005**



Fuente: Censo realizado en el trabajo de campo, junio – diciembre del 2005.

Los negocios generalmente son pequeños (negocios familiares) atendidos por los miembros de la familias, cuyos horarios se rotan en función de las otras actividades que desempeñan, a los niños y a los jóvenes se les ve atender el negocio a la hora del desayuno o a la hora de la comida y a las señoras o señores en las tardes y noches. Sólo un negocio de abarrotes tiene contratada a una dependiente quien se encuentra todo el día. En su mayoría se localizan en la parte delantera de la casa, donde se adapta un área para la distribución de

los productos que comercializan. La venta se hace al contado pero también existe la costumbre de fiar y los clientes pagan cuando les llega el dinero del cacao o los fines de semana, cuando regresan sus familiares del trabajo.

Los productos que más demanda la gente en las diferentes tiendas de abarrotes de la localidad y sus precios en noviembre del 2005 se muestran en la siguiente tabla.

**Tabla 33**  
**Precios de Productos Básicos, 2005.**

<b>PRODUCTO</b>	<b>PRESENTACION Y/O MARCA</b>	<b>PRECIO</b>
Frijol	Kilo	\$12.00
Arroz	Kilo	\$ 6.00
Maíz	Kilo	\$ 2.50
Azúcar	Kilo	\$ 7.50
Café	50 gramos/marca Único	\$ 8.50
Jabón en polvo	Kilo	\$12.00
Cloro	Litro	\$ 4.50
Pasta para sopa	200 gramos	\$ 2.00
Aceite	Un litro	\$ 11.00
Papel Higiénico	Marca Flen	\$ 5.00
Harina de maíz para tortillas	Kilos / Marca Maseca	\$ 5.00
Avena	500 gramos	\$ 6.50
Huevos	Pieza	\$ .80
Rastrillos	Pieza	\$ 2.50
Toallas femeninas	Caja con 10 toallas / marca Kotex	\$ 8.00
Pañales desechables	Caja con 14 pañales / marca Tessi	\$19.00
Refresco	Tamaño familiar de 2 litros Coca cola	\$14.00
Cigarros	Cajetillas / marca Marlboro	\$21.00

Fuente: Trabajo de campo, tienda Alejandra, 24 de noviembre del 2005.

La conducta y el tipo de compra de los consumidores de la ranchería se ha modificado en las últimas décadas resultado de la constante información que reciben de los medios masivos de comunicación (radio y TV) y por el aprendizaje de compra que traen las

personas que salen a trabajar fuera de la ranhería. En las primeras cinco décadas del siglo XX, las toallas femeninas, el papel higiénico, los pañales desechables, los rastrillos, los refrescos embotellados, los polvos de sabores artificiales, el cloro, el aceite y la harina de maíz no se conocían en la ranhería. El frijol, el maíz, el café, el arroz y los huevos eran producidos por la población y sus excedentes los vendían o intercambiaban, al igual que el azúcar, el jabón y la cal.

### **Mercados**

Los primeros intercambios de bienes en la ranhería se dio a inicios de los 1930, a la orilla del río Tular, donde llegaba una lancha (proveniente de Paraíso) con bienes que intercambiaba por los bienes que se cultivaban y productos artesanales que se producían en la ranhería, siendo el trueque y la moneda los medios de intercambio; la gente normalmente producía todo lo que necesitaba. De esta manera la ranhería inicia su integración a la sociedad mayor.

Al abrir los caminos la gente empezó a sacar sus excedentes a los mercados cercanos, Villa Tecolutilla y/o a Comalcalco, utilizando primero animales de tiro y posteriormente los transportes mecánicos. En dichos mercados además de obtener mejores precios por sus productos podían adquirir aquellos productos que requerían para realizar su trabajo en el campo, sus utensilios y el vestido que requerían para vivir. Lo anterior, junto con la autosuficiencia de las familias campesinas productoras de cacao, provocó que no se generara una infraestructura local para llevar a cabo sus intercambios.

## **Mercado Público**

Al ser considerada la ranchería como un centro integrador en los 1980, se le dota de la infraestructura del mercado público. Este se integra por 16 locales en la parte interna y en la parte externa dos tiendas. Normalmente los locales se encuentran desocupados y sólo las tiendas de enfrente se encuentran ocupadas, en uno se expenden productos agroquímicos y en el otro, se localiza un escritorio público.

## **Mercado Sobre Ruedas**

La falta de una oferta local de productos (zapatos, ropa, trastes, especies alimenticias, entre otras) provoca que cada dos meses (coincidiendo con fecha del pago de la beca de oportunidades) se establezca por unas horas el mercado sobre ruedas, situándose en las calles donde se encuentra la delegación y la iglesia de Santa Lucía, ahí sus expendedores comercializan ropa, calzado, bolsas, trastes para la cocina, trastes de plástico, cinturones, juguetes de plástico, cadenas, collares, pulseras para niñas, mochilas, especies (clavo, pimienta, orégano, ajo); encontrándose vendedores ambulantes de relojes, vitaminas, ajos, helados, raspados y refrescos embotellados

Los primeros tianguistas llegan a las 3 A.m. y se van colocando en áreas que se les han asignado por parte de las autoridades locales; el área de cada negocio es de nueve metros de frente por tres de fondo y otros de 15 m. de frente por tres de fondo; arman su local y ponen sus manteados para protegerse del sol y/o de la posible lluvia; al terminar la venta, entre las 14 y 15 horas, los vendedores empiezan a guardar sus artículos, a desarmar y guardar sus estructuras que les sirvieron para exhibir sus productos; todos forman parte de

una asociación de locatarios ambulantes que diariamente expenden sus productos en una localidad diferente. Cada tianguista paga una cuota a la delegación para poder colocarse y vender.

A pesar de que existe una población, originaria de la ranchería, dedicada a la venta de ropa o trastes, éstas no expenden sus mercancías en el tianguis debido a que no cuentan con la variedad, ni con precios que compitan con los productos que son ofrecidos por los tianguistas. Sólo las pequeñas tiendas que están situadas sobre las calles donde se pone el tianguis y sobre la carretera, son las que incrementan sus ventas por el aumento de la demanda (acuden cerca de 2,000 personas durante esas horas) de refrescos, galletas y golosinas que compran los niños y sus familias, originarios de rancherías cercanas, que acuden a cobrar sus becas.

### **Cómo se Integra el Sector Servicios de la Ranchería**

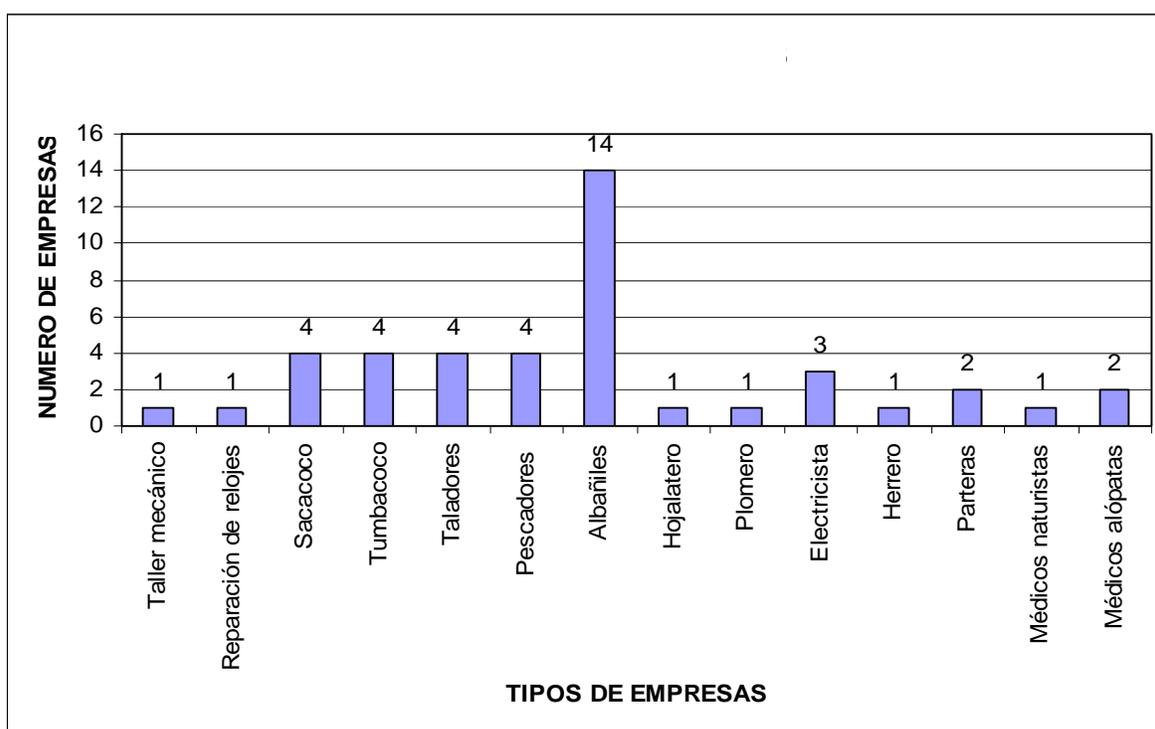
#### **De Peón o Mozo de la Hacienda a Jornalero u Obrero**

Las actividades de servicios de los primeros pobladores, en las primeras cinco décadas del siglo XX, se reducía a peón o a mozo en las haciendas o en las tierras donde se cultivaba café, caña de azúcar, maíz, frijol y arroz; y las mujeres como lavanderas, costureras y/o cocineras en las haciendas cercanas. En la actualidad el sector servicios de la ranchería está integrado por un taller de bicicletas, un escritorio público, un taller mecánico y un reparador de relojes, dos médicos alópatas, un médico naturista, dos parteras, un herrero, tres electricistas, un plomero, un hojalatero y catorce albañiles. El herrero, los electricistas,

el plomero, el hojalatero y algunos albañiles trabajan fuera de la ranchería y no cuentan con un establecimiento fijo.

También se localizan cuatro familias que se dedican a sacar la copra a los que se les conoce como “sacacocos”; cuatro familias que se dedican a tumar los cocos que se les conoce como “tumbacocos”; cuatro taladores de árboles con motosierra y cuatro pescadores (gráfica 8).

**Gráfica 8**  
**Empresas de Servicios 2005**



Fuente: Censo. Trabajo de campo junio – diciembre 2005.

En los primeros años del siglo XXI las actividades de servicios que desarrollan las mujeres (esposas e hijas) de los campesinos productores de cacao se han ampliado, principalmente de las que terminaron sus estudios de bachillerato, quienes salen de la

localidad y se emplean como recamareras en hoteles, secretarias, empleadas de tiendas de autoservicio, empleadas de gobierno y bailarinas y las que no tienen estudios de primaria o secundaria están empleadas en las actividades tradicionales: lavanderas, trabajadoras en bares y cantinas y en el servicio doméstico. No nos fue posible, durante el censo levantado en el 2005, identificar el total de personas dedicadas a cada una de esas actividades.

Es importante señalar que la mayor parte de los emigrantes hombres que van a Cancún, Playa del Carmen y Ciudad del Carmen obtienen su primer empleo como ayudantes de carpintería, plomería, albañilería y electricidad y el primer empleo de las mujeres es en actividades domésticas, afanadoras en el sector hotelero y posteriormente como dependientes en centros comerciales y/o tiendas de la entidad

### **Remesas**

La migración, a pesar de no ser un fenómeno nuevo, en los últimos años se ha intensificado. Desde la década de los 1960 algunos habitantes de la ranchería habían salido a trabajar, primero en el municipio, posteriormente a otros municipios (Dos Bocas, Paraíso y Comalcalco, Villahermosa) y finalmente a otros estados del país; pero a partir de la década de los 1990 la emigración se ha incrementado en gran escala, principalmente a Ciudad del Carmen, Playa del Carmen y Cancún. No se conoce con exactitud cual es el total de emigrantes de la ranchería, ni cuantos de estos emigrantes han fijado su residencia en las localidades donde migran. Los emigrantes que han fijado su residencia en otros lugares crean redes sociales que permiten y motivan la emigración de un mayor número de personas (familiares o conocidos).

Los primeros emigrantes eran del sexo masculino, en su mayoría hombres mayores de 25 años, posteriormente la emigración fue de hombres y mujeres cuyas edades se

encuentran entre los 18 y 40 años; los primeros emigrantes eran analfabetos y/o con algún grado de primaria, ahora la mayoría cuentan con secundaria y/o bachillerato terminado y a partir del año 2000 más personas, de ambos sexos, con bachillerato terminado se van de la ranchería a buscar oportunidades a otros Estados.

La falta de tierras para cultivar y de empleo en la localidad, el deseo de conocer otros lugares y la búsqueda de aventura de los jóvenes ha intensificado la emigración temporal y definitiva de la población nativa a partir de la década de los 1990. Se calcula que entre 1990 y el 2005 han emigrado y fijado su residencia, entre 250 y 300 personas<sup>81</sup>, en Ciudad del Carmen, Campeche., Playa del Carmen y Cancún en Quintana Roo, donde realizan trabajos de ayudante de albañil, maestro albañil, carpintero, soldador, ayudante de herrero, herrero, ayudante de electricista y electricista.

Los salarios semanales en Playa del Carmen -en diciembre del 2005- variaban entre \$1,200.00 y \$3,000.00, dependiendo del trabajo que desempeñaran, del cual debían descontar entre \$ 210.00 y \$ 350.00 de comida semanal (entre \$30 y \$50 pesos diarios por los tres alimentos); entre \$30 y \$42 pesos de lavado de ropa semanal (el precio por kilo era de \$6.00 en diciembre del 2005); \$60 pesos de pasaje semanal (el precio del transporte es de \$5.00 por viaje) y entre \$150.00 y \$300.00 pesos semanales por alojamiento (considerando que el pago por el alquiler de un departamento oscila, entre \$1,600.00 y \$1,800.00 mensuales y pueden acomodarse hasta seis personas en él).

Si consideramos los gastos más bajos de cada uno de los rubros que requiere un trabajador para sobrevivir, se observa (tabla 34) que un ayudante de albañil obtendría

---

<sup>81</sup> No fue posible durante el censo que se realizó en el trabajo de campo conocer con exactitud el número de emigrantes debido a que muchas familias no proporcionan esta información y menos aún la cantidad que reciben mensualmente, debido a que piensan que si dan a conocer estos montos pueden perder su beca de Oportunidades, de Solidaridad, o los apoyos que les da el gobierno.

semanalmente un excedente económico de \$650.00, lo que le permitiría obtener un excedente monetario mensual de \$2,600.00.

**Tabla 34**  
**Ingreso Neto Semanal de un Ayudante de Albañil**  
**en Playa Del Carmen, Quintana Roo**

CONCEPTO	INGRESO	EGRESO	INGRESO NETO
Salario semanal.	\$1,200.00		
Alimentación		\$ 210.00	
Hospedaje		\$ 150.00	
Lavandería		\$ 30.00	
Transporte		\$ 60.00	
Diversiones y esparcimiento		\$ 100.00	
Ingreso real semanal	\$1,200.00	\$ 550.00	\$ 650.00

Fuente: Entrevista a Bartolo Sánchez. Emigrante Temporal. Trabajo de campo junio-diciembre 2005.

Al ingreso señalado se le debe descontar otros gastos que requiere hacer el emigrante, tales como: transporte (ida y vuelta) ranchería-Comalcalco-Playa del Carmen, vestido, llamadas telefónicas que realice para conocer la situación de su familia, los gastos a los que incurrir por el tiempo que permanece desempleados y los réditos que tiene que cubrir por el préstamo que reciben para poder emigrar.

Haciendo un cálculo con los datos obtenidos y con la información que proporcionaron 13 familias encuestadas, se puede señalar que cada emigrante envía a sus familiares alrededor de \$1,300.00 pesos mensuales<sup>82</sup>.

<sup>82</sup> De las trece familias: seis reciben \$800.00; tres reciben \$1,000.00; dos familias reciben \$1,500 y cuatro familias reciben \$1,800.00, lo que nos da una media de \$1,318.00 pesos por familia mensual.

Es importante señalar que un emigrante al llegar al lugar donde desea trabajar tarda entre una y dos semanas para encontrar trabajo y/o el trabajo que encuentra solo es por tiempo limitado, por lo que en el momento de quedar desempleado deberá buscar nuevamente un trabajo que le llevara otra semana más y durante el tiempo que queda desempleado los gastos a los que incurre deberán correr por su cuenta. Muchos de los emigrantes tienen familiares en el lugar donde emigran, quienes les dan alojamiento y les apoyan con comida y dormitorio los días que tardan en encontrar empleo; la mayoría pide dinero a crédito (por el que tiene que pagar mensualmente entre el 10 y el 15%) para irse y poder financiar sus gastos mientras se establece en un trabajo.

Menos de una decena de personas de esta ranchería han emigrado hacia los Estados Unidos de Norteamérica, lo que puede ser explicado por la carencia de redes familiares que les permitan llegar a dicho país y posteriormente conseguir trabajo, y por los gastos que incurre para el pago del pollero, del transporte y el tiempo que permanece sin empleo.

### **Los Apoyos Para los Pobres**

Otro de los ingresos más importantes que tienen algunas de las familias de la ranchería es el que obtienen a través de la beca de Oportunidades, la cual la reciben cada dos meses (Foto 18).

**Foto 18**



Pago de la beca del Programa Oportunidades

En el bimestre septiembre-octubre 2004 el padrón de la institución liquidadora BANSEFI señala un total de 319 personas beneficiadas con un monto de aproximadamente \$250,000 mil pesos. El monto total de beca por familia se integra de un monto base de \$330.00 más un monto de beca que está en función del número de hijos que tenga inscritos del tercer año de primaria en adelante; del grado en que se encuentren éstos más un monto para útiles.

Se pudo observar en el padrón que dos personas recibían \$4,520.00 bimestrales y las familias que menos reciben es \$330.00 pesos. Al año la ranchería obtiene por este rubro la cantidad de \$1'500,000.00 pesos. Si consideramos que el precio de un kilo de cacao verde es de \$5.00 pesos, el ingreso que se percibe por las becas de oportunidades sería equiparable al ingreso de la venta de 300,000 kilos de cacao verde a precios del 2005.

## **CAPITULO V**

### **POBLACION Y FAMILIA CACAOTERA**

#### **Características Étnicas de la Población**

Algunas familias que habitan en el área son descendientes de españoles, que llegaron a Tabasco a mediados del siglo XIX y se mezclaron con indígenas de la zona. La población que habitaba lo que hoy se conoce como el ejido José María Pino Suárez 1ª Sección, en los 1920 se componía de 14 familias y en los 1930 la población de la ranchería llegó a tener entre 20 y 30 familias, según lo señalan algunos de los pobladores mayores de 60 años. El asentamiento era disperso y las casas se encontraban de uno a dos kilómetros de distancia una de otra. A partir de las 6 de la tarde la gente se metía a sus casas y ya no salía, los caminos eran peligrosos y los animales salían de los acahuales. En la década de los 1930 todavía había hablantes de lengua maya-chontal (Censo del Departamento Agrario 1939). Actualmente, toda la población es mestiza, hablan español y ninguno habla alguna lengua indígena.

#### **Estructura Poblacional**

El Departamento Agrario levantó el 20 de enero de 1939 el primer censo poblacional, con la finalidad de dotarlos de tierras ejidales, arrojando un número total de 459 habitantes en todo el ejido, de éstos 91 eran jefes de familia y 22 eran varones mayores de 16 años. A pesar de que los censos en México datan de la última década del siglo XIX, el INEGI<sup>83</sup> no cuenta con información de la población de José María Pino Suárez, que sea anterior a 1950,

---

<sup>83</sup> Las modificaciones que ha sufrido el ejido a partir de 1939 se encuentran en el archivo electrónico histórico de la localidad del INEGI. Como se señaló anteriormente la categoría de ranchería sustituye al de vecindarios, nombre que tienen hasta 1926 cuando los legisladores deciden cambiar este nombre.

así que solamente sabemos que tiene la categoría de *RANCHERIA* desde el censo de 1939. Los primeros datos con respecto al número de pobladores aparecen en el censo de 1960, donde se le agrega lo de *primera sección* a la ranchería. El Bando de Policía y Buen Gobierno del Municipio de Comalcalco, de los años 1989, 1995 y 1998 avalan la categoría política de la ranchería, lo que significa que no se levantó un censo de la población que vivía en esas fechas en la localidad (tabla 35).

**Tabla 35**  
**Nombres de la Ranchería 1939-2000**

<b>NOMBRE DE LA LOCALIDAD</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>ORIGEN DE LA MODIFICACION</b>
JOSE MARIA PINO SUAREZ	RANCHERIA	CENSO DE EDIFICIOS DE 1939
JOSE MARIA PINO SUAREZ	RANCHERIA	CENSO DE 1950
JOSE MARIA PINO SUAREZ 1ª SECCION.	RANCHERIA	CENSO DE 1960 CAMBIO DE NOMBRE DE LA LOCALIDAD
JOSE MARIA PINO SUAREZ 1ª SECCION	RANCHERIA	CENSO DE 1970 CAMBIO DE NOMBRE DE LA LOCALIDAD
JOSE MARIA PINO SUAREZ 1ª SECCION	RANCHERIA	CENSO DE 1980
JOSE MARIA PINO SUAREZ 1ª SECCION	RANCHERIA	BANDO DE POLICIA Y BUEN GOBIERNO DEL 01 DE FEBRERO DE 1989 AVALA LA CATEGORIA POLITICA
JOSE MARIA PINO SUAREZ 1ª SECCION	RANCHERIA	CENSO DE 1990
JOSE MARIA PINO SUAREZ 1ª SECCION	RANCHERIA	BANDO DE POLICIA Y BUEN GOBIERNO DEL 22 DE MARZO DE 1995 AVALA CATEGORIA POLITICA.
JOSE MARIA PINO SUAREZ 1ª SECCION	RANCHERIA	CONTEO DE 1995
JOSE MARIA PINO SUAREZ 1ª SECCION	RANCHERIA	BANDO DE POLICIA Y BUEN GOBIERNO DEL 25 DE FEBRERO DE 1998 AVALA LA CATEGORIA POLITICA.

JOSE MARIA PINO SUAREZ 1ª SECCION	RANCHERIA	CENSO 2000
--------------------------------------	-----------	------------

FUENTE: [www.inegi.com](http://www.inegi.com).

A partir de 1950 (tabla 36) el INEGI proporciona datos de la población absoluta y la cantidad de habitantes por género en la ranchería, con excepción de 1970, donde sólo da información del total de habitantes. Tampoco se cuenta con información de la cantidad de población por grupos de edades en ninguno de los años.

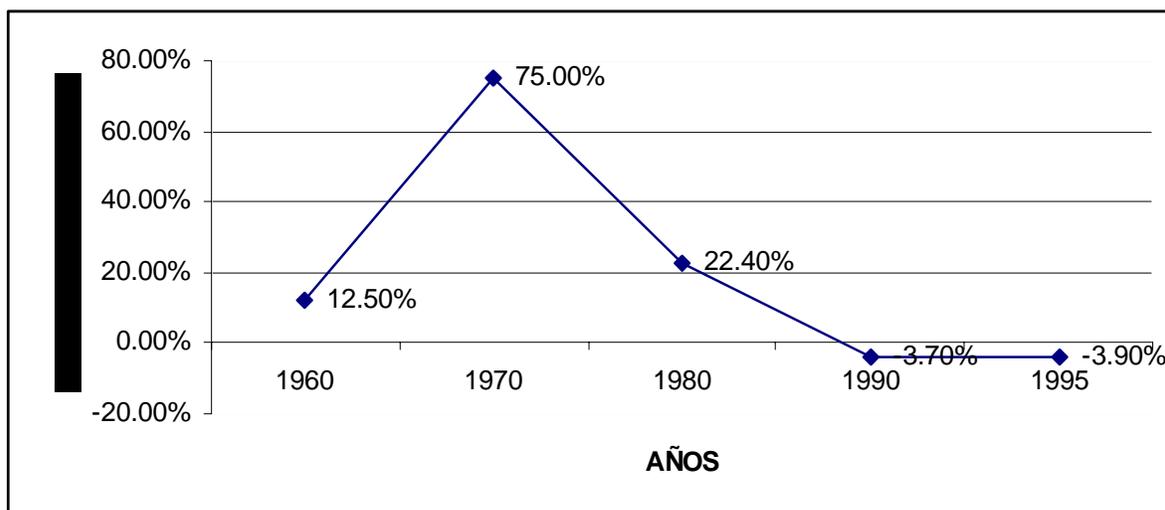
**Tabla 36**  
**Población absoluta en José María Pino Suárez 1ª sección.**  
**1960-2000**

<b>AÑO</b>	<b>TOTAL DE HABITANTES</b>	<b>HOMBRES</b>	<b>MUJERES</b>	<b>TASA DE CRECIMIENTO O DECRECIMIENTO</b>
1960	826	403	423	-
1970	930	ND	ND	12.5%
1980	1,628	838	790	75.0%
1990	1,993	1,024	969	22.4%
1995	1,919	1,008	911	(3.7%)
2000	1,845	977	868	(3.9%)

Fuente: Censos del INEGI 1960, 1970, 1980, 1990, y 2000 y el Conteo de Población y vivienda 1995.

Como se puede observar (Gráfica 9) en el periodo 1960-1970 hay un incremento en la población del 12.5%; entre 1960 y 1970 se da el mayor incremento de la población con un 75%; luego se observa un crecimiento del 22.4% en el periodo 1980-1990, y un decrecimiento en el conteo de 1995 y en el censo del 2000, de 3.7% y 3.9%, respectivamente.

**Gráfica 9**  
**Tasa de Crecimiento de la Población 1960-2000**

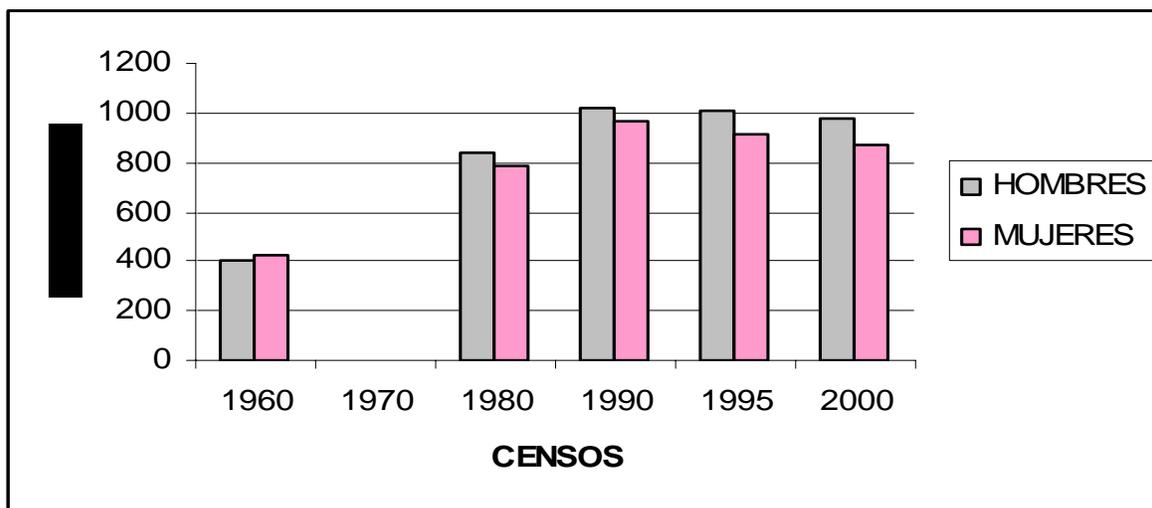


Fuente: Elaborada con los datos de la tabla 36.

El incremento de 1960 a 1970 fue causado por el auge petrolero en la región, la oferta de trabajo y los salarios, que retuvieron a la población y la aumentaron con inmigrantes de otros lugares de la entidad y del país. Además, es hasta los 1970 cuando la producción de cacao deja de ser un agro negocio productivo. El decrecimiento poblacional se da después de los 1980, cuando la economía regional entra en crisis generalizada y se intensifica el fenómeno de la emigración.

En cuanto a la descripción de la población por género, se obtuvieron datos a partir de 1960 (gráfica 10), donde se muestra que sólo en la década de los 1960 la población femenina fue ligeramente mayor a la población masculina. Esta situación es explicable si se relaciona con el tipo de empleo existente en la región, asociado principalmente con las labores del género masculino. La ligera relación de géneros en los 1960 parece corresponder con la natalidad general y natural antes de ser alterada por la sobre oferta de empleo en la siguiente década.

**Gráfica 10**  
**Población por género en José María Pino Suárez 1960-2000**



Fuente: Elaborada con los datos de la tabla 36.

### Familia Cacaotera y Parentesco

El parentesco es la base de las relaciones sociales de los pobladores de la ranchería, 14 familias dieron origen a un caserío que posteriormente se convirtió en ranchería. Al constituirse la ranchería y crearse el ejido (1930-1955) se le dotaron de tierras a los hombres que tenían una familia (familia nuclear), quienes repartieron a sus hijos al casarse una parcela (segunda generación 1955-1980), a la tercera generación (1980-2005) le tocó una menor cantidad de tierras (solar), por lo que al no contar con tierras tienen que realizar empleos no agrícolas en la región. Las generaciones posteriores enfrentan la emigración y el hacinamiento.

Los hijos varones llevaban a vivir a sus mujeres a las tierras que les eran otorgadas por su padre, quien les entregaba un solar que medía entre 0.5 o 1 Ha., donde tenían cacao

y árboles frutales. Normalmente el solar se encontraba dentro de los terrenos del jefe de familia, por lo que muchas veces compartían la cocina, el baño y las herramientas de trabajo (familia extensa). Los hijos varones atendían su madreado y ayudaban a su padre en la siembra de maíz y frijol, quien a su vez les otorgaba una cantidad determinada de producto cuando este se recolectaba (1955-1980). La tercera generación (1980-2005) sólo recibió un solar donde construyó su casa, algunas veces compartiendo la cocina, el baño y el lavadero con sus padres; el varón ayudaba a su padre en el cuidado del madreado y en la siembra de maíz y frijol y salía a trabajar como “jornalero” los días que no había trabajo en casa.

En la ranchería predomina la monogamia, aunque se encontraron tres casos de sororato, donde las esposas eran hermanas, sin embargo es importante señalar que los varones aducen que desde el momento que iniciaba las relaciones con la hermana no volvía a tener relaciones sexuales con su primera esposa. Los hombres vivían con la última mujer, la primera y la segunda esposa (en caso de que hubiese) vivían solo con sus hijos, a quienes su padre les había heredado una o dos hectáreas con cacao y la casa donde vivían con su madre.

La edad de inicio de trabajo, hasta la década de los 1970, era entre los 10 y 12 años, ahora son pocos los niños que a esa edad están en el madreado o en la milpa, algunos lo hacen los fines de semana cuando no acuden a la escuela, a diferencia de las seis primeras décadas del siglo pasado cuando los niños de esa edad diariamente asistían al madreado y tenían que desarrollar el trabajo encomendado por sus padres. Los niños que acudían con sus padres al madreado realizaban las tareas de levantamiento de las mazorcas de cacao, las bolas de coco y/o la pimienta que son bajadas de los árboles y amontonadas en un lugar específico; el pelado de la pimienta y el traslado, en pequeñas cantidades, a los secaderos.

Las niñas entre los 10 y 12 años se dedican a entretener a sus hermanos menores mientras la mamá realiza los trabajos del hogar y/o sale a trabajar. La edad final de trabajo productivo no es posible establecerla porque se encontraron hombres mayores de 80 años que aún realizan trabajos en el campo, sólo aquellos que están enfermos o tiene una imposibilidad ya no los realizan, pero siguen efectuando alguna actividad económica relacionada con ello, en donde no se requiere que estén en continuo movimiento, como: quebrado de la mazorca de cacao, pelado de pimienta, sacado y desgranado de las mazorcas de maíz.

Las mujeres continúan trabajando en las labores del hogar a una edad muy avanzada (80 y 85 años) y más aún, si ya todos los hijos formaron una familia y se han ido. Sólo aquellas mujeres que están enfermas y no pueden acercarse a la lumbre dejan de trabajar en la cocina pero siguen atendiendo a sus animales -cerdos, pavos, pollos y/o pavos-, lavando, cosiendo ó remendando la ropa, moliendo el cacao y el maíz para el chorote, quebrando las mazorcas de cacao, pelando pimienta y/o cuidando a sus nietos.

### **Medios de Producción y Tecnología Local**

Los medios de producción con las cuales cuentan las familias productoras de la ranchería están integrados por instrumentos de trabajo, insumos, instalaciones y su energía, dependiendo de la actividad que desarrollan son los instrumentos que utilizan, aunque existen instrumentos que son ocupados en dos o más de las actividades que realizan, como es el caso del secadero y del rastrillo que se usan en el secado y meneado de la pimienta, la copra y el cacao. Los pobladores han modificado varios de estos instrumentos y están adaptados para actividades específicas.

Los pobladores de la ranchería también demandan elementos manufacturados por la industria nacional -carretillas, machetes, hachas, saca hoyos, palas, bombas de aspersión, fertilizantes, insecticidas, limas, mecates, entre otros- que combinan con los que son elaborados por ellos como ocurre con la coa, pechal, polín, garabato y el palo sembrador -entre otros-. La invención de tecnología propia responde a las necesidades que se les presentan durante la faena; además pueden ser una copia de los instrumentos que observan en otras localidades y que ellos reproducen. En seguida damos al lector algunos ejemplos de la tecnología local, que ejemplifican el ingenio de los agricultores de pequeña escala de la ranchería.

### **Copra**

La copra que se obtiene del coco es otro de los productos destinados al comercio en pequeña escala de estos productores. Así encontramos que para el corte, extracción y secado del coco se utilizan: pechal, machete, hacha, polín, cuchilla, costal de yute, secador y rastrillo (Foto 19).

**Foto 19**  
**Tecnología y Equipo para el Corte del Coco. Secado y Sacado de la Copra**



Pechal: mecate de henequén grueso, con un asiento (hamaca) que se coloca alrededor de la cintura y se amarra alrededor del árbol (palmera) para subir y cortar el coco. Elaborado por el cortador.

Machete: herramienta que se ocupa para cortar los cocos de la palmera. Tiene mango de madera y hoja de acero. Se utiliza una lima para mantener el filo del machete durante la jornada de trabajo.



Hacha: herramienta formada por un mango de madera y punta de acero, que es utilizada para partir los cocos a los cuales se les extrae la copra.

Polín: utensilio elaborado con madera extraída del tronco de la palmera de coco, es cilíndrica con una altura de 0.50 a 0.70 cm. Al tronco se le hace una poza en forma de taza en uno de sus lados, donde se coloca el coco para que no se mueva y extraerle la copra. Es elaborada por el sacador de copra.





Cuchilla: herramienta con puño de madera y una cuchilla, en forma de “U” corta con punta cuadrada, afilada, que se utiliza para sacar la copra.

Costal de yute: bolsa de fibra natural donde se deposita la copra que ha sido extraída y que posteriormente será llevada a secar.



Secador: área recubierta con cemento, donde se lleva a cabo el secado de la copra. Su forma puede ser cuadrada o rectangular y varía en dimensiones según las necesidades del campesino.

Rastrillo: utensilio utilizado para mover la copra en el secador, sirve para obtener un secado uniforme. Es un palo de uno a dos metros de largo con 0.15 cm. de diámetro que elabora el campesino con madera de un árbol de la región y en una de las puntas le coloca una media tapadera, obtenida de un tambo de vinilo de 200 litros, unida con unos clavos.



### **El maíz**

Este grano básico para la alimentación cotidiana de los lugareños, requiere de una serie de prácticas que van desde la selección de las semillas para la siembra del siguiente año, su conservación y el instrumental que es requerido para las labores del cultivo. Entre el equipo y las herramientas que se utilizan para la siembra y corte del maíz se encuentran: machete, granos de maíz seleccionados, garabato, macana y bolsa de yute (Foto 20).

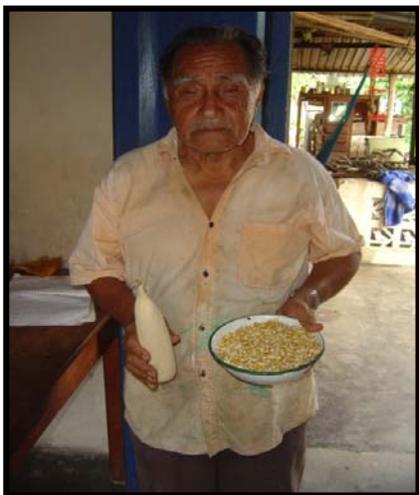
### **Foto 20**

#### **Herramientas y Equipo para el Barrido del Terreno y Siembra del Maíz**



Machete Largo: herramienta metálica que se utiliza para barrer (cortar la hierba y maleza) del área donde se sembrará. Tiene mango de madera y una hoja de acero con filo a lo largo. Se compra en las tiendas de abarrotes de la ranchería o en tlapalerías y ferreterías de Villa Tecolutilla y/o Comalcalco. Sus precios, en el 2005, oscilaban entre los \$35.00 y \$100.00 dependiendo de si el acero es nacional o de importación.

Garabato: utensilio que se utiliza para separar la maleza y hierba que se cortará con el machete, permite separar sólo lo que se desea cortar. Es elaborado por el campesino con madera utilizando árboles de la localidad.



Maíz: los mejores granos de maíz son seleccionados de la cosecha anterior, lo cual permitirá obtener mazorcas de calidad, ya que se seleccionan según su tamaño, forma, color y estado de conservación.

Macana: utensilio que se utiliza para hacer los hoyos donde se plantarán los maíces (4 a 5 por cada hoyo). Es de madera (de árboles de la región) y se elabora por cada uno de los campesinos, por lo que su altura está adecuada al sembrador.





Bolsa de yute: es de fibra natural y tiene una tira del mismo material que sirve para llevarla cargando en un costado. El campesino se la cuelga sobre uno de los hombros y en ella se transporta el grano de maíz que se va a sembrar.

### **La pimienta**

Los árboles de pimienta pueden alcanzar alturas mayores a los 10 m. lo que dificulta la recolección del fruto. Los utensilios que se utilizan en el corte, limpieza y secado de la pimienta son: plástico, bote de plástico y las manos (Foto 21).

#### **Foto 21**

#### **Tecnología y Equipo para el Corte y Secado de la Pimienta**



Plástico de 3 por 4 metros, que se extiende abajo del árbol al que se le pizará pimienta y servirá para acumularla sin que se disperse y ensucie. También observamos el bote de plástico donde se coloca la pimienta después de habersele eliminado las ramas y hojas y sirve para transportarla. Estas labores se realizan al pie del árbol.

Secador: área recubierta con cemento, donde se lleva a cabo el secado de la pimienta. Tiene forma cuadrada o rectangular y sus dimensiones son diferentes, dependiendo de las necesidades de cada familia.

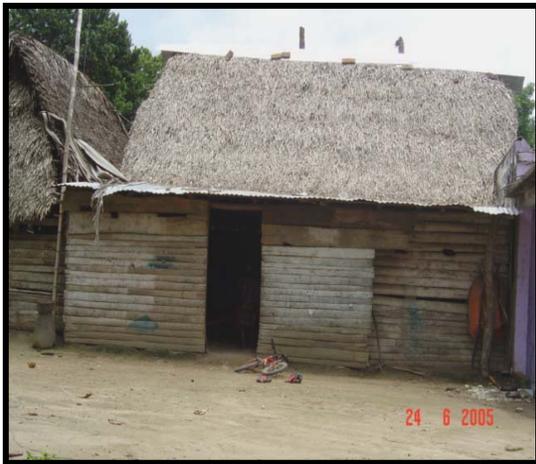


Rastrillo: utensilio adaptado por los pobladores que se usa para mover la pimienta cuando está en el secador y que permite obtener un secado uniforme. Es un palo de uno a dos metros de largo con 0.15 cm. de diámetro, elaborado con la madera extraída de un árbol de la región y en una de las puntas una media tapadera, obtenida de un tambo de vinilo de 200 litros, unida al palo con unos clavos.

## La Vivienda de la Familia Cacaotera

Las viviendas de las familias cacaoteras son de dos tipos: (1) tradicionales (Foto 22) y (2) modernas (Foto 23).

Foto 22



Vivienda Tradicional

Foto 23



Vivienda Moderna

Las primeras viviendas utilizaban materiales de la región en sus construcciones. Contaban con una estructura elaborada con postes y horcones de distintas maderas, con tablones de madera o palito de madera de coco para las paredes, techo de guano redondo de dos aguas y piso de tierra. Las viviendas modernas se caracterizan por tener piso de cemento, paredes de ladrillo o block y una estructura triangular de madera en el techo que soporta las láminas de zinc o asbesto y hay algunas que tienen techo de cemento.

Los materiales de construcción de las casas tradicionales son: madera de ceniche, para la construcción de soleras, vigas, sentaduras y tijeras; chichón (*Astrocaryum mexicanum* Liebm) para la elaboración de postes y horcones; Chipilcoite (*Diphysa robinoides* Benth) para la construcción de techos; cocoite (*Gliricidia sepium* (Jacq)) para la

elaboración de postes y horcones; ramas de jahuacté (*Bactris mexicana* Mart) para las paredes y corozo (*Attalea Butyracea (Mutis ex L. F.) Wess. Baer*) conocido por los pobladores como guano redondo para los techos.

Las familias tradicionales que crían gallinas o cerdos, cuentan con chiqueros y gallineros en la parte trasera del solar, junto a los árboles frutales y las macetas con hierbas condimenticias o medicinales. Los chiqueros y gallineros están contruidos de madera, son de forma rectangular, cercando el área para que los animales no se salgan. En la parte delantera de algunas casas se siembran flores, formando jardines multicolores y cercadas con pita –éstas se utilizan para tender la ropa cuando lavan- y/o con arbustos (tulipanes).

El tiempo de vida de una casa tradicional era de 20 años, después de este tiempo se le hacían reparaciones menores. Los materiales para la construcción de las habitaciones en la ranhería era obtenida de la selva o de los ranchos, donde les daban permiso para cortar guano redondo o los árboles para la elaboración de los tablones de madera. La construcción de la estructura era realizada por los miembros de la familia, a quienes -muchas veces- les ayudaban los vecinos o compadres, quienes a su vez recibían ayuda cuando ellos construían (ayuda mutua). Esta solidaridad que existía en la ranhería ha desaparecido actualmente, como también han desaparecido los materiales para construir.

Este tipo de viviendas tiende a desaparecer como consecuencia de la extinción de los árboles que eran utilizados y de la escasez y del precio del guano que se utilizaba para techar. En el 2005, una palma de guano tenía un costo entre \$3.00 y \$4.00 pesos, necesitándose 300 palmas, por lo menos, para techar un área de 4 por 6 m. Lo anterior, ha llevado a cambiar al guano por la teja de asbesto o lámina de zinc. Algunas de estas casas cuentan en la parte delantera con un secadero para el secado de cacao y la copra; otras sólo cuentan con un piso de cemento que es utilizado como secadero.

En los últimos años, algunas familias cuyos hijos han emigrado para trabajar en PEMEX o se dedican a la ganadería, han construido viviendas de tipo moderno, donde se han remplazado los materiales de la región por ladrillo o block para las paredes, lámina de asbesto o de zinc para el techo y cemento para el recubrimiento del piso, lo que hace que los espacios sean más calientes en tiempo de calor. Dependiendo de la posición económica de la familia el techo de las casas es de lámina de zinc, asbesto o cemento. Los propietarios de casas con techos de cemento tienen una posición económica más alta, lo que empieza a generar una división económica y social en la ranchería.

### **Tipos de Familias Productoras de Cacao: Nucleares y Extensas**

La familia productora de cacao (Foto 24) en la ranchería es de tipo nuclear, integrada por el padre, la madre y los hijos.

**Foto 24**



**Familia Productora de Cacao Segunda y Tercera Generación**

En la ranchería existen varias familias extensas que se componen del padre, la madre, sus hijos y un progenitor anciano. Generalmente esto sucedía en aquellas familias

donde la abuela o el abuelo habían quedado viudos. Hay cuatro casos donde un hombre había tenido como mujeres a dos hermanas (sororato), con las cuales tuvo hijos, sin embargo el varón aduce que después de meterse con la segunda, ya no tuvo relaciones sexuales con la primera.

Se observó también que al casarse los hijos, el padre que tenía tierras les heredaba una parcela, donde había árboles de cacao y en ella construía su casa. Esta parcela se encuentra dentro del terreno donde vive el padre con su familia. El hijo trabajaba su parcela, ayudaba al padre y en sus tiempos libres alquilaba su mano de obra, trabajando en otras parcelas de la ranchería a cambio de un jornal.

Entre mayor es el número de hijos el tamaño de la parcela que se les hereda es menor, por lo que ahora podemos encontrar solares de 20 por 15 m. sin árboles de cacao, ni frutales. Lo anterior ha llevado a que los hombres alquilen su fuerza de trabajo (jornal) para realizar trabajos de barrido (roza), corte de coco, cacao, pimienta, o bien se van como peones de albañilería a Comalcalco, Villahermosa, Playa del Carmen, Quintana Roo, o Ciudad del Carmen, en Campeche.

A partir de los 1960, se iniciaron los procesos migratorios que en los 1990 se agudizaron, dirigiéndose hacia Ciudad del Carmen, en Campeche y Playa del Carmen, en Quintana Roo. En su mayor parte estos emigrantes son jóvenes –hombres y mujeres– quienes ya no se interesan por trabajar en el campo y al terminar su tele bachillerato emigran temporalmente, regresando cada uno, dos o tres meses, hasta que posteriormente hacen una familia por esos lugares y regresan cada año a visitar a sus familiares.

Cuando un hijo y su familia se queda con sus padres entonces él se encarga del trabajo del campo y su mujer ayuda en las labores del hogar, puede acontecer que él y ella trabajen el jornal en las mañanas (esto sucede con los sacadores de coco que normalmente

son parejas) y por las tardes regresen a atender la parcela del padre y ella ayuda en los quehaceres del hogar. Durante su ausencia, sus hijos se quedan bajo el cuidado de la abuela paterna.

Cuando las hijas son divorciadas o son madres solteras, los hijos de ellas se quedan al cuidado de la abuela y las madres se dirigen a trabajar fuera de la ranchería –Comalcalco, Villahermosa, Ciudad del Carmen, o Playa del Carmen-, donde laboran como empleadas domésticas, costureras, lavanderas, cantineras o en la prostitución.

Durante el censo levantado entre septiembre y octubre del 2005 se encontró que muchos niños menores de 10 años están al cuidado de sus abuelos, señalando que sus papas se encontraban trabajando fuera de la ranchería. También se da el caso de jóvenes que viven con sus abuelos, pero a diferencia del siglo pasado, ya no se integran a las actividades del campo después de regresar de la escuela, sino se dedican a vagar, lo que ha provocado el surgimiento de las pandillas en la localidad.

### **Organización de la Familia Productora de Cacao**

La familia cacaotera de la ranchería se organiza en función de las actividades culturales, económicas y sociales que necesitan realizar. En la familia cacaotera tradicional los hombres se encargan de proveer la mayor parte de los recursos económicos que se requieren para la subsistencia. A partir de los 1980, las mujeres empiezan a proveer de una parte de los recursos económicos, que obtienen al alquilar su fuerza de trabajo como sirvientas, lavanderas y/o costureras, lo que está dando origen a la familia cacaotera moderna.

En la familia cacaotera tradicional -desde inicios del siglo XX y hasta los 1970- el jefe de familia se encargaba del trabajo en el campo y de proveer todos los recursos económicos que se requerían y la mujer realizaba las labores de la casa, la atención a los hijos, algunas veces acudía a la milpa con su esposo y al quebrado del cacao. Entre el 50% y el 60% de las mujeres trabajaban en el campo con sus esposos, los hijos varones, desde niños (entre los 10 y 12 años iniciaban sus trabajos agrícolas) tenían la obligación de ayudar a su padre en el campo y las hijas de apoyar a su madre en las labores domésticas, esta costumbre se va modificando a medida que transcurre la segunda mitad del siglo XX.

La familia cacaotera tradicional tenía una división del trabajo que se basaba en el conocimiento, las habilidades, la cantidad de energía y fuerza que se requería para el desarrollo de las actividades cacaoteras. Para la siembra de una nueva plantación de cacao se requiere de la preparación del terreno, de la elección del tipo de árboles de sombra que se utilizarán y de la producción de almácigos y/o la compra de ellos, por lo que normalmente era una actividad de los hombres adultos.

El mantenimiento de una plantación adulta (poda, eliminación de hojas y chupones, aplicación de fertilizantes e insecticida, descogollar, construcción de drenes) es realizado por los hombres adultos. A la labor se hacían acompañar de los hijos que tenían entre 10 y 18 años, quienes se encargaban del barrido -roza- de la hierba, lo que permitía que el hijo aprendiese a realizar las actividades que desarrollaría en el futuro. En la actualidad, son cada vez menos los jóvenes que se interesan por aprender las distintas actividades que se le deben hacer a los madreos.

Las actividades que deben realizarse para vender el cacao verde son: cortar la fruta, amontonarla, recogerla, llevarla a un lugar para su secado, quebrado del fruto, sacar el

fruto, vaciar el fruto en un costal, amarrarlo y llevarlo a la cooperativa o esperar que sea recogido por los intermediarios.

El corte de las mazorcas del árbol normalmente es realizado por hombres, en su mayoría los jefes de la familia o alguno de sus hijos mayores, por la fuerza que se necesita para cargar la herramienta que se utiliza. Para el corte se utiliza un luco (palo de dos o tres metros que tiene en la punta una navaja en forma de nariz). La mazorca tumbada se amontona al pie del árbol, normalmente lo hacen los niños, quienes posteriormente la van recogiendo y colocando sobre una carretilla, un varón adulto conduce la carretilla (ya que requiere de fuerza para levantarla) hasta el lugar donde le serán extraídas las semillas al fruto.

El quebrado de la mazorca para la extracción de las semillas es realizado por las mujeres y los niños mayores, por el peligro que se corre al utilizar un machetillo para su quebrado. Cuando se trata de pequeñas cantidades el quebrado se hace en el madreado o en el solar de la casa, donde los frutos son almacenados. La cáscara es amontonada dentro del madreado para que se seque y se convierta en abono para el mismo cacao o para otras plantas. Las semillas extraídas son vaciadas en un costal de plástico -lo realizan los niños y las mujeres-, éstos son amontonados unos sobre otros y posteriormente llevados en triciclos, carretillas o a lomo por los hombres adultos a la cooperativa o esperan que un “coyote” las llegue a comprar.

En caso de que cuenten con secadero y que la temporada apenas se inicie, después de estar el cacao en baba durante dos o tres días en el costal, las semillas de cacao se lavan y se ponen a escurrir en un canasto. Posteriormente se vacían en costales para llevarlas al secadero, donde se vacían y se extienden con el rastrillo; los granos se mueven (voltea) constantemente para que se sequen uniformemente; si hay buen sol en dos días el cacao

estará seco y listo para su venta, en caso contrario se llevara tres o cuatro días el secado; durante las noches se amontonan las semillas en el centro del secadero y se tapa con una lona asegurándola con piedras sobre sus bordes para que ningún animal llegue y se las coma. Al siguiente día se extiende nuevamente con el rastrillo y se menea hasta tener un secado total y uniforme. Esta labor es desempeñada por hombre y niños, si no hay un hombre en la casa la labor es realizada por las mujeres adultas.

En la familia cacaotera moderna, tanto el hombre como la mujer salen a trabajar, algunos son profesionistas u obreros. Si el hombre realiza trabajos asalariados en las parcelas de otros o si labora dentro de la ranchería, al regresar del jornal le da mantenimiento a su parcela. Si migran de la ranchería, trabajan como peon, obrero o profesionista en las ciudades de Comalcalco y Villahermosa, dejan el cacaotal bajo el resguardo de su mujer, quien se encarga de darle el mantenimiento con ayuda de uno de sus hijos o paga un jornal para que alguien de la comunidad le apoye en esta labor. Cada tarde o fin de semana, regresa el jefe de familia a la ranchería y es entonces cuando supervisa los trabajos realizados.

Cuando la mujer trabaja fuera de la ranchería deja a sus hijos bajo el cuidado de su madre y regresa cada tarde. Cuando lava o cose ajeno, las hijas mayores realizan el trabajo de la casa y el cuidado de los hijos más pequeños. Un apoyo económico adicional es obtenido si ellas y/o sus hijos cuentan con el programa de Oportunidades y/o Solidaridad.

Los cacaotales que son conocidos localmente como madrechos o madrechuras, son cada vez más pequeños, ya que al crecer la población se repartieron las parcelas, por lo que ahora se pueden encontrar madrechuras de un cuarto, media, tres cuartos y una hectárea y dentro de estas la construcción de casas (choza o jacal).

## **CICLO DE VIDA EN LA FAMILIA CACAOTERA**

El ciclo de vida de las familias cacaoteras que viven en la ranchería se caracteriza por la tranquilidad y la monotonía con la cual transcurre el tiempo. Mucho se ha transformado el paisaje dicen los más viejos. Las etapas que una familia recorre a lo largo de la vida son las siguientes:

### **Infancia**

Esta etapa dura desde el nacimiento hasta los 12 años. El nacimiento de los niños se realiza normalmente en el centro de salud de Tecolutilla o Comalcalco, ya son pocas las madres que deciden ir a la partera (como sucedía en las primeras ocho décadas del siglo pasado) aunque esta sigue jugando un papel importante como se señaló anteriormente.

La vida diaria de un niño de preescolar o primaria se inicia cuando se levanta entre las siete u ocho de la mañana, los más grandecitos se ponen su uniforme, se levantan, se peinan y toman sus útiles para partir a la escuela. Muchos niños no desayunan en sus casas. A unos, sus padres les compran un friolín (agua con colorantes y saborizantes embotellada) y unas papas Sabritas para que coman en la escuela; otros consumen los desayunos escolares que se dan en las escuelas. Los niños de preescolar (5 años) van a la escuela en la mañana de 9 A.m. a 12 A.m., los de primaria van en la mañana o en la tarde, dependiendo del turno en que estén; si van por las mañanas el horario es de 9 A.m. a 13:00 horas y los del turno vespertino es de 1.30 P.m. a 6:00 P.m. En la tarde realizan sus tareas escolares y posteriormente toman sus alimentos, luego los niños y las niñas juegan en los patios de sus casas; desde muy pequeños aprenden a montar bicicleta, que será el vehículo en el cual se trasladaran la mayor parte de su vida o ven la televisión.

Algunos niños acompañan a sus padres al madreado para realizar las labores que se necesiten y las niñas ayudan a sus madres en el trabajo de la casa o en el cuidado de sus hermanitos. Al anochecer toman café y se acuestan a dormir. Los niños no tienen centros de diversión, ni parques donde puedan convivir. Esporádicamente llega un circo que se coloca en las instalaciones de las canchas de fútbol.

### **Adolescencia**

Esta etapa comprende entre los 13 y los 17 años. Si asisten a la telesecundaria van de 7:00 A.m. a 1:00 P.m. y los de tele bachillerato de 7 A.m. a 11:00 o 12:00 P.m. de lunes a viernes, las relaciones sociales se amplían porque llegan a la escuela estudiantes de varias rancherías. Tanto hombres como mujeres comienzan el noviazgo y diariamente al salir de las escuelas se observan parejas que caminan sobre la carretera estatal. No existen en la ranchería los medios –infraestructura y equipo- para poder realizar sus trabajos de investigación (los libros que se encuentran en la biblioteca pública son insuficientes y muchas veces obsoletos y además se encuentra cerrada por las tardes) por lo que los alumnos no realizan sus tareas, en las casas no se ven librerías, ni libros de consulta.

En esa edad se inicia la formación de grupos de amigos y amigas que tiene los mismos intereses, unos grupos lo hacen para estudiar y otros para formar pandillas. Las drogas las empiezan a consumir a esta edad, el alcohol y el cigarro forman parte de sus relaciones sociales. Pocos son los jóvenes que ayudan a sus padres en las labores del campo y menos aún los que desean quedarse al cuidado del madreado. Las mujeres ayudan a sus madres en el trabajo de la casa, pero ya no participan en las labores del campo. La aspiración principal de los jóvenes es terminar el bachillerato para irse a trabajar a Ciudad del Carmen, Playa del Carmen, Cancún o Villahermosa, por lo que se puede ver que al final

de cada ciclo escolar (julio) la mayor parte de los jóvenes emigran. Muchos jóvenes están al cuidado de sus abuelos, porque sus padres se encuentran trabajando fuera de la ranchería y solo regresan los fines de semana o cada mes.

La edad para casarse o juntarse con una pareja es a partir de los 18 años, aunque cada vez más jóvenes deciden prolongar su soltería por más tiempo. En los dos últimos años sólo una mujer se embarazó antes de los 17 años. La mayoría de los jóvenes adolescentes siguen asistiendo a la escuela porque les dan una beca del programa de Oportunidades, pero realmente no están interesados en prepararse y continuar sus estudios universitarios. Las fiestas para celebrar los XV años de las mujeres se dan solo entre familiares, con el acompañamiento de un reproductor de disco y la misa que se celebra en la mitra de la zona. A los jóvenes que estudian en el tele bachillerato se les dan pláticas sobre drogadicción, salud, utilización de preservativos -entre otras- buscando con esto erradicar los problemas que pueden ocasionar el consumo de estupefacientes.

Los distintos deportes que se practican en la ranchería permiten unir a los jóvenes y alejarlos de los vicios. Los sábados por las tardes hay partidos de fútbol, donde participan equipos locales y de otras comunidades. En el mes de febrero empieza la temporada de béisbol, el equipo de la ranchería esta formado por jóvenes y gente mayor. No existen lugares –cines, discoteques, parques- donde divertirse. Algunos acuden a otras rancherías cuando se celebran bailes. Es común escuchar las caseteras o minicomponentes de discos compactos (CD´s) que reproducen la música de moda al recorrer las calles, por las tardes se observa a los jóvenes que están oyendo música, jugando o platicando.

## Vida Adulta

Esta se inicia con la responsabilidad que tiene que enfrentar, resultado del casamiento, del embarazo, de la separación de sus padres o del fallecimiento de uno de ellos. Entonces tiene que responsabilizarse y ponerse a trabajar, traer recursos económicos para el mantenimiento de la familia, si son hombres y sus padres le dan una parcela se dedican a cultivarla, sino se trabajan como jornaleros y si deciden salir de la ranchería se van como peones o si tienen suerte y relaciones con algún trabajador de PEMEX entran a trabajar a la paraestatal como obreros. Si son mujeres atienden la casa y a los niños; cuando los recursos no son suficientes trabajan como lavanderas, costureras, o sirvientas en Comalcalco. Si tienen estudios y deciden salir a trabajar, se dirigen a Cancún, o a Ciudad del Carmen donde laboran en tiendas o supermercados.

Los ingresos provenientes del cultivo del cacao en madreños (entre  $\frac{1}{4}$  y dos hectáreas y media) no les es suficiente para sobrevivir. Algunas familias reciben una, dos o tres becas del programa de Oportunidades, dependiendo del número de hijos que se encuentren estudiando, este ingreso les sirve para solventar parte de los gastos que enfrentan para vivir. Pocas son las personas que al terminar el tele bachillerato deciden continuar los estudios, quienes así lo deciden se tienen que trasladar a Comalcalco, Paraíso o Villahermosa, dependiendo de lo que vayan a estudiar, la mayoría no continúa con sus estudios argumentando que no tiene dinero para hacerlo.

En la ranchería no existen espacios donde los adultos puedan divertirse, por las tardes los adultos mayores de 40 años se dirigen a las mitras o a los templos donde estarán por una o dos horas, a su regreso tomarán café o cualquier cosa que haya, verán TV -si

tienen- y se acostaran a dormir. Las mujeres entre 20 y 40 años, que son amas de casa y con hijos, por las tardes ven las novelas que se transmiten por la TV.

El alcoholismo y la drogadicción se ha incrementado en la población adulta - hombres- de la ranchería, lo cual se refleja en la conducta de los hijos, quienes por la falta de comunicación con sus padres cada vez permanecen menor tiempo dentro de la casa y al regresar de la escuela toman su bicicleta y se van a vagar. Cada vez se producen más cambios en las familias de la ranchería que pueden ser resultado del poco nivel educativo de los padres, el incremento en la separación de los padres y/o de la emigración de los padres a trabajar fuera de la ranchería, quedando los abuelos como encargados de la educación y el cuidado de sus nietos.

Las personas entrevistadas en la ranchería señalan que la información que reciben los jóvenes a través de medios de comunicación masiva (radio y TV) y la sobreprotección del gobierno al crear leyes que permiten que los hijos puedan demandar a los padres, han generado la falta de respeto de los hijos hacia los padres y hacia los demás, lo que genera un deterioro de las relaciones familiares y sociales.

### **Vejez**

En la ranchería, alrededor del 7% de la población es mayor de 60 años, es decir 156 habitantes, de los cuales 79 son mujeres y 77 son hombres. Si no están enfermos, vemos trabajar a los hombres en su madreado, en la siembra del maíz, o alquilando su mano de obra en los terrenos de otros y, a las mujeres en su casa, donde realizan los trabajos del hogar: cocer y moler el maíz para preparar las tortillas y el pozol, cuidar los animales - pollos, pavos, patos, cerdos-, desgranar el maíz. Recuerdan con nostalgia el pasado y dicen

que ahora están mejor que antes porque ya no se sufre como se sufría, pero al mismo tiempo, dicen que la juventud está perdida, porque todo se les da, hasta les pagan por ir a la escuela. Algunas mujeres mayores cobran su beca de Solidaridad.

Si los viejos están sanos y pueden caminar, en las tardes se dirigen al templo o a la mitra, dependiendo de la religión que profesen, donde permanecen por una o dos horas y a su regreso toman su café y se acuestan a dormir. Ellos no se desvelan, ni ven TV, pocos oyen radio, se acuestan entrando la noche y se levantan muy temprano.

### **VIDA COTIDIANA**

La vida diaria de las personas que integran una familia en la ranhería se lleva a cabo de la siguiente manera:

Entre las 6 y 7 de la mañana se levantan los mayores, la mujer prepara los alimentos y da el desayuno a su marido, prepara el pozol que llevara su esposo al campo, quien sale llevando pozol, lima y machete. Si hay niños que van a la escuela, se levantan y toman su desayuno (café, tortilla, huevo y frijoles), dependiendo de su edad, se arreglan y se van a la escuela o su mamá -o su hermana mayor- los arregla y los llevan a la escuela. Las niñas mayores ayudan en el arreglo de los niños o en la preparación de los alimentos. Si la madre trabaja, los niños son atendidos por la hija mayor o por la abuela.

En el transcurso de la mañana, después de ir a dejar a sus hijos a la escuela, las madres regresan a sus casas, lavan o hacen el aseo y preparan el maíz (cada vez más esta tradición se va perdiendo) para la elaboración de las tortillas y el pozol de la tarde y le dan de comer a sus animales (si tienen). Aquellas que no preparan maíz (cada vez una mayor población) compran las tortillas de harina de maíz marca Mimsa, que una persona en bicicleta o en motocicleta pasa vendiendo de casa en casa.

Quienes tienen niños en preescolar (jardín de niños) los recogen a las 12:00 A.m. y los que tienen niños en la primaria van por ellos a las 13:00 P.m., principalmente los que van en 1° ó 2° grado, los mayores regresan solos a casa, estando ahí, colocan sus libros sobre una mesa y toman algún refresco o pozol; luego encienden la televisión y descansan en sus hamacas.

Entre las 15:00 y 16:00 horas se lleva a cabo la comida, que suele consistir en carne de pollo, arroz, frijoles y tortilla. La carne de res es consumida los jueves o los domingos y la de puerco, los martes (siempre y cuando haya dinero), el pescado lo consumen cuando van a pescar, al igual que el cangrejo, cuando es la temporada y van a capturarlo. La mayor parte de las 411 familias encuestadas -septiembre y octubre del 2005- señalaron que sólo consumen carne de res o puerco cuando hay dinero, eso significa cuando hay cacao, cuando venden la pimienta, el coco o les llegan los envíos de sus familiares que trabajan en otros estados y/o reciben el dinero de la beca de Oportunidades (cada dos meses). Después de la comida, algunos realizan sus tareas escolares, otros se ponen a jugar, algunos a ver la televisión y otros se salen a vagar con sus amigos, regresando ya entrada la noche. Sólo los niños entre dos y seis años toman leche.

De las seis de la tarde en adelante la gente mayor acompañada de alguno de sus hijos -o de toda la familia- acude a los cultos, que se celebran en las mitras católicas o en los templos protestantes. En la cena, que se realiza entre las siete y nueve de la noche, dependiendo de las actividades realizadas por la familia, acostumbran tomar café acompañado por galletas o con plátano asado, posteriormente ven la televisión y se acuestan a dormir entre las nueve y las 11 de la noche. La gente mayor de 60 años normalmente no ve los programas de la televisión; dicen no estar acostumbrados.

Los sábados y los domingos los niños se levantan más tarde, al no haber lugares de diversión en la ranhería, los que tienen posibilidades económicas van de compras a Tecolutilla, a Comalcalco o visitan algún familiar; los otros se quedan en la ranhería a ver televisión o a jugar en el patio de su casa. Algunos niños hacen sus tareas escolares el sábado. Los mayores trabajan los sábados y los domingos descansan todo el día; cuando es temporada de béisbol acuden a jugar -o a ver jugar- al equipo de la ranhería; otros juegan fútbol en los campos de la ranhería o van a otras ranherías a jugar.

Cada dos meses algunas familias reciben el dinero del programa Oportunidades, que les es pagado en la Delegación de la ranhería por personal del Departamento de Desarrollo de la cabecera municipal, quienes entregan los sobres a cada uno de los beneficiarios, de acuerdo a un padrón del BANSEFI. Los pagadores llegan a las 10 de la mañana y entre las 12:00 y 13:00 horas ya terminaron de hacer los pagos. La gente hace una fila para recibir su pago; ese día hay compras de todos los productos que se expenden ahí, la mayoría adquiere ropa, zapatos, sandalias, bolsas y trastes; demandan refrescos y helados, algunos compran pollos rostizados para llevar.

**Foto 25**



Transporte de Personas Para el Cobro de la Beca de Oportunidades

Las familias de las rancherías cercanas, que tiene beca del programa de Oportunidades se trasladan a la ranchería a cobrarlas, utilizando una camioneta con batea y/o con canastilla, donde ellas viene paradas o sentadas (Foto 25). Estas camionetas les dan el servicio de ida y vuelta, esperándolas un par de horas mientras cobran y realizan sus compras. En su mayoría son las mujeres y los niños quienes asisten al cobro de la beca, en este día todos están de fiesta por eso utilizan sus mejores ropas, las mujeres se maquillan y llevan zapatos, a diferencia de un día normal, donde no se maquillan y unos utilizan sandalias mientras otros andan descalzos.

Resultado del crecimiento poblacional que se da en las familias campesinas, ya no fue posible dotarles de tierras donde sembrar y vivir a la tercera generación, por lo que ésta destino su mano de obra a la realización de trabajo asalariado, tanto en la localidad como fuera de ella, para obtener los recursos necesarios para su subsistencia. Posteriormente, al irse incrementando los niveles de educación, la población más joven fué emigrando a otras

ciudades, donde se empleaban como obreros o en el sector servicios, lo que ha ocasionado que la cultura cacaotera heredada y mantenida por sus antepasados esté desapareciendo y dando origen a nuevos tipos de familias, cuyos ingresos provienen principalmente del trabajo asalariado y de los programas sociales gubernamentales, lo que ha provocado cambios en el ciclo de vida y en la vida cotidiana de la población que aún habita la ranchería.

## CAPITULO VI

### HISTORIA DEL CACAO

#### Origen y Distribución del Cacao

El papel del cacao en la región ha sido muy importante a través de los siglos, no solamente ha tenido una función económica (moneda de cambio) sino también funciones sociales (levantamientos sociales como sucedió en el siglo XVI cuando el grano de cacao llegó a escasear en la Nueva España; religiosas (tenía significado religioso para los mexicas); medicinales (elaboración de pócimas) y también políticas (causa aparente de conquista de una región como sucedió a finales del siglo XV cuando los mexicas se apoderaron del Soconusco -rica región productora de cacao- pretextando el asesinato de un grupo de pochtecas o comerciantes (Mariaca y Hernández X: 1992: 7).

El origen del género *Theobroma* y el centro de domesticación de *T-cacao* no son conocidos con precisión; sus especies más populares son *Theobroma cacao* y *T. bicolor*. *Theobroma cacao* se encuentra, en la actualidad -en su forma natural- al igual que las demás especies de su género, en los pisos inferiores de las selvas altas perennifolias de América, aproximadamente entre los 18° de latitud norte y los 15° de latitud sur, a una altitud generalmente inferior a los 1,250 msnm. En su hábitat natural se presenta una pluviometría anual bien repartida, superior a los 2,000 mm y una temperatura de 20° a 30° C con una mínima de 16°C.

Mariaca y Hernández X (1992:8 citando a Caín 1951; De Candolle 1967 y Word 1959 y 1979), señalan que considerando el centro de origen de una especie como el territorio donde comenzó su migración y dispersión, el cacao se ha encontrado circunscrito a las cuencas del Amazonas y del Orinoco en Sudamérica al este de los Andes y cerca de la frontera con Colombia y Ecuador. Con mayor precisión dice (Chessman 1944) que el

fenómeno sucedió en los valles formados por los ríos Napo; Putumayo y Coqueta afluentes del Amazonas y algunos afluentes del Orinoco como el Guaviare y el Inírida.

Para (Cuatrecasas 1964) la elevación de los Andes al principio del terciario separó poblaciones de *Theobroma*, que antes se habían dispersado en forma silvestre, favoreciéndose la especiación a través del aislamiento, algunas especies quedaron al este de los Andes y otras al oeste. También la complejidad de las montañas de la parte norte de Colombia, que en cierta forma separaron Sudamérica de Centro América, fue un factor que favoreció la especiación; eso explica que en partes del hemisferio haya especies endémicas regionales o locales. Mariaca y Hernández X, señalan que para Shultes (1984), existieron dos probables rutas migratorias a partir del vaso del Amazonas y en las que necesariamente el hombre intervino:

- (1) *Theobroma cacao* se estableció en las distribuciones montañosas que flanquean el Amazonas y en donde existe también selva alta perennifolia por Guayana y Venezuela, pero al llegar a la costa caribeña que es árida, el hombre tuvo que haberlo llevado a la esquina más noroeste de Colombia (Golfo de Urabá que es muy húmedo) de ahí a Panamá, Costa Rica, Nicaragua, Honduras, Guatemala y sur de México.
- (2) Por la vía del Orinoco salió al Casiquiare, un canal que vincula la cuenca del Amazonas con la del Orinoco y de ahí a la región costera venezolana por altitudes de cultivo inferiores a 1200 msnm en Venezuela y 900 msnm en Colombia. De las laderas orientales de los Andes Colombo-Ecuatorianos fue llevado a través de pasos bajos por el hombre cultivándolo en las laderas cálidas y húmedas occidentales de

Ecuador y Colombia que no significaron barrera ecológica alguna para ser llevado a América Central y Sur de México

Caín (1951), citado por Mariaca y Hernández X (1992: 8-9) dice que se ha considerado como centro de dispersión a aquel territorio que dadas sus adecuadas condiciones ecológicas para la especie en cuestión, sirve de refugio o centro de conservación, a partir del cual las poblaciones pueden expandirse y ocupar nuevos territorios. Cuatrecasas (1964) señala que para *Theobroma* se han presentado dos centros de dispersión: uno primario en su posible centro de origen y otro secundario en el sureste de México. Del primero resulta para *T. cacao*, el tipo “forastero” con cotiledones pigmentados y del segundo, se considera originario el cacao “criollo” con cotiledones blancos. Hacia 1825 por hibridación natural surge en la Isla de Trinidad un tercer tipo originario por múltiples cruces entre “criollos” y “forasteros” cuya denominación es “trinitario”

Citando a la Enciclopedia de México (1987) Mariaca y Hernández X señalan que para el caso de *Theobroma cacao* L., hay dos subespecies, mismas que se desarrollan espontáneamente -o en cultivos- en Veracruz, Tabasco y Chiapas: (1) *Theobroma cacao cacao*, con tres formas biológicas o razas (*T.c.c. lacandonense*, *T.c.c. pentagonum* y *T.c.c. lieocarpum*) y (2) *Theobroma cacao cacao sphaerocarpum*. En cuanto al lugar y al periodo de la domesticación del cacao no se tiene información específica hasta hoy, por lo que es parte de futuras investigaciones en el área de la arqueología y la etnobotánica.

## CACAO DE TABASCO

### El Cacao en el Virreinato

Se desconoce con exactitud la fecha y lugar de aparición del cacao en Tabasco y su proceso de domesticación. Una red comercial relacionada con el cacao incluía los puertos de Potonchan (Tabasco), Acalan (Río Candelaria), Chetumal y Cozumel (Q. Roo) con Belice (Freidel y Scarborough 1982: 132-133). Esta red tiene orígenes antiguos, que según los arqueólogos tiene alta probabilidad de estar conectada con la agricultura de campos drenados en el período Clásico. El botánico José Narciso Rovirosa (Arias & Sepúlveda 1985:17-18) escribió bajo el título *El Partido de Macuspana en 1859*: "...El cultivo del cacao [...] es tan antiguo en Macuspana como lo es el maíz, el de la yuca y los camotes...".

El padre Cogollado refiere que cuando Cortés hizo su viaje a Hibueras (Honduras), encontró en Tabasco muchas huertas de cacao, cuyas almendras constituían entre los indios chontales un grano de primera necesidad. Elaboraban la bebida que los aztecas llamaban chocolate, pulverizando los granos de cacao y mezclando con ellos algunas sustancias aromáticas como la vainilla (*Epidendrum vainilla*), o la pimienta llamada por los aztecas *mecaxochitl*; y el delicioso chorote, que es hasta hoy la bebida por excelencia de nuestros indios chontales, cuyos usos se han generalizado entre los descendientes de los europeos.

López, Delgado y Azpeitia (1996: 3) señalan que Bernal Díaz del Castillo describe que el consumo de chocolate era parte de la alimentación de Moctezuma II "...Traían copas de oro fino bebida hecha de cacao... traían cincuenta jarros grandes, de buen cacao, con espuma, y de ellos bebían...", lo que nos lleva a afirmar que en siglo XV de nuestra era el cacao no sólo era conocido sino también ya había sido domesticado tiempo atrás. Las

provincias de México eran obligadas a pagar con cacao el tributo al rey Moctezuma II, también el grano se usaba en diversos rituales y pócimas medicinales.

El vocabulario de nahuatlismos señala que algunos términos prehispánicos de origen náhuatl, que se relacionan con el cacao son los siguientes: *cacáhualtl*: el cacao; *cacahuatl*: el árbol; significa el árbol de cacao. Su verdadero nombre es “*teocacáhualtl*” cacahuate de los dioses, aludiendo a que es bebida tan deliciosa que resulta digna de los dioses (Gutiérrez Eskildsen 1987:25). Por las crónicas de Bernal Díaz del Castillo (1986) se sabe que al desembarcar Hernán Cortes junto con sus soldados, en las costas de Tabasco, en busca de las Hibueras (hoy Honduras), escribió sobre el cacao que: “... y desde allí pasó a otro río en puentes que hicimos de maderos; y luego un estero y llegó a otro gran pueblo que se dice Cupilco; y desde allí comienza la provincia que llaman la Chontalpa y estaba toda muy poblada y llena de huertos de cacao y muy en paz...”. En su Quinta Carta de Relación, escrita en 1526, el conquistador dice que:

Esta provincia de Cupilcon [Cupilco] es abundosa de esa fruta que llaman cacao y de otros mantenimientos de la tierra y mucha pesquería; hay en ella diez o doce pueblos buenos, digo cabeceras, sin las aldeas; es tierra muy baja y de muchas ciénagas; tanto, que en tiempo de invierno no se puede andar, ni se sirven sino en canoas... (Cortés 1526, en Cabrera 1987:118).

López, Delgado y Azpeitia (1997: 3) señalan que el cacao fue cultivado por los indígenas principalmente en las costas del Golfo de México y del Pacífico, en las regiones calientes y templadas de los Estados de Tabasco, Campeche, Chiapas, Colima y Michoacán, pero también existen evidencia de su cultivo en Yucatán. Citando a Martínez

(1894), López y Azpeitia (1997:4) señalan que en la civilización Maya, el cacao simbolizaba riqueza y poder, teniendo una representación del mismo en el “árbol del cacao” (figura 16); (Gómez Pompa, Flores y Fernández 1990: 9) y entre los aztecas tenía significado religioso. Después de la cosecha los granos extraídos y lavados se depositaban en una superficie de arcilla roja y se danzaba sobre ello, así se mezclaba el polvo con el mucílago aún adherido a los granos, los cuales al endurecerse, tenían gran consistencia y se usaban como moneda para transacciones mercantiles.

**Figura 16**  
REPRESENTACIÓN DEL ÁRBOL DE  
CACAO POR LOS MAYAS



(Según Gómez Pompa, Flores y Fernández, 1990)

Las expediciones de Juan de Grijalva (1517)<sup>84</sup> y Hernán Cortés (1519) fueron las primeras que arribaron a las costas tabasqueñas, pero ninguna de ellas estableció asentamientos permanentes. Expediciones en 1520 (Diego de Ordaz), 1522 (Gonzalo de Sandoval) y 1525 (Juan de Vallecillo) hicieron entradas en la provincia y fundaron el primer asentamiento en la villa de Santa María de la Victoria, localizada en el sitio arqueológico de Bellota, en la margen izquierda del río Grijalva, frente al actual puerto de Frontera. Esta villa de Santa María fue la capital política hasta finales del siglo XVII, cuando los ataques piratas expulsaron a la población del lugar (West 1987:226-227). Después de 1530 la población nativa declinó drásticamente, lo que eventualmente debilitó su resistencia. Los pueblos cimatanes al sureste de la Chontalpa y los asentamientos zoques en las estribaciones de las colinas, se rebelaron contra los hispanos, pero en 1530 fueron dominados por los Montejo (padre e hijo), quienes pacificaron Tabasco, que pasó a formar parte de la Provincia de Coatzacoalcos. En 1538 se integró a la Provincia de Yucatán, a donde permaneció sujeta hasta finales del siglo XVIII (West 1987:227).

Durante el virreinato, el cacao, las pieles y algunos productos forestales, fueron los únicos recursos obtenidos en las tierras bajas de Tabasco; pero su valor económico no era tan importante como para producir el establecimiento de asentamientos españoles en el territorio y estas tierras tropicales –especialmente las costeras- fueron abandonadas por la corona, asoladas por enfermedades e incursiones de los piratas y aisladas por la distancia y las dificultades que sus tierras anegadizas y pantanosas ofrecían al viajero (West 1987:223-

---

<sup>84</sup> Peter Gerhard señala que las áreas de mayor densidad de población en 1517 eran probablemente la Chontalpa, la costa alrededor de Potonchan y el territorio zoque...El transporte era casi exclusivamente en canoa. El maíz y demás cultivos de subsistencia se obtenían por medio de la agricultura itinerante o de roza. El principal cultivo de exportación era el cacao, que se producía en toda la región pero particularmente en la Chontalpa; buena parte la adquirían comerciantes aztecas de Xicallanco que mantenían agentes y almacenes en puntos estratégicos (1991:29).

224, 226). El chocolate fue adoptado por la corte española, donde se conservó durante muchos años como una bebida de elaboración secreta, antes de difundirse hacia el resto de Europa (López y Azpeitia 1996:4 citando a Leandro Martínez 1894). El chocolate llega a Inglaterra a través de Jamaica, en 1655, cuando Cromwell arrebató la isla -donde se cultivaba la planta- a los españoles. Jamaica pronto abasteció el mercado británico, ya para 1657 se anunciaba el chocolate en un periódico inglés como bebida que "...Cura al cuerpo de muchas enfermedades..." (Coe & Coe 1999:216-217).

En la época virreinal (siglos XVI al XVIII) las plantaciones de cacao en el sur de la Nueva España disminuyeron notablemente, debido al incremento de la superficie cultivada en Centro y Sudamérica, por lo cual este producto se importó de Guatemala, El Salvador, Venezuela y Ecuador. El sevillano Miguel de Castro y Araoz (1794) dice que la región fue despoblada en 1677 "...por presiones que le causó la nación Británica, abrigada en aquel entonces en la isla de Tris, que hoy es el Presidio del Carmen y corresponde a nuestro Soberano...". En estos años -de la época borbónica- siendo virrey Revilla Gigedo, el gobernador de la Provincia de Tabasco Miguel de Castro y Araoz, le envía en 1794 una *Descripción de la Provincia*, donde expresa que ésta se componía de nueve partidos y 55 pueblos y tenía una población absoluta de 35,829 personas, de las cuales 1,178 eran españoles. Se incluye una sección sobre los ramos de la agricultura, el comercio y la industria local y otra sobre población. Según Castro y Araoz (1794), en la Provincia:

El terreno es anegadizo y pantanoso en extremo. Las aguas casi continuas, experimentándose alguna seca en los meses de febrero y marzo, abril y mayo...". Agrega "...Desde junio empiezan las turbonadas, que duran hasta septiembre y octubre, entonces dan principio los nortes, lloviendo 6, 8 y 10 días continuos, más o menos, y es cuando se inunda casi todo el suelo..." La descripción añade que: "...Toda la provincia se anda en bongos y canoas, por ríos que la bañan y atraviesan. El temperamento es cálido y húmedo... abunda de mosquitos de varias especies, que molestan lo bastante..."

En este aspecto la antigua provincia ha cambiado bastante y actualmente la comunicación a través de los ríos es inexistente; de hecho, muchos han sido modificados en sus cursos originales. Sobre la economía de la provincia la *Descripción* de 1794 dice lo siguiente:

...la tierra de por si es muy fértil, produce al año dos cosechas de maíz, siendo éste el alimento de primer orden con que se sustenta todo género de gentes, y solo se siembra el necesario para el año...Se muestra tan benigna la tierra en la producción de este fruto que aún en el caso de que las cosechas referidas se pierdan no se experimenta rigurosa escasez, porque en cualquiera estación del año que se siembre da regularmente (Castro y Araoz 1794:278).

Sobre otras producciones, incluyendo el cacao, la *Descripción* agrega:

...El cacao, que da tres veces al año, y la cosecha formal es por abril y mayo”. “Su principal renglón de comercio es el cacao, a que están dedicados todos, porque en eso solo descansa su subsistencia;...”. Según el documento, la mano de obra escaseaba, aún para el cultivo de cacao y “...los labradores necesitan otra tanta de la que tienen para beneficiar los plantíos de ese precioso fruto...

### **El Cacao Lucha por su Supervivencia en el Siglo XIX**

Poco antes de la guerra de independencia (1810-1821), el viajero Alejandro de Humboldt (1985 [facsimile de la edición de 1822], Libro IV, Capítulo X: 355-466) afirmaba que el consumo anual de cacao en la Nueva España era de 1,500 toneladas y que estaba dirigido al mercado de exportación como materia prima para la industria y manufactura europea. Humboldt (1985 [facsimile de la edición de 1822], Libro IV, Capítulo X: 380) también afirma que los españoles llevaron el cacao a las islas Canarias y a Filipinas; sin embargo cuando el visitó la región encontró que:

...el cultivo del cacao está casi del todo descuidado. Apenas se encuentran algunos pies de este árbol en las inmediaciones de Colima y en las márgenes del Guasacualco (Coatzacoalcos). Los cacauales en la provincia de Tabasco son de poca consideración; y el reino de Méjico, todo el cacao que necesita para su consumo lo saca del reino de Guatemala, Maracaybo, Caracas, y Guayaquil... el consumo anual en España era de 90,000 fanegas (4'500,000 Kg.) y en Nueva España era de 30,000 fanegas (1'500,000 Kg.); es decir, la tercera parte del total consumido.

Venezuela era el mayor productor de este fruto. Entre 1799 y 1803 exportó 145,000 fanegas (7'250,000 Kg.) del total de 11 y medio millones de Kg. de cacao, lo que significaba el 63.04% del total de kilogramos del grano, puestos en el mercado europeo. El precio más bajo de la fanega era de 40 pesos, lo que significaban \$9'200,000.00 pesos fuertes. Alejandro de Humboldt (1985 [facsimile de la edición de 1822], Libro IV, Capítulo X: 381) da una cifra de \$9'120,000.00 pesos fuertes y agrega que en las colonias españolas el chocolate era un "...género de primera necesidad..." y no un objeto de lujo, siendo el cacao mexicano el de mayor calidad, en especial el denominado cacao Soconusco. Martínez (1894 citado por López y Aspeitia 1996:4) señala que Humboldt y Bompland mencionan que 20 granos de cacao correspondían a medio real de nuestra moneda antigua.

Después de la conclusión de la guerra de independencia de México, entre 1821 y 1880, la producción de cacao fue insuficiente para cubrir la demanda nacional, por ello se importó de Ecuador y Venezuela. Las regiones más propicias para el cultivo de cacao en México eran el Soconusco e Iztacomitán, en Chiapas; Tabasco y Colima (López R. 1977; López y Azpeitia: 1996: 6). En 1844 el gobierno del Estado de Tabasco presentó una iniciativa al Congreso de la Unión relativa a que el cacao pagará cinco pesos por arroba a su importación en los puertos de la República y que el nacional quedara libre de derecho en todos los departamentos o estados, con lo cual se buscaba limitar la competencia del cacao

extranjero (Venezolano de Caracas, Guayaquil y Maracaibo). Dicha petición se había hecho con anterioridad sin obtener resultados favorables (Torruco 1994: 323-324).

Romualdo Carrascosa (Arias G, Lau F y Sepúlveda O: 1985: 16-17) describió la siembra del cacao en la Sierra en 1859, bajo el título de *Estadística General de la Sierra* publicado en el Boletín de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística, volumen No. 7 señalando:

Este árbol que da el fruto, revistiendo tanto su tronco como el ramaje, de mazorcas de varios colores, es de los más privilegiados de la naturaleza, y desde que principia a producirlo a los cuatro años de sembrado, hasta los 30 o 40 que se calcula de existencia llena de vigor, jamás le falta cacao en todas las edades, desde flor hasta el grano en completa madurez; así es que recompensa con una usura incalculable, los afanes que se tuvieron en su creación y los cuidados que demanda, para evitar que cuadrúpedos y aves silvestres lo destruyen. Cuatro son las cosechas que se hacen en el año. Al cacao que se corta en enero, febrero y marzo, dan el nombre de invernada; al de los meses de abril hasta julio, la cosecha principal, porque es la más segura y abundante; a la de agosto hasta octubre, venturero, que es la más escasa, siguiéndose la de alegrón, hasta terminar el año. Se ve pues que es una mina inagotable de riqueza la que proporciona este fruto tan apetecido. En una caballería de terreno, caben cuarenta mil árboles, que se colocan alineados con toda simetría dejándoles sus correspondientes calles en forma de alameda alfombrada, de grama fina, cuya rectitud y limpieza las hace muy vistosas. En el intermedio de cada dos árboles de plantío en general, hay otro árbol más elevado y de distinta naturaleza que nombran Madre Chontal, el cual produce una alcaparras que constituyen un gustoso plato, y sirve para darle sombra al cacao; sin cuya precaución, el fruto y árbol que lo contiene, morirían. Se calcula con mucha aproximación que mil árboles en el año producen diez cargas de cacao de a sesenta libras cada una, cuyo precio es muy eventual

Juan José León (Arias G, Lau F y Sepúlveda O: 1985: 15-16) en enero de 1860 publicó bajo el título *Apuntes muy interesantes para servir la estadística de Tabasco* lo siguiente:

Hay en Tabasco poco más o menos 19'174,400 árboles fruteros de cacao; y como se calcula con mucha aproximación, que mil árboles producen en el año, diez cargas de cacao de a 60 libras (460 gr. = 1 libra) cada una, resulta que la cosecha anual es de 191,744 cargas que vendidas al precio medio de quince pesos cada una, dejan un producto de \$2'876,160.00 (en 1859). Creo que dentro de pocos años, Tabasco será suficiente para abastecer a la república de este fruto

La gran seca de 1859, señala Torruco (1994: 324) acabó con la mayor parte de las plantaciones de cacao a lo largo de los ríos Tacotalpa, Macuspana y alto Tepetitán. Sabemos que las exportaciones en 1890 fueron de 27,248 cargas (752 toneladas). Varias circunstancias hicieron inestablemente errática la producción de cacao: un ciclo vegetativo de varios años, consumo limitado, lo aleatorio del cultivo, mercado especulativo y transportes difíciles. El cultivo de cacao no tropezó con dificultades por escasez de mano de obra en los primeros tiempos, gracias al sistema de peones enganchados que llegaba al extremo de que los trabajadores aparecían en los inventarios junto con los árboles, los edificios, etc. Hubo escasez de trabajadores en las zonas productoras de cacao conforme avanzaba el Porfiriato, pues subieron algo los salarios y las prestaciones de los peones, así como el precio del enganche.

Entre 1854 y 1897 (tabla 37) la producción de cacao en el Estado de Tabasco no tiene un comportamiento uniforme de crecimiento, hay años en que hay un incremento de árboles sobrepasando los 19 millones (1860) y otros donde existen menos de 1'150,000 árboles (1892), por lo que la producción tiene cambios significativos de un ciclo a otro.

**Tabla 37**  
**Árboles y Toneladas de Cacao Producidas en Tabasco 1854-1897**

<b>AÑO</b>	<b>No. DE ÁRBOLES</b>	<b>No. de CARGAS</b>	<b>PRECIO</b>	<b>TONELADAS</b>	<b>VALOR GLOBAL</b>
1854	5'000,000	50, 000		1,795	
1860	19'174,400	191,744	\$15.00	5,292	\$2'876,160.00
1877	3'991,643			1,443	
1890	2'870,000	28,700		911	
1892	1'147,632			412	
1893	2'582,172			927	
1894	2'150,417			772	
1895	6'462,395			2,320	
1896	2'635,097			946	
1897	1'164,345			418	

Los datos de 1860 se toman de Juan José León citado en Arias G, Lau F y Sepúlveda O: 1985: 15-16. El dato de 1890 se toma de Elías Balcazar 1994: 435-436. La información de 1892 a 1897 se toma de Karl Kaerger 1986: 41

Los cambios de los precios del grano en el mercado y el aumento de los precios de la azúcar -entre otros aspectos- generaron una baja rentabilidad de las haciendas de cacao, lo que llevó a sus propietarios a derribar los árboles y plantar caña de azúcar, por lo que en el periodo 1890-1894 se observa una caída de la producción de cacao en la entidad de 1,443 toneladas que se produjeron en 1877 a 772 que se cosecharon en 1894; siendo la producción máxima 5,292 toneladas en 1860 y la producción mínima de 412 toneladas en 1892. Balcazar (2003:180) señala que en 1875 aproximadamente el 99% de los cacaotales fueron derrumbados en Macuspana y se sembraron 1,134 ha. de caña de azúcar, Entre 1880-1890 la superficie sembrada de cacao disminuyó en un 84% en Tacotalpa y en un 77% en Teapa. Las vegas del Mezcalapa y la Chontalpa y las vegas de los ríos Teapa y Tacotalpa eran las tierras más fértiles del estado, donde se han asentado las principales plantaciones de cacao, fueron ocupadas también por extensos cañaverales.

De los dos millones 870 mil árboles de cacao que en 1890 había en Tabasco, un millón 126 mil se encontraban en Comalcalco, Cunduacán y Huimanguillo. Además ya, en

1900 se concentraban allí los principales ingenios cañeros del Estado. De los 16 ingenios que operaban a principios del siglo XX, nueve estaban establecidos en Cárdenas y Cunduacán. En la primera década del siglo XIX, Cárdenas, Comalcalco, Cunduacán y Huimanguillo constituían la región más cultivada del estado. Habían entonces en Tabasco 1,492 fincas con un total de 373,642 Ha.. de las que sólo el 13% estaban cultivadas y 87% de la superficie de esas fincas eran de terreno erizo. Las dificultades geográficas y las limitaciones del terreno -entre otros factores- impedían ampliar las áreas de cultivo. De ese 13% cultivado en todo el Estado, es decir, 48,723 Ha., en 1890, el 39% se encontraba en esos municipios y comprendían una superficie de 19,301 Ha. (Balcazar 1994: 435-436).

Por otra parte, Tostado Gutiérrez (1985:36) señala que en 1899 existían 42 “explotaciones agrícolas de cacao de cierta importancia” y en 1906 había 124 “haciendas de cacao”. Este incremento en el número de plantaciones es resultado de la importancia que va teniendo el cacao que desplaza a la producción de café, debido a que éste sufre una caída en sus precios como consecuencia del crecimiento de la producción de café brasileño en el mercado mundial. En 1899 se afirmaba que las fincas de cacao producían mayores beneficios, ya que además, el café requería de tierras más elevadas sobre el nivel del mar, con lo que no contaba Tabasco (Tostado Gutiérrez: 1985: 36-37).

A finales del siglo XIX el continente africano se incorpora al comercio mundial del cacao en forma creciente y acelerada generando un efecto negativo de los precios del grano e impactando en las economías latinoamericanas que participaban en dicho comercio. Torruco (2003:178-179) señala que en el periodo 1894-1895 el continente africano producía 7.6 mil toneladas de cacao lo que representaba sólo el 10.9% de la producción mundial, sin embargo en el periodo 1900-1901 su producción se incrementó a 19.7 mil toneladas, que representaban el 21.6% del total mundial de cacao.

## El Cacao Tabasqueño se Impone en el Mercado Nacional (Siglo XX)

Desde principios del siglo XX se reconocía a la Chontalpa como una región cacaotera por excelencia, Kaerger (1986: 42) quien visitó Tabasco en 1900 señala que:

...a pesar del prestigio tradicional que poseía el cultivo del cacao en el distrito del Soconusco, Chiapas, éste disminuyó notablemente a partir del momento en que los inmigrantes impusieron el cultivo del café. Por ello el asentamiento primordial del cultivo mexicano de cacao se ubica en la región de Tabasco, junto con el distrito de Pichucalco, Chiapas, debido en este último caso a sus características geográficas.

En 1901 el precio de mercado por kilogramo de cacao era de 87 centavos. Obtener un kilogramo de arroz, azúcar, cacao, café, carne de res, frijol, maíz y manteca de cerdo, le costaba \$3.03; el peón ganaba al mes entre \$7.50 y \$9.00 pesos. Para poder subsistir el campesino tabasqueño recurría a su dieta ancestral a base de maíz, cacao y frijol. Entre 1900 y 1912 la producción de cacao de Tabasco osciló entre 1'080,000 y 1'621,960 kilogramos; observándose una baja en 1901 de 1'080,000 a 1'022,000 y los precios estuvieron entre los 87 centavos y 1.23 pesos (tabla 38).

**Tabla 38**  
**Producción, Precios y Valor Total del cacao en Tabasco 1900-1912**

AÑO	PRODUCCION (TONELADAS)	PRECIOS CORRIENTES POR TONELADA	PRECIO CORRIENTES POR KILOGRAMO	VALOR DE LA PRODUCCION
1900	1080	\$ 870.00	0.87	\$ 939,600.00
1901	1020	\$ 870.00	0.87	\$ 887,400.00
1902	1053	\$ 920.00	0.92	\$ 968,760.00
1903	1126	\$ 870.00	0.87	\$ 979,620.00
1904	1121	\$ 910.00	0.91	\$ 1,020,110.00
1905	1202	\$ 920.00	0.92	\$ 1,105,840.00
1906	1311	\$ 850.00	0.85	\$ 1,114,350.00
1907	1313	\$ 850.00	0.85	\$ 1,116,050.00

AÑO	PRODUCCION (TONELADAS)	PRECIOS CORRIENTES POR TONELADA	PRECIO CORRIENTES POR KILOGRAMO	VALOR DE LA PRODUCCION
1908	1438	\$ 900.00	0.90	\$ 1,294,200.00
1909	1539	\$ 940.00	0.94	\$ 1,446,660.00
1910	1165	\$ 1,100.00	1.10	\$ 1,281,500.00
1911	1621	\$ 1,230.00	1.23	\$ 1,993,830.00
1912	1047	\$ 1,110.00	1.11	\$ 1,162,170.00

Fuente: Balcazar Antonio Elías, *Tabasco en sepia: Economía y sociedad 1880-1940*: 179. Con los datos de dicho autor hicimos los cálculos de precios corrientes por tonelada y el valor de la producción.

Los bajos precios del cacao no estimularon a los hacendados para que incrementaran sus plantaciones; el tipo de cacao cultivado era el “criollo” (*Theobroma cacao subespecie cacao*) que a pesar de su gran sabor producía bajo rendimiento por árbol y por lo tanto un estancamiento en las cantidades cosechadas. Las tierras de las fincas tabasqueñas se dedicaban a la producción de caña de azúcar desplazando a la producción de cacao por la creciente demanda que tenían sus productos derivados: el azúcar y el alcohol, tanto en el mercado local como en el regional.

La producción africana de cacao continuó su ascenso en la primera y segunda década del siglo XX. Torruco (2003:179) señala que en 1910 la producción africana era de 149 mil toneladas y en 1920 llegó a 200 mil, cantidad que constituyó el 50% de la producción mundial total. Esta situación aunada al deterioro del boom henequenero (1919) y petrolero (1921) colapsó a la economía tabasqueña, basada principalmente en el sector primario (agricultura de plantación). El precio internacional promedio anual del cacao en Nueva York, entre 1913 y 1919, fue de \$3.38 pesos por kilogramo.

Los rendimientos de cacao por hectárea en Tabasco se mantuvieron alrededor de los 150 kilos entre 1930 y 1940. En el periodo que va de 1940 a 1970 los rendimientos se incrementaron de 150 a 400 kilos por Ha., resultado de la introducción de cacaos forasteros

y de los cambios en las técnicas de manejo del cultivo relacionadas con la selección genética. A fines de la década de los años 1930 se empezó a sustituir en los huertos tabasqueños el cacao criollo por la variedad llamada “Ceilán” más precoz y resistente que el primero, aunque de inferior calidad. Alrededor de 1960 se introdujeron otras variedades, como el “guayaquil”, el “patastillo” o el “forastero, que acortaban a tres años el periodo entre la siembra y la primera cosecha, con el consiguiente aumento de rendimientos. El cambio de variedades tuvo también en cuenta la resistencia frente a las plagas (Tudela 1989: 177-178).

El precio internacional promedio de cacao en Nueva York, entre 1920 y 1929 fue de \$2,78 pesos por kilogramo y el de la década de 1930 a 1940 fue de \$1,54, resultado de la sobreoferta mundial de cacao que había en el mundo, generada por los países africanos que contaban con grandes extensiones de tierra y bajos salarios. Antes de la gran depresión de los Estados Unidos de Norteamérica, entre 1925 y 1929 se puede observar (tabla 39) una producción estancada alrededor de las 1,450 toneladas y en el periodo entre guerra de 1930 a 1934 la producción disminuye y oscila entre las 655 y las 928 toneladas; entre 1950 y 1979 la producción de cacao alcanza su mayor esplendor, al producir en 1979: 30,280. toneladas, con un rendimiento de 720 kilos por hectárea y un precio rural de \$50.00 por kilo.

**Tabla 39**  
**Hectáreas, Rendimiento, Producción, Precio Rural por Tonelada**  
**y Valor Total del Cacao del Estado de Tabasco (1925-1979)<sup>85</sup>**

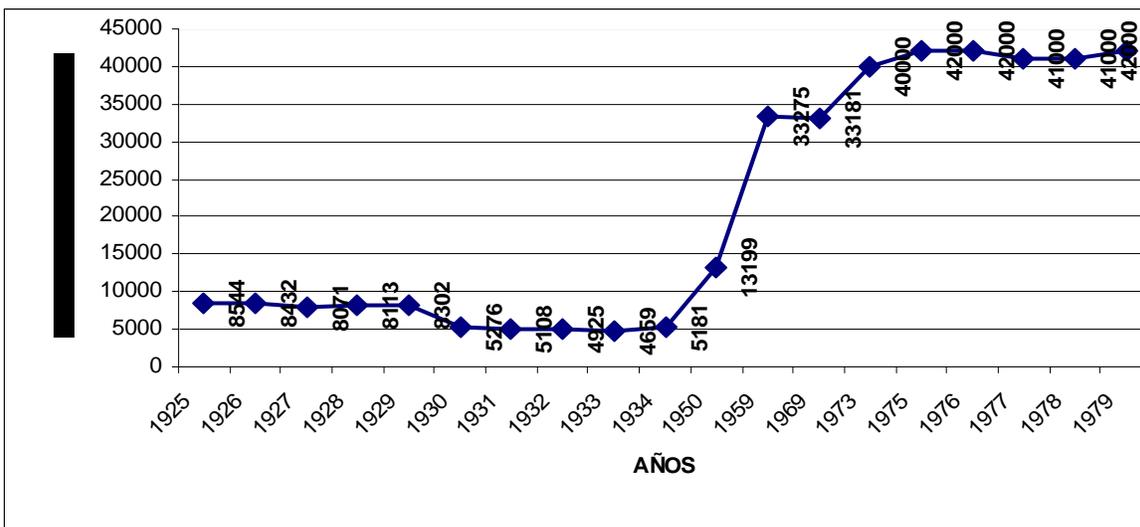
AÑO	HECTAREAS EN PRODUCCION	RENDIMIENTO (KILOS POR HECTAREA)	PRODUCCION (TONELADAS)	PRECIO RURAL POR TONELADA (PESOS CORRIENTES)	VALOR DE DE LA PRODUCCION. (PESOS CORRIENTES)
1925	8544	170	1,453.00	1,730.00	2,514,226.00
1926	8432	168	1,417.00	1,728.00	2,447,962.00
1927	8071	178	1,436.00	1,602.00	2,301,004.00
1928	8113	173	1,402.00	1,548.00	2,169,661.00
1929	8302	169	1,399.00	1,515.00	2,119,138.00
1930	5276	155	817.00	1,363.00	113,205.00
1931	5108	158	805.00	1,363.00	1,097,175.00
1932	4925	180	887.00	1,227.00	1,088,350.00
1933	4659	141	655.00	1,328.00	869,854.00
1934	5181	179	928.00	1,399.00	1,298,575.00
1950	13199	281	3,702.00	4,200.00	15,548,400.00
1959	33275	328	10,930.00	5,810.00	63,503,300.00
1969	33181	399	13,272.30	6,000.00	79,633,800.00
1973	40000	538	21,500.00	9,000.00	193,500,000.00
1975	42000	595	24,998.00	15,000.00	374,970,000.00
1976	42000	717	30,107.00	17,500.00	526,872,500.00
1977	41000	458	18,784.00	35,000.00	657,440,000.00
1978	41000	715	29,338.00	44,000.00	1,290,872,000.00
1979	42000	720	30,280.00	50,000.00	1,514,000,000.00

Fuente. Martínez Assad: *El laboratorio de la Revolución: El Tabasco Garridista* 2004: 118; Baños Ramírez, *Campesinos y Petróleo en Tabasco* 1984: 19 y Delegación de la SAGARPA en Villahermosa, Tabasco.

Como se observa en la gráfica 11, la cantidad de tierra destinada a la producción de cacao entre 1925 y 1979 casi se quintuplicó al pasar de 8,544 ha. a 42,000.

<sup>85</sup> Los datos de 1925 a 1934 son tomados de Martínez Assad (2004:118) cuya fuente es la Dirección General de Economía Agrícola: Consumos aparentes 1925-1971 y los datos de 1950 a 1973 son tomados de Baños Ramírez (1984:19), quien los recoge del Censo Agrícola y Pecuario de 1950, el informe anual agropecuario de la SARH de 1973 y de 1975 a 1979 de la Delegación de la SAGARPA en Villahermosa, Tabasco.

**Gráfica 11**  
**Hectáreas en Producción de Cacao del Estado de Tabasco (1925-1979)**

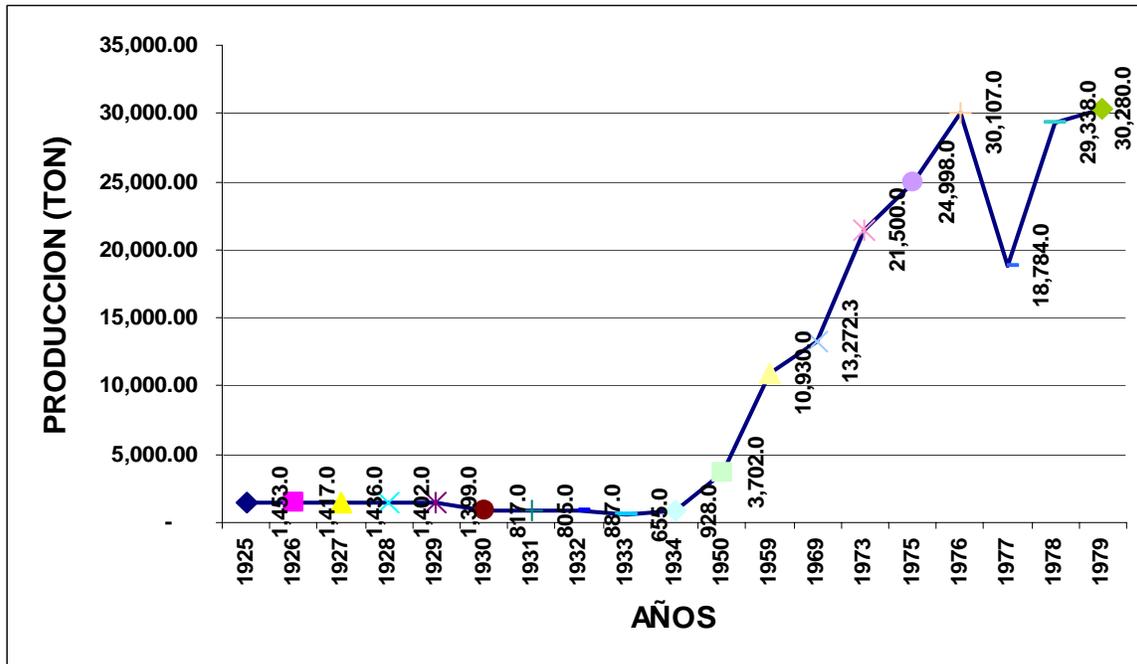


Fuente: Elaborada con los datos de la tabla 39.

El primer salto espectacular se da entre 1934 y 1950, periodo en que hay un incremento del 154% de la tierra destinada a la producción de cacao y de 1950 a 1959 tuvo otro incremento del 152%. Estos incrementos son resultado del modelo de desarrollo que implementó México en 1940 y la política económica del gobierno federal al fijar un precio de garantía al grano con lo cual garantizaba por un lado el abastecimiento del cacao a la demanda de la industria nacional y por el otro, le daba confianza al productor para seguir expandiendo sus plantaciones.

Al incrementarse la cantidad de tierra destinada a la producción de cacao, la producción del grano pasó de 928 toneladas en 1934 a 3,702 toneladas en 1950 (un crecimiento del 298%) y de 10,930 a 21,500 toneladas en el periodo 1959-1973 (un aumento del 96%) hasta llegar en 1979 a una producción de 31,032 toneladas (gráfica 12), lo que permitió que Tabasco se colocara como el principal productor del grano en el país y Comalcalco como el municipio con mayor producción en el Estado.

**Gráfica 12**  
**Producción de Cacao en el Estado de Tabasco (1925-1979)**



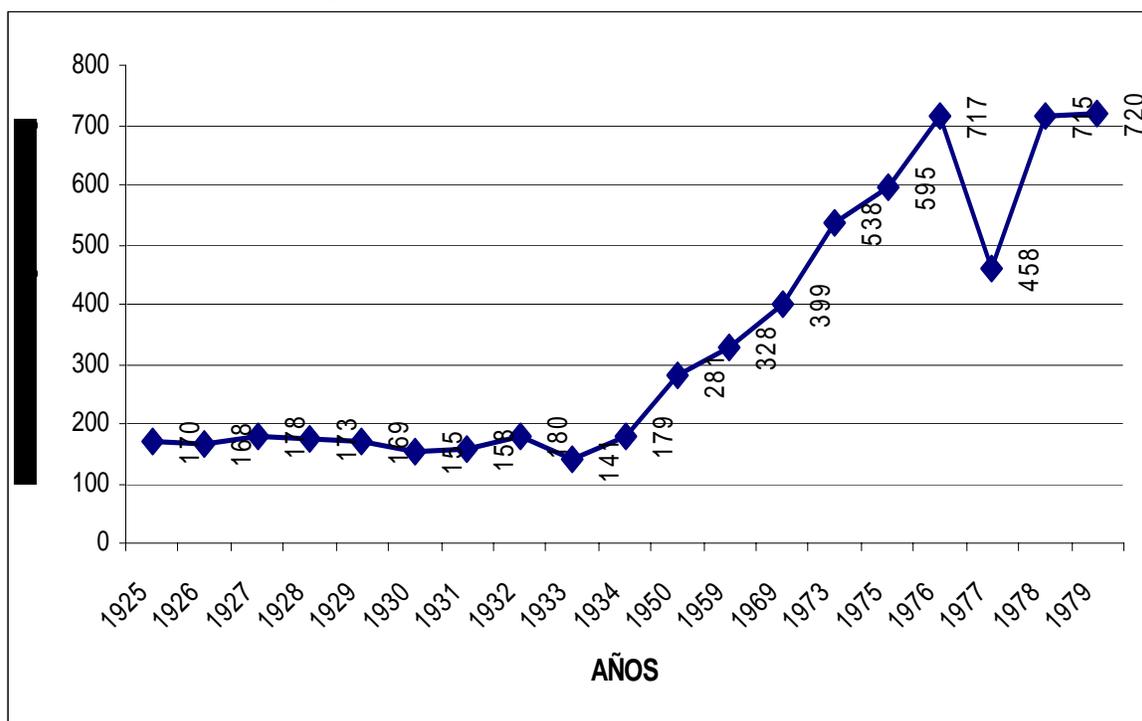
Fuente: Elaborado con datos de la tabla 39.

Uno de los aspectos que más incentivó a los productores de cacao fue el incremento del precio real del grano que pasó de \$17,500.00 la tonelada en 1976 a \$50,000.00 en 1979, siendo el más alto precio que había alcanzado en su historia. Otros aspectos que impactaron en el incremento de la producción de cacao fueron: las fuertes medidas arancelarias que impuso el gobierno de México para la importación de cacao de otras partes del mundo y el crecimiento de las industrias que demandaban cacao como materia prima para la elaboración de sus productos.

La productividad (gráfica 13) casi se mantuvo constante (alrededor de los 170 kilos por hectárea) entre 1925 y 1934; su incremento se empieza observar a partir de 1934, resultado de la política gubernamental de Tomás Garrido Canabal, al introducir en el estado

variedades de cacao de mayor rendimiento. Se hace la replantación de los madreños sustituyendo al cacao criollo (*Theobroma cacao subespecie cacao*) por cacao corriente (*Theobroma cacao subespecie Sphaerocarpum*), lo que permite alcanzar un incremento de la productividad del 302% entre 1950 y 1979.

**Gráfica 13**  
**Rendimiento (Kg. /Ha.) del Cacao en el Estado de Tabasco (1925-1979)**

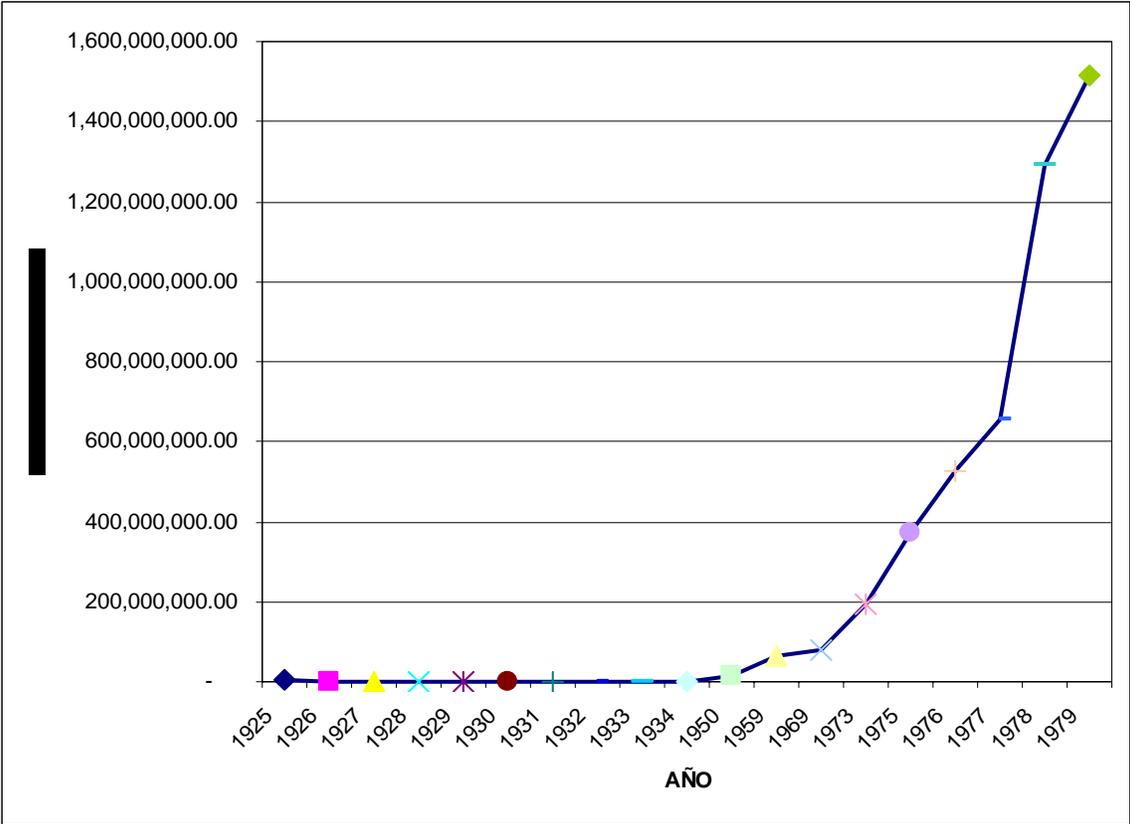


Fuente: Elaborado con datos de la tabla 39.

El valor de la producción (gráfica 14) se incrementó en el periodo de 1969 a 1979, debido principalmente al incremento de la demanda mundial y a una disminución de la oferta; el precio rural pasó de \$6,000.00 pesos a \$50,000.00 pesos por tonelada. A pesar de los altibajos en la productividad (kilos por hectárea) de los árboles, al incrementarse ésta de 399 a 538 en el periodo 1969 a 1973; posteriormente se reducirse a 458 kilos por hectárea

en 1977 y luego volverse a incrementar a 720 kilos por hectárea en 1979, los ingresos del sector cacaotero pasaron de alrededor de \$2'514,226.00 pesos, en 1925, a 1,514'000,000.00 de pesos en 1979.

**Gráfica 14**  
**Valor de la Producción de Cacao en el Estado de Tabasco (1925-1979)**



Fuente: Elaborado con datos de la tabla 39.

Para Tudela (1989:319), entre 1940 y 1970 el cacao tabasqueño no tuvo gran demanda en los mercados nacional e internacional. Su calidad era extraordinaria, pero su precio competía difícilmente con el de las plantaciones africanas, de características inferiores. El cacao tabasqueño sobrevivió gracias a medidas arancelarias proteccionistas. Pero a partir de los años 1970 este panorama varió sustancialmente. La producción

nigeriana, que constituía cerca del 60% de la producción mundial bajó a menos de un 35% por efecto del impacto petrolero negativo en ese país. Ésto alteró la estructura del comercio mundial y se presentaron nuevas oportunidades para el cacao mexicano, que en más de un 90% provenía de Tabasco. En cuanto a lo que señala Tudela de la demanda, podría ser cierto para el mercado internacional, pero no para el mercado nacional, de otra manera no se explicaría el crecimiento que tuvo en la producción de 1,000 a 15,000 toneladas.

Tudela presenta los costos de producción de una hectárea de cacao con fertilizante para el año de 1978 (tabla 40), donde incluía tres aspectos generales: labores culturales, cosecha y otros gastos.

**Tabla 40**  
**Costo de Producción de Una Hectárea de Cacao (Con Fertilizante) 1978**

CONCEPTO	PARCIAL	TOTAL
<b>LABORES CULTURALES</b>		
Deshierbe	\$ 750.00	
Fertilizantes	\$ 800.00	
Aplicaciones	\$ 150.00	
Podas	\$ 1,250.00	
Desmonte	\$ 300.00	
Insecticidas	\$ 381.00	
Aplicaciones	\$ 540.00	
Fungicidas	\$ 908.00	
Aplicaciones	\$ 720.00	\$ 5,799.00
<b>COSECHA</b>		
Corte	\$ 500.00	
Desgrane	\$ 500.00	
Secado	\$ 500.00	
Acarreo	\$ 120.00	\$ 1,620.00
<b>OTROS GASTOS</b>		
Drenes	\$ 400.00	\$ 400.00
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 7,819.00</b>

Fuente: Tudela Fernando, *La modernización forzada del trópico: El caso de Tabasco* 1989: 321.

Hacia 1980, señala Tudela (1989: 319-320), la utilidad aparente por cada hectárea de cacao era muy alta. Descontando los costos, las ganancias eran del orden de los \$25,000.00 pesos por hectárea (tabla 41).

**Tabla 41**  
**Utilidad Aparente de Una Hectárea de Cacao (Con Fertilizante) 1978**

Rendimiento (0.75 ton/ha a 44,000 pesos/ton).	\$33,000.00
Costo de producción	\$ 7,819.00
Utilidad aparente	\$25,181.00

Fuente: Tudela Fernando, *La modernización forzada del trópico: El caso de Tabasco* 1989: 321

Tudela toma como fuente para la elaboración del cuadro anterior información del Banco de Crédito Rural del Golfo, S.A, de 1978. Al mismo tiempo, señala que la mayoría de los campesinos no cuenta con la capacidad de inversión que requiere el desarrollo de un huerto de cacao, que tarda entre siete y ocho años en estabilizarse desde el punto de vista productivo. En muchos casos, tampoco dispone de suelos adecuados este cultivo. Entre 1970 y 1980, el número de productores y la superficie cultivada aumentaron ambos en un 10% respectivamente (Tudela 1989:320). A partir de diferentes fuentes, Tudela (1989: 322) hace un análisis comparativo donde muestra los cambios en la economía cacaotera de Tabasco entre 1970 y 1980 (tabla 42).

**Tabla 42**  
**Análisis Comparativo de la Economía Cacaotera 1970-1980**

<b>VARIABLES</b>	<b>1970</b>	<b>1980</b>	<b>CAMBIO PORCENTUAL</b>
Productores	11,800	13,000	+10.2
Área en producción (hectáreas)	38,000	42,000	+10.5
Producción total (toneladas)	19,500-24,900	28,465	+14.3-46.0
Precio promedio de cacao (mercado internacional de grano. Nueva York. dólares/libra	0.30	1.50	+400
Precio promedio de cacao (mercado nacional de grano. peso/Kg.)	6.50	44.00-71.00 (53.00-73.00 En el Mercado Internacional).	+577-992 +715-1,023
Por ciento de grano de cacao fermentado.	6	51.4	+757

Fuente: Tudela Fernando, *La modernización forzada del trópico: El caso de Tabasco* 1989: 322.

Finalmente, señala que la intensificación del cultivo y el incremento de los rendimientos son reflejo de la introducción de tecnología en grandes plantaciones; existen todavía numerosos pequeños productores que no tiene acceso a las nuevas prácticas tecnológicas para mejorar los rendimientos de su plantación e incluso han disminuido sus rendimientos (Tudela 1989: 323).

En las últimas dos décadas del siglo XX, las hectáreas destinadas al cultivo del cacao en el Estado de Tabasco tuvo un incremento de 22,981 hectáreas (62.11%), pasando de 37,000 a 59,981 ha. (Tabla 43). Uno de los aspectos más importantes fue el precio que alcanzó el grano durante este periodo, lo que motivo a los productores a replantar y a cambiar la producción de otros cultivos por cacao. En este periodo se da el

encumbramiento y declinación de la Unión Nacional de Productores de Cacao y de la Industrializadora de Cacao de Tabasco S.A. INCATABSA, propiedad de la Unión.

**Tabla 43**  
**Hectáreas, Producción, Rendimiento, Precio Corriente Rural y Valor del Cacao**  
**En el Estado de Tabasco (1980-1999)**

AÑO	HECTAREAS EN PRODUCCION	RENDIMIENTO (KILOS POR HECTAREA)	PRODUCCION (TONELADAS)	PRECIO REAL POR TONELADA*	VALOR REAL DE LA PRODUCCION
1980	38200	752	28,740	\$ 23,052.88	\$ 662,539,771.20
1981	37000	592	21,922	\$ 33,265.56	\$ 729,247,606.32
1982	37000	871	32,247	\$ 56,869.27	\$ 1,833,863,349.69
1983	37000	706	26,151	\$ 206,740.87	\$ 5,406,480,491.37
1984	41250	694	28,630	\$ 658,304.27	\$ 18,847,251,250.10
1985	42,017	810	34,043	\$ 1,868,635.71	\$ 63,613,965,475.53
1986	42017	722	30,339	\$ 5,260,520.96	\$ 159,598,945,405.44
1987	43744	697	30,500	\$ 27,213,050.68	\$ 829,998,045,740.00
1988	47119	829	39,031	\$ 102,174,482.93	\$ 3,987,972,243,240.83
1989	47119	689	32,500	\$ 138,866,069.57	\$ 4,513,147,261,025.00
1990	47119	667	31,448	\$ 195,584,527.03	\$ 6,150,742,206,039.44
1991	47241	651	30,759	\$ 241,605,566.24	\$ 7,431,545,611,976.16
1992	49269	616	30,373	\$ 210,233.45	\$ 6,385,420,576.85
1993	49289	810	39,924	\$ 230,520.98	\$ 9,203,319,605.52
1994	60612	548	33,196	\$ 300,000.00	\$ 9,958,800,000.00
1995	60612	546	33,110	\$ 787,922.90	\$ 26,088,127,219.00
1996	60612	402	24,350	\$ 1,439,188.57	\$ 35,044,241,679.50
1997	60612	545	33,050	\$ 2,002,594.28	\$ 66,185,740,954.00
1998	60612	498	30,170	\$ 2,799,051.18	\$ 84,447,374,100.60
1999	59981	476	28,550	\$ 2,481,603.87	\$ 70,849,790,488.50

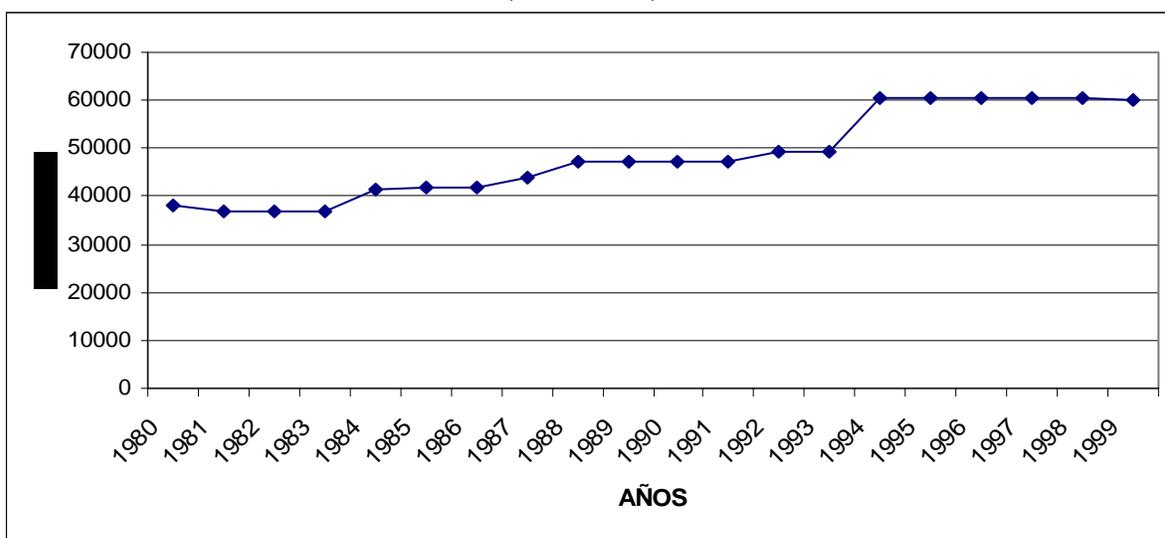
FUENTE: Delegación de la SAGARPA en Villahermosa, 2000. Tabasco.

\*Para la obtención de los precios reales se tomó como base el año de 1994.

Se observa (gráfica 15) que en el periodo de 1980 a 1999 hay un crecimiento del 57% de las hectáreas dedicadas a la producción de cacao. Este puede dividirse en dos partes: El primero que va de 1980 a 1993, durante el cual el área dedicada a la producción aumenta de 38,200 a 49,289 hectáreas, lo que significó un crecimiento anual promedio de 1,024 Ha. y el segundo de 1993 a 1998 en el cual hay un crecimiento de 49,289 a 59,981

Ha.; de 1993 a 1994 se integran 11,323 Ha., manteniéndose en 60,612 Ha. de 1994 a 1998 y dándose una caída de 631 Ha. en 1999. Estos incrementos se dan de manera estadística, en la realidad hay un desconocimiento de cuantas hectáreas fueron destinadas al cultivo del cacao en dicho periodo. La información que publica la SAGARPA es obtenida a través de los datos que les son enviados por las asociaciones locales y regionales y por la Unión Nacional de Productores de Cacao y muchas veces dicha información esta inflada con la finalidad de obtener mayores recursos y apoyos financieros, así lo señaló el Ing. Miguel Hernández Hernández, Jefe de Fomento Agrícola (Programa Cacao) de la SAGARPA.<sup>86</sup>

**Gráfica 15**  
**Hectáreas en Producción de Cacao en el Estado de Tabasco**  
**(1980-1999)**



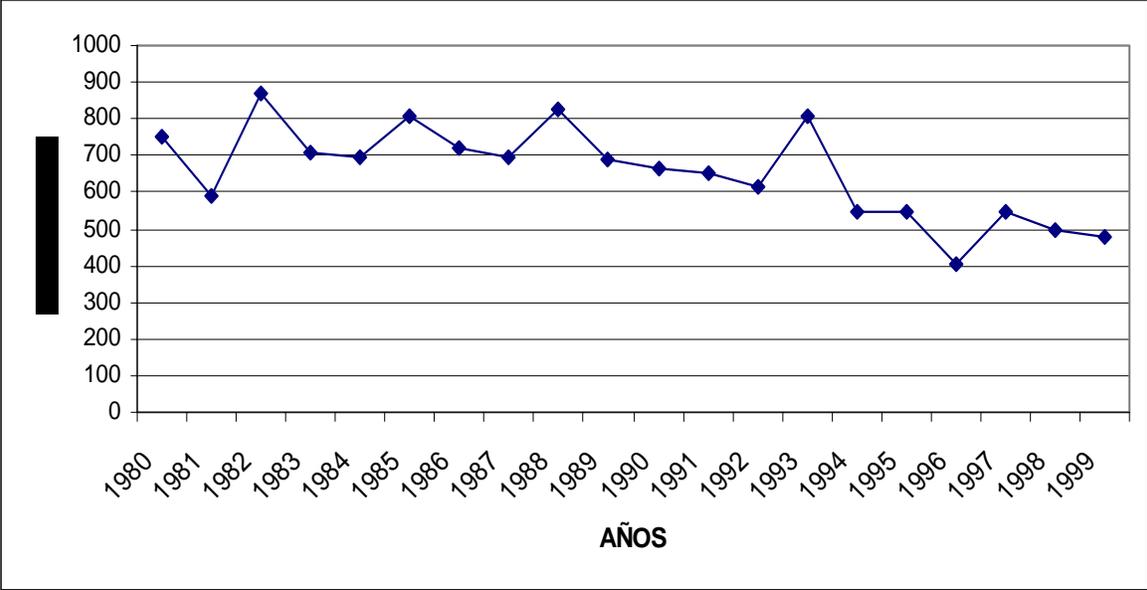
Fuente: Elaborada con los datos de la tabla 43.

Los rendimientos (Kg. / Ha.) en el periodo 1980-1998 (gráfica 16) son totalmente inconsistentes: De 752 kilos que alcanzó en 1980; 810 kilos en 1985 y 829 kilos por Ha. en 1988, siendo esta la productividad más alta que alcanza el cultivo de cacao en el siglo XX.

<sup>86</sup> Entrevista realizada en las oficinas de la SAGARPA (Teapa #230, Fraccionamientos Prados de Villahermosa, Villahermosa, Tabasco), el 8 de enero del 2007.

Dentro de dichos periodos se dan caídas: 594 kilogramos en 1984; 697 en 1987 y de 402 en 1996, siendo esta la productividad más baja de las plantaciones cacaotera en las dos últimas décadas del siglo XX. En el periodo 1980-1989 los rendimientos están por encima de los 595 kilos por hectárea como resultado del mantenimiento que hacen los campesinos productores de cacao en sus madreños, con los recursos que obtienen por los remanentes que les otorga la Unión Nacional de Productores de Cacao a través de las asociaciones locales y regionales.

**Gráfica 16**  
**Rendimiento (Kg. /Ha.) de la Producción de Cacao en el Estado de Tabasco**  
**(1980-1999)**



Fuente: Elaborada con los datos de la tabla 43.

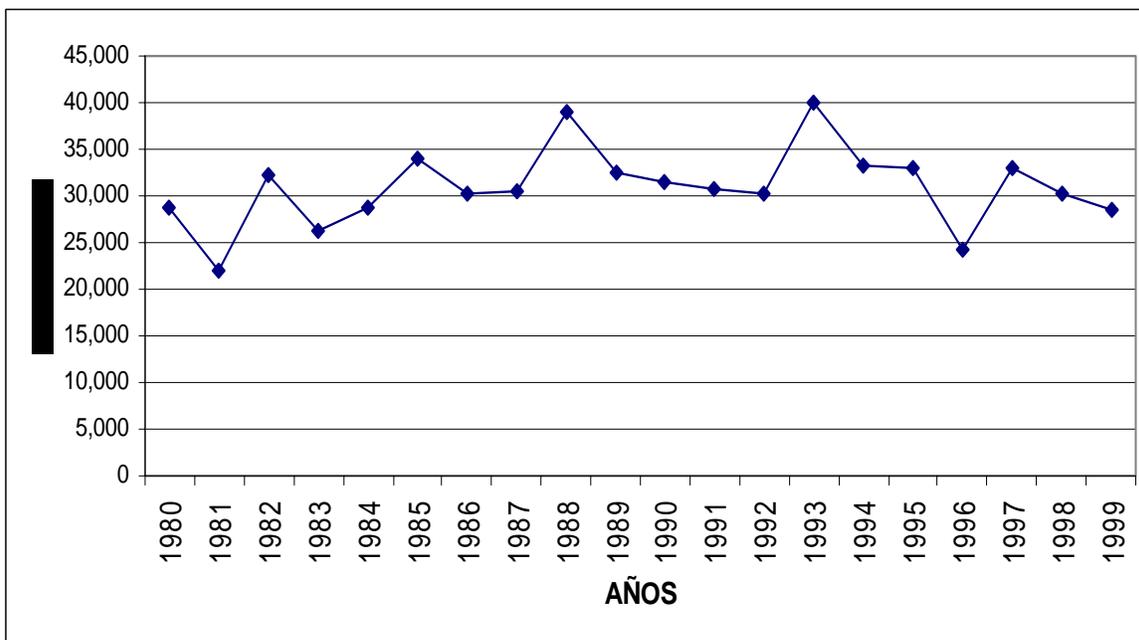
Resultado de una productividad inconsistente en este periodo (1980-1999), el crecimiento de las áreas destinadas a la producción de cacao no tuvieron un impacto significativo en el crecimiento de la producción anual del grano (gráfica 17), teniendo sólo un crecimiento del 35% entre 1980 y 1988, al pasar de 28,740 a 39,031 toneladas; en 1988

se alcanza la mayor productividad (829 kg. /Ha.), resultado de la atención que le daban a sus plantaciones los grandes, medianos, pequeños y los campesinos con los ingresos que obtenían de los remanentes, éstos se dejaron de recibir en 1989. Entre 1988 y 1993 se da un crecimiento de la producción del 2.28%, al pasar de 39,031 a 39,924 toneladas y un crecimiento del 4.6% del área destinada a la producción de cacao; alcanzándose en 1993 una productividad de 810 Kg./ Ha., resultado de un programa que implementa (por única vez) el gobierno federal y estatal que consistió en dar a cada productor \$500 pesos por hectárea<sup>87</sup>. A pesar de que en 1994 se integran 11,323 hectáreas al cultivo del cacao, la producción total cacao sólo llega a 33,196 toneladas; 33,110 en 1995; 24,350 en 1996; 33,050 en 1997; 30,170 en 1998 y 28,550 en 1999, lo que significó una caída de la productividad de las plantaciones de cacao.

---

<sup>87</sup> Información proporcionada el 8 de enero del 2007 por el Ing. Miguel Hernández Hernández, Jefe de Fomento Agrícola de la SAGARPA. Delegación Tabasco.

**Gráfica 17**  
**Producción de Cacao del Estado de Tabasco (1980-1999)**



Fuente: Elaborada con los datos de la tabla 43.

En 1998, México producía solo el 1.9% del volumen mundial de cacao, que se cultivaba en 89,016 hectáreas, de las cuales el Estado de Tabasco tenía 60,612 Ha. (68%) y el Estado de Chiapas 28,404 Ha. (32%), calculándose un rendimiento promedio por hectárea de 498 Kg., de cacao seco. La producción anual en Tabasco ha fluctuado entre las 30 y 36 mil toneladas, estableciéndose como producción media 33,000 toneladas, ésta representa cerca del 70% de la producción nacional. Del cultivo del cacao en Tabasco en el 2005, dependían cerca de 36,386 familias, que en su mayoría cultivan parcelas de una a tres hectáreas y que se encuentran principalmente localizadas en la región de la chontalpa tabasqueña. El cacao se cultiva principalmente en los Municipios de Cárdenas, Comalcalco, Huimanguillo, Cunduacán, Jalpa de Méndez, Paraíso y Teapa.

En la región de la Chontalpa (Cárdenas, Comalcalco, Cunduacán, Huimanguillo y Jalpa de Méndez) durante la temporada 1999-2000 (tabla 44) había 56,184 Ha., dedicadas al cultivo del cacao, con una producción de 20,430 toneladas de cacao seco, que tenía un valor de mercado de \$170'510.000.00 pesos. Es decir, en la Chontalpa se localizaban el 93.67% de la tierra destinada al cultivo del cacao del Estado y se producía el 85.56% del total del cacao que se comercializaba en los mercados locales, nacionales e internacionales.

**Tabla 44**  
**Producción y Valor del Cacao de Los Municipios de La Chontalpa Tabasqueña**  
**1999-2000**

	<b>SUPERFICIE SEMBRADA</b>	<b>SUPERFICIE COSECHADA</b>	<b>VOLUMEN</b>	<b>VALOR</b>
<b>MUNICIPIOS</b>	<b>HECTAREAS</b>	<b>HECTAREAS</b>	<b>TONELADAS</b>	<b>MILES DE PESOS</b>
Cárdenas	15,557	15,557	5,057	43,466
Comalcalco	16,807	16,807	6,554	55,709
Cunduacán	11,457	11,457	4,468	33,978
Huimanguillo	7,987	7,987	2,645	22,857
Jalpa de Méndez	4,376	4,376	1,706	14,500
Total Estatal	50,184	50,184	20,430	170,510

Fuente: SAGARPA, Delegación Tabasco. 2001.

### Las Cosechas de Cacao en Tabasco

De los 1940 a los 1990 existían cuatro cosechas de cacao durante el año, dándoseles los siguientes nombres: alegrón, invernada, cosecha y venturero loco. Yáñez García (1994:16) señala los montos aproximados de cacao producido en cada uno de los ciclos señalados (tabla 45).

**Tabla 45**

### **Calendario de Cosechas de Cacao en Tabasco**

<b>TERMINO COMUN</b>	<b>TEMPORADA DE PRODUCCION</b>	<b>MONTO % APROXIMADO DE PRODUCCION.</b>
Alegrón	Del 15 de Septiembre al 15 de Noviembre.	25%
Invernada	Del 15 de Noviembre al 15 de Febrero.	40%
Cosecha	Del 15 de Febrero al 30 de Junio.	30%
Venturero loco.	Del 30 de Junio al 15 de Septiembre.	05%

Fuente: Yánez García Mario “El cacao: origen, cultivo e Industrialización en tabasco”, p. 16.

Hay un dicho popular que alude a las cosechas y dice: “El alegrón da para el calzón; el aventurero da dinero y la cosecha es fortuna hecha” (Carrera 1981: 34). En este esquema, solo de junio a septiembre había una escasez del grano al producirse únicamente el 5% de la producción total que se generaba en la entidad y los productores recibían ingresos por cacao durante nueve meses (septiembre – junio). A partir de 1990 el esquema se modificó y se recrudesció en 1995, después de los huracanes Opal y Roxana, las cosechas de cacao se redujeron de octubre-noviembre a enero y de marzo a mayo y los campesinos productores de cacao solo obtienen ingresos por el grano durante siete meses, lo que ha impactado aún más su ya maltrecha economía.

### **ORGANIZACIÓN ECONOMICA Y SOCIAL DE LOS PRODUCTORES DE CACAO**

Durante el gobierno de Tomás Garrido Canabal (1922-1935) se crea la primera cooperativa cacaotera en Comalcalco, que será la única autorizada para vender cacao, quitándoles el derecho a los particulares de movilizar el cacao y se establece un impuesto al grano. Para Garrido el reparto de la tierra no fue prioritario, ya que fomentaba “el espíritu

individualista”. Por considerarlo obsoleto y arcaico no fomentó el ejido –que se redefinió a partir de la revolución Mexicana- como forma colectiva de tenencia. La vía de la emancipación económica se concebía, más bien, en términos del sistema cooperativo. En Tabasco surge entonces -con mucha fuerza- un cooperativismo por medio del cual los productores se asociaron para vender sus productos y comprar insumos. En las ramas de mayor importancia económica estas asociaciones de productores fueron adquiriendo poder y desempeñan hoy un papel de primer orden en la vida de la entidad (Tudela 1989: 66).

Con el surgimiento de cooperativas y asociaciones locales en los principales municipios cacaoteros del Estado, se establecen las bases que darán origen a la Federación de Cacaoteros de Tabasco, que se convierte el 20 de diciembre de 1961 en la Unión Nacional de Productores de Cacao (UNPC)<sup>88</sup> agrupando a los productores de Tabasco y Chiapas, siendo gobernador del Estado de Tabasco, el Lic. Carlos A. Madrazo Becerra (1959-1964) y en 1974 por decreto presidencial se crea la Comisión Nacional del Cacao (CONADECA) afiliándose a ella los productores de Chiapas, quedando sólo los productores Tabasqueños en la UNPC. En el gobierno de Leandro Rovirosa Wade (1977-1982), se eliminan los impuestos y se permite nuevamente que los particulares entren en la comercialización del grano, con lo cual surgen los intermediarios mejor conocidos como “coyotes”.

En 1986 la UNPC estaba integrada por 22,000 ejidatarios, pequeños y medianos propietarios. La UNPC es el organismo cúpula del Sector Cacaotero. Esta integrada por tres Uniones Agrícolas Regionales (Comalcalco, Centro-Sierra y Chontalpa), que a su vez agrupan a 26 asociaciones agrícolas locales de productores y diez receptoras, distribuidas dentro de la zona de producción. De los 22,000 productores que formaban la

---

<sup>88</sup> Desde su creación opera al amparo de la Ley de Asociaciones Agrícolas.

organización, el 70% (15,400) está constituido por ejidatarios o mini productores y el 30% (6,600), por pequeños y medianos propietarios (Jhabvala y Tokeshi 1990: 121). De acuerdo con su acta constitutiva, los objetivos de la UNPC son los siguientes:

- Conservar, mejorar y aprovechar racionalmente el suelo.
- Cooperación económica y práctica para la realización de investigaciones agrícolas como medio de lograr una mayor producción de los árboles.
- Aumentar el rendimiento y la calidad del cacao.
- Establecer bodegas adecuadas para la conservación y manejo del cacao de sus miembros.
- Pugnar por la adopción de normas de calidad para la clasificación del cacao en el país, ajustándolas a las que se encuentran establecidas en los mercados extranjeros.
- Promover la industrialización del cacao perteneciente a organismos filiales.
- Realizar ventas en común de los productos de sus miembros, previo aviso de la Asamblea General.
- Obtener crédito para el cumplimiento de sus fines.
- Promover obras de mejoramiento económico, social y cultural en beneficio de los socios tales como centros distribuidores de artículos de primera necesidad, escuelas, parques deportivos, etc.
- Pugnar porque todos los productores de cacao se adhieran a las asociaciones locales de productores respectivas o constituir nuevas asociaciones.

Para procesar el grano y darle mayor valor agregado, en 1962 se funda la industrializadora de Cacao de Tabasco, SA. (INCATAB), puesta en operación en 1966,

con un capital de 71 millones de pesos, divididos en 71,000 acciones nominativas con valor de mil pesos cada una. De conformidad con su acta constitutiva, el Consejo de Administración de INCATAB lo forman cinco consejeros que son: el presidente en turno de la UNPC, el presidente de vigilancia de la UNPC y los tres presidentes de las uniones regionales de productores de cacao. La administración se encuentra a cargo de una gerencia general, una gerencia auxiliar y la subgerencia de administración y personal.

En 1970, resultado de una mala administración la empresa fue embargada, liquidada y adjudicados sus activos al gobierno del Estado de Tabasco. El 19 de noviembre de 1975, durante el gobierno de Mario Trujillo García (1971-1976) en base a un contrato de donación, el gobierno del estado adjudicó los activos fijos de la empresa a los productores de cacao existentes en esa fecha, quienes constituyeron una nueva sociedad anónima, de conformidad con las leyes vigentes en el país, sobre todo de acuerdo con las disposiciones del capítulo quinto de la Ley General de Sociedades Mercantiles (Jhabvala y Tokeshi 1990: 123). En 1986 la planta tenía una capacidad de transformación anual de 15,000 toneladas de cacao en grano, para producir pasta de cacao, manteca de cacao, cacao en polvo (cocoa), chocolate de mesa, golosina e instantáneo, siendo la más grande de América Latina, generando aproximadamente 400 empleos permanentes durante todo el año.

En 1986 la UNPC contaba con instalaciones de almacenamiento para el cacao en grano, pasta de cacao, manteca de cacao y cacao en polvo o cocoa, en bodegas localizadas en los estados de Tabasco, Veracruz y el Distrito Federal. En la ciudad de Cárdenas, Tabasco se encuentra la Almacenadora y Seleccionadora de Cacao (ALSECA) con una capacidad de almacenaje para 10,000 toneladas de cacao; en la Ciudad de México la Almacenadora de Cacao de Tabasco (ALCATAB), con capacidad de 5,000 toneladas de cacao; en el Puerto de Veracruz y en la Ciudad de Perote, Veracruz, se cuenta con bodegas

cuya operatividad se canaliza hacia la actividad exportadora. Contaba también con 20 tractocamiones y 26 remolques, de los cuales cuatro tienen equipo de refrigeración – básicamente para el transporte de la manteca de cacao-, así como una pipa con capacidad de 30,000 litros para combustible, un tractocamión grúa, un taller de mantenimiento y reparación, ocho unidades de aerofumigación. Dos campos experimentales, uno establecido en el Municipio de Comalcalco con 14 Ha. y otro en el municipio de Cunduacán con 85 Ha., y viveros localizados en las rancherías y poblados de Cárdenas, Cunduacán, Comalcalco y Paraíso.

A principios de la década de los 1990 la deuda de la UNPC con bancos e instituciones financieras del país ascendía a \$70,000 millones de pesos y se declara en quiebra, por lo que se tienen que vender el 80% de sus activos. Este problema financiero fue resultado de los excesivos gastos y malos manejos de algunos líderes que dirigieron la UNPC en el periodo 1975-1990.

### **Elección de Representantes y el Funcionamiento de las Asociaciones Locales, Regionales y la UNPC**

El nombramiento de los representantes en la mesa directiva de las asociaciones locales y regionales se hace a través del voto directo de sus asociados, en una reunión plenaria que es encabezada por un representante del presidente municipal, un representante del gobernador, un representante del secretario de Desarrollo Económico del Estado, un representante del secretario de Desarrollo Agropecuario del Estado y un representante del delegado de la SAGARPA, quienes dan fe del acto; así como los representantes de las planillas que buscan obtener el cargo.

Se rumora entre los productores de cacao que normalmente los futuros representantes de las asociaciones cuentan con la aprobación de antemano del delegado de la SAGARPA o del secretario de Desarrollo Agropecuario o del Secretario de Desarrollo Económico o del presidente municipal, quienes tienen la posibilidad de proveer de apoyos a las asociaciones a través de los programas federales y/o estatales que existen para el cacao.

En cuanto a la elección del presidente de la UNPC se hace a través de los delegados de las asociaciones regionales. Se dice que es impuesto por el gobernador en turno y que a pesar que se realizan los pasos que señala la ley, al final sale electo quien tiene el aval del señor gobernador, como lo narra Roberto López en un documento inédito, intitulado “La agitada historia de los cacaoteros”: ¡Y al fin llegó la hora de la renovación de la directiva de la Unión Nacional (1978)!

...En el edificio localizado en el malecón Lic. Carlos A. Madrazo a orillas del Grijalva, se llevo a cabo la reunión con delegados de las regionales y de las asociaciones, la presencia del Lic. Pascual Bellizia C. en representación del gobernador del estado, el Ing. José Guadalupe Escamilla de la Secretaría de Agricultura y los dirigentes Ing. Guillermo Brondo, Moisés Rosique y Emeterio de la Cruz. El Ing. José Guadalupe Escamilla pidió planillas y un delegado dio lectura a la encabezada por el señor Ramón Celorio, quien había permanecido muy silencioso, pues bien sabía que no tenía caso hablar ya que todo estaba preparado a su favor, figurando como secretario Virgilio Díaz Escayola y como tesorero Manuel Trujillo de la Fuente. Todos aprobaron la planilla menos Don Santiago Cruces que se abstuvo de votar, pero a la vez manifestando que eso no era más que un continuismo de las mismas prácticas antidemocráticas, en tanto que uno de los presentes dijo que si ya se tenía todo preparado para que los habían llevado. Y de esa manera se cumplió, no la voluntad de los cacaoteros, sino del gobernador del estado en turno, Leandro Roviroso Wade. (Jiménez López 1993: 38).

A través de la UNPC el gobierno federal (SAGARPA) y estatal (SEDAFOP<sup>89</sup> y SEDET<sup>90</sup>) canalizan los programas de apoyo al sector cacaotero. El presidente de la UNPC

---

<sup>89</sup> Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Forestal y Pesca del gobierno del Estado de Tabasco.

y los presidentes de las asociaciones regionales y locales determinan a quien se le apoya, con cuanto y cuando, es decir, es totalmente discrecional. Normalmente son llamados en el momento que existen recursos que deben repartirse y también cuando el gobernante en turno requiere de la presencia de los productores en algún mitin para demostrar su poder político. Por lo que la UNPC y las asociaciones regionales y locales no sólo actúan como un administrador económico sino también político de los recursos gubernamentales. De esta manera el control de la organización política de los recursos productivos facilita la participación en la actividad comercial del mercado organizado y de hecho es un requisito indispensable. El acceso a los puestos políticos es requisito *sine qua non* para la actividad mercantil.

El financiamiento de la estructura administrativa de las asociaciones locales y regionales se hace a través de los ingresos que se obtienen del diferencial de precios que se genera entre el precio que se le paga al productor de cacao en baba en el modulo y el precio que recibe la asociación local y/o regional, por el cacao fermentado y secado, en el momento que le entrega a la UNPC y/ o lo vende a los mayoristas. La UNPC financia su estructura administrativa y todos sus gastos a través de los ingresos que obtiene de la diferencia de precios entre lo que paga a las asociaciones locales y/o regionales y el precio que recibe en los mercados nacionales y/o internacionales al realizar sus operaciones de venta. En épocas de administradores honestos de la UNPC una parte del diferencial obtenido se repartía a los productores en forma de remanente<sup>91</sup>, lo que permitía que los

---

<sup>90</sup> Secretaría de Desarrollo Económico y Turismo del gobierno del Estado.

<sup>91</sup> Los remanentes entregados a los productores se incrementaron de 423.2 millones de pesos en el ciclo 1977/78 a 7,851.3 millones de pesos en el ciclo 1986/87 (Jhabvala y Tokeshi 1990: 112).

ejidatarios tuvieran recursos para realizar mejoras en sus madreados. Este remanente se dejó de repartir al finalizar la década de los 1980.

La UNPC en los 1980 llevó un programa de ayuda económica para sus miembros, consistente en proporcionar implementos e insumos al menor costo posible y asistencia social al gremio cacaotero así como capacitación y asistencia técnica, campañas fitosanitarias, propagación de material vegetativo seleccionado y fumigación aérea (Jhabvala y Tokeshi 1990: 115-116).

Para ser miembro de la UNPC deben ser cacaoteros registrados en una asociación local y/o regional y pagar sus cuotas -es decir- tener el compromiso de entregar cierta cantidad de cacao en forma anual, en caso contrario, automáticamente deja de ser miembro y pierde sus derechos. Hasta el 2005 ningún presidente de la UNPC había salido de un ejido, todos han sido medianos o grandes productores, que cuentan con relaciones políticas y muchas veces han ocupado un cargo en la administración pública municipal o estatal. Algunos ex presidentes de las asociaciones regionales o de la UNPC, han llegado a ser presidentes municipales, han ocupado algún cargo en la administración estatal y/o un cargo de elección popular a nivel estatal o nacional.

La mala administración de los directivos, el despilfarro de los líderes, las quiebras constantes de las asociaciones, los fluctuantes precios del cacao -entre otros motivos- provocaron que desde fines del siglo XX la UNPC haya perdido su credibilidad entre los productores pequeños y mediano y éstos estén creando sus propias fermentadoras y secadoras, y buscando canales propios para la comercialización de su cacao. En contraste, los ejidatarios (pequeños productores) no cuentan ni con los recursos económicos suficientes para la instalación de sus propias fermentadoras y secadoras, ni con las

cantidades suficientes del grano para poder incorporarse a los mercados nacionales, ni con el conocimiento del funcionamiento de los mercados nacionales e internacionales.

### **Proceso de Adquisición de Cacao**

El acopio del cacao en baba (verde) se realiza a través de las asociaciones locales, quienes tienen módulos de recepción en las rancherías, pueblos o villas en los municipios productores del grano, así como medios de transporte, a través de los cuales diariamente lo recogen y lo llevan a las oficinas de las asociaciones locales, donde se llevan a cabo los procesos de fermentación<sup>92</sup> y secado<sup>93</sup> (anexo 1), posteriormente es vendido a las empresas comercializadoras y/o es enviado a la UNPC.

El cacao que demandan las empresas en el mercado nacional o internacional requiere de dichos procesos, los cuales se realizan en las plantas beneficiadoras que en Tabasco se encuentran en poder de las asociaciones locales y/o de particulares; ya seco el grano se entrega por parte de las asociaciones a la Unión Nacional de Productores de Cacao (UNPC) quien lo vende directamente a las empresas nacionales (60%) y/o extranjeras (40%) y una parte lo envía la Industrializadora de Cacao de Tabasco S.A. (INCATABSA), quien transforma el grano en licor de cacao, manteca de cacao, cocoa, chocolate golosina y chocolate en polvo; productos que posteriormente los comercializa en los mercados nacionales e internacionales.

---

<sup>92</sup> Los objetivos de la fermentación son: (1) Eliminar la pulpa; (2) Matar el germen de la almendra; (3) Disminuir el sabor amargo y astringente; (4) Proporcionar acidez y (5) Dar origen a los precursores de los compuestos responsables del aroma del chocolate (López 1996: 231).

<sup>93</sup> Los objetivos del secado son: (1) Bajar el contenido de agua de un 55 a 60% en las almendras fermentadas hasta el 6 o 7 %; (2) Detener las reacciones iniciadas durante la fermentación; (3) Propiciar la oxidación de compuestos polifenólicos y (4) Disminuir la concentración de ácido acético (López 1996: 241)

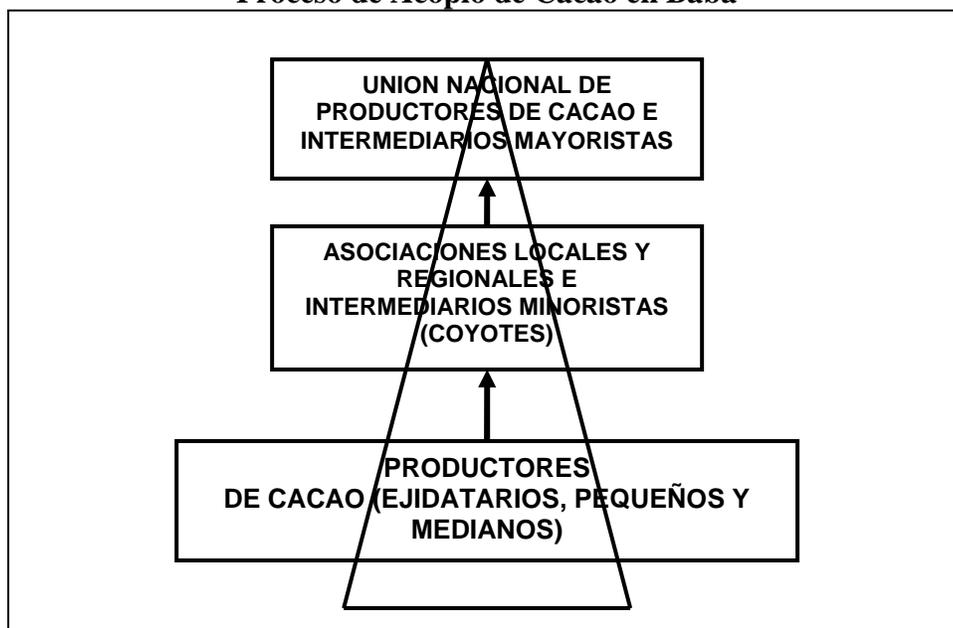
La instalación de una planta para realizar los procesos de fermentación y secado requiere una inversión de entre dos y 10 millones de pesos (en el 2005), dependiendo de la cantidad de cacao que se desea procesar. Los ejidatarios (conocidos como morraleros), los pequeños y medianos productores entregan el cacao en baba (son las nueces del cacao cubierto por una pulpa, conocida como mucílago) en los módulos de recepción, donde se les paga (si hay dinero), o se les entrega un recibo que se le pagará cuando haya dinero. El presidente de la asociación local es quien determina la fecha de inicio de la compra, lo que establece el inicio de la temporada de cosecha y el precio que se pagará. Normalmente los ejidatarios cuentan con información que les provee el administrador del modulo de la fecha probable de la apertura, quien a su vez recibió la información del presidente de la asociación, lo que indica a los ejidatarios, pequeños y medianos el inicio del corte del cacao.

Los productores que cuenten con un secadero realizaran el proceso del secado del cacao (cuando es inicio o final de temporada porque es poco cacao) y podrán vender su producto a un mayor precio, ya sea al coyote, a los intermediarios en Comalcalco o directamente en los mercados locales. Cuando el cacao en baba es vendido a los intermediarios por los productores, éstos lo fermentan y secan en sus propias plantas y – posteriormente- el cacao fermentado y secado es comercializado a las empresas nacionales o internacionales, quienes se encargan de realizar los subprocesos antes mencionados.

Las empresas nacionales demandantes de cacao absorben el 55% de la producción, es decir, 29,150 toneladas, si consideramos que el Estado de Tabasco produce 36,000 toneladas, el mercado nacional consume 19,800 toneladas producidas en Tabasco. Los agentes económicos que participan en el mercado de cacao en la entidad se pueden identificar como empresas comercializadoras que acopian grandes cantidades de cacao que

posteriormente venden a la industria nacional o internacional. La Unión Nacional de Productores de Cacao (UNPC) comercializa directamente el grano al mercado internacional, tomando como base la cotización diaria de los precios del grano en el mercado de Nueva York. El proceso de acopio del cacao en baba y su transformación en cacao fermentado y seco, está integrada por: (1) los ejidatarios, pequeños y medianos productores; (2) asociaciones locales y regionales e intermediarios minoristas (coyotes); (3) la UNPC y los intermediarios mayoristas (Figura 17)

**Figura 17**  
**Proceso de Acopio de Cacao en Baba**



### **Una Agricultura Alternativa: El Cacao Orgánico**

La Secretaría de Desarrollo Económico del Estado de Tabasco levantó un censo en el periodo 2002-2003, que arrojó 103 áreas geopolíticas donde se cultiva el cacao, encontrándose en Comalcalco 9,975 familias campesinas con una extensión de tierra

destinada a la producción de cacao de 1.092 Ha. por familia. Dicho censo muestra que la localidad con el mayor número de productores de cacao en el municipio es el ejido José María Pino Suárez 1ª Sección, donde existen 475 productores con 505.53 Ha., teniendo en promedio 1.064 Ha. por productor (Anexo 2). En ese mismo año, el gobierno del estado inicia un programa de agricultura alternativa<sup>94</sup>, que entre sus objetivos tiene que las familias productoras de pequeña escala obtengan mejores ingresos. Este programa consiste en el cultivo del cacao orgánico. Su cultivo exige la no utilización de fertilizantes y la elaboración de sus propios fertilizantes naturales por parte de los productores

El 1º de enero del 2005 el portal de Internet de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Forestal y Pesca del gobierno del estado señalaba que estaban en proceso de certificación de cacao orgánico 10,982.55 Ha. que involucraban a 6,475 productores en todo el estado y en promedio cada uno de ellos tenían 1.70 Ha. ([www.sedafop.gob.mx/temas/cacao\\_tabasco.htm](http://www.sedafop.gob.mx/temas/cacao_tabasco.htm)).

### **El Cacao de la Ranchería**

El cacao como producto agrícola comercial se inicia en la década de los 1930 en la ranchería, antes de esa fecha la producción de cacao (*Theobroma cacao subespecie cacao*) era para el autoabasto. Se cultivaba junto con la caña de azúcar y el café. En los 1940, a medida que se fue poblando la ranchería y al crearse el ejido, las plantaciones de cacao se

---

<sup>94</sup> La Dra. Alba González Jácome (2003: 21-22), tomando el concepto del Consejo Nacional de Investigación de los Estados Unidos, señala que la agricultura alternativa incluye una amplia gama de sistemas y prácticas agrícolas. Los sistemas van desde aquellos que han sido clasificados como orgánicos (sistemas biológicos), que tienen un uso nulo, o casi nulo, de insumos químicos en ellos, hasta aquellos sistemas agrícolas, que pueden incluir el uso controlado de plaguicidas o antibióticos (sistemas con bajos insumos), destinados al control específico de plagas o enfermedades y los sistemas agrícolas que son regenerativos o sostenibles.

incrementaron, conformándose su estructura agraria de producción por ejidatarios, avocindados y posesionarios, quienes realizaban el usufructo de la tierra. Dotándoseles de una extensión de 1'518-55-09.386 Ha., de tierras parceladas y 500-72-71; 416 Ha. de tierras para uso común, según lo establece en reglamento interno<sup>95</sup>; el cual es un instrumento jurídico formal que tiene por objeto regular la organización socioeconómica y el funcionamiento del ejido. De ese total de tierras casi 600 Ha. corresponden a la rancharía José María Pino Suárez 1ª Sección.

Los acahuales y las selvas medias que eran parte del paisaje fueron derribadas para sembrar maíz, frijol y caña de azúcar, así como para la creación de los madreños (madreadura, madreadito, hacienda) de cacao<sup>96</sup> (*Theobroma cacao* subespecie cacao) y siembra del coco (*Cocos nucifera* L).

### **Formación de un Madreado**

Un madreado de cacao se formaba en los 1940 con árboles de moté (*Erythrina americana*) y cacao (*Theobroma cacao* L), colocados a una distancia con 2.5 m. uno de otro y poniendo una hilera de árboles de cacao y una hilera de árboles de moté, que proveía la sombra al cacao. Alrededor de la parcela se colocaba el café que también se beneficiaba de la sombra del moté (cultivo intercalado con un cinturón verde). A la parcela de cacao también se le conoce como un madreado o madreadito, por los árboles de moté que contenía, ya que se le consideraba a éste como la madre del cacao por el cobijo que le brindaba en su crecimiento

---

<sup>95</sup> Procuraduría Agraria. Registro Agrario Nacional. Delegación Estatal, Tabasco. Reglamento Interno. 19 de Agosto del 2002.

<sup>96</sup> Francisco J. Santamaría señala en el diccionario general de mexicanismos que lo común en Tabasco es llamar hacienda al plantío de cacao y que el nombre técnico debe ser CACAOTAL, que significa terreno plantado de cacao.

y desarrollo. En el 2005 (Foto 26) la formación de los madreños se hace sembrándose en una hectárea 400 árboles (si se siembran en una distancia de 4 por 5) ó 500 árboles de cacao (si se siembran en una distancia de 4 por 4).

**Foto 26**



Madreño (Izquierda) Árbol de Mote (Derecha)

El moté, desde la década de los 1990 se está sustituyendo por árboles frutales (guanábana (*Annona muricata* L), mamey (*Mammea americana* L), zapote (*Pouteria zapota* Jacq.) y otro tipos de árboles como la pimienta (*Pimenta dioica* (L.) Merrill). Con la desaparición del moté de las haciendas cacaoteras, Macario Sánchez Pérez, campesino de 80 años de edad y dedicado al cultivo del cacao desde los 10 años comenta con nostalgia: “...El cacao hoy, ya ni madre tiene...”.

El tiempo que se tarda un árbol de cacao para producir sus primeros frutos es de siete a ocho años. El proceso para la formación de un madreño (tabla 46) se inicia con la

limpia del terreno (derrumbe de acahuales y selva media), utilizándose el machete y garabato; después de unos días se realiza el quemado de la ramas y tronco secos y posteriormente el sembrado de árboles de sombra (moté), para lo cual se utiliza una pala o un saca hoyos<sup>97</sup>, el tiempo que tardaba este árbol para hacer su sombra era de cuatro años; en el año uno y en el año dos se sembraba maíz entre el moté. Si en el tercero se sembraba maíz, ya no crecía por la sombra que daba el árbol. En el tercer o cuarto año se sembraba el cacao, utilizándose una pala o un saca hoyos, que crecía bajo la protección de la sombra del moté. Al tercer año de sembrado le comenzaban a salir los botones, después la flor, el chillillo, el crecimiento y maduración del fruto.

**Tabla 46**  
**Actividades que se realizan para la Creación de un Madreado**

<b>ACTIVIDAD</b>	<b>TIEMPO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Preparación del terreno	Un mes	Se utiliza machete para la limpieza del terreno
Siembra de los árboles de sombra	4 años	Se utiliza una pala o un saca hoyos
Siembra de los árboles de cacao	Tres años después de haber sembrado los árboles de sombra.	Se utiliza una pala o un saca hoyos
Primera floración del árbol.	2.5 a 3 años después de haber sembrado el árbol de cacao.	
Crecimiento del chillillo hasta la maduración de la mazorca.	De 4 a 7 meses (120 a 210 días).	Según el tipo de cacao, el proceso consta de la aparición de los botones, flor, chillillo, aparición, crecimiento y maduración de la mazorca.
Cosecha (el corte)	El primer corte se da después de siete u ocho años de haber sembrado el árbol.	Empleo machete y el luco.

Fuente: Trabajo de campo. Junio –diciembre del 2005.

<sup>97</sup> Un saca hoyos está integrado por dos palos de madera de cinco cm. de diámetro por 1.5 m. de largo, colocados entrecruzados, teniendo en la punta cada uno de ellos una cuchara de medio círculo de acero, que al cerrarse la pinza componen un círculo. Utilizándose para hacer los agujeros donde se colocaran las plantas de cacao.

La primera floración se da entre los 2.5 y 3 años (Foto 27), después de la aparición de los botones pasando por el desarrollo de la flor a chilillo (la pequeña mazorca), hasta la maduración del fruto (Foto 28) lleva un tiempo de cuatro a siete meses (de 120 a 210 días), durante este tiempo se le aplican uno a dos barridos, para eliminar la hierba conocida localmente como lengua de vaca y utilizando el machete corto eliminan los chupones; si es necesario se le baña (se le aplica fertilizantes con una bomba aspersora de mano).

**Foto 27**



Floración y Chilillo

**Foto 28**



Etapas de crecimiento del fruto

Posteriormente, viene la cosecha (el corte), el tiempo destinado está en función del número de árboles y de la cantidad de mazorcas que cada uno de ellos contenga, se utiliza el machete y el luco. Finalmente se hace la quiebra de la mazorca utilizándose un machetillo.

Durante el gobierno de Tomás Garrido Canabal se introdujo en los madreados de todo el estado, el cacao corriente que sustituyó al cacao criollo, buscando incrementar la productividad por árbol de cacao. Desde esa época los madreados de la ranchería tienen diferentes tipos de cacao, conocidos entre los productores como: forastero, punta larga (Foto 29), calabacillo (Foto 30), amelonado y Ceilán, que se han ido introduciendo a medida que los productores han realizado las resiembras para sustituir a los cacaotales más viejos.

**Foto 29**



Cacao Punta Larga

**Foto 30**



Cacao Calabacillo

Actualmente, el moté está en proceso de extinción, sólo se observan uno o dos árboles de mote en cada madreado y en algunos ya no existe, debido a la hormiga bolera, la lluvia ácida y a los prolongados periodos de sequía que se han dado en la ranchería. Los huracanes Roxana y Opal -señala José Antonio Torres- cambiaron las características del clima a partir de 1995 y las aguas torrenciales que por días había en la ranchería en épocas

de huracanes se modificaron, disminuyendo la cantidad de precipitación pluvial año tras años hasta la fuerte sequía que se vivió del 2000 al 2004, provocando que la cantidad y calidad del cacao decayera, este año (2005) parece que nuevamente empiezan a caer las lluvias, aunque aún muy por debajo de las que había antes de 1995<sup>98</sup>.

### **Organización del Trabajo aplicado al Cultivo en la Familia Productora de Cacao**

La familia campesina productora de cacao de pequeña escala en la ranchería, tiene una organización familiar para la siembra, mantenimiento, cuidado, corte, levantado, llevado al área de quebrado, quebrado, embolsado y traslado del cacao al modulo que gira alrededor del jefe de familia (hombre o mujer). Esta organización se fue modificando a medida que transcurría el siglo XX (tabla 47).

**Tabla 47**  
**Organización del Trabajo de la Familia Campesina Productora de Cacao de Pequeña Escala (Pasado y Presente)**

ACTIVIDADES	MIEMBRO DE LA FAMILIA QUE REALIZABA LA ACTIVIDAD HASTA LOS 1980.	MIEMBRO DE LA FAMILIA QUE REALIZA LA ACTIVIDAD DESPUES DE LOS 1980.	CAUSAS DE LOS CAMBIOS
Siembra.	Jefe de familia y/o hijos mayores (jóvenes).	Jefe de familia y/o un jornalero.	Los jefes de familia y/o los hijos mayores emigran.
Mantenimiento (fumigado, podado, corte de chupones).	Jefe de familia y/o hijos mayores (jóvenes).	Jefe de familia y/o un jornalero.	Los jefes de familia y/o los hijos mayores emigran.
Cuidado (corte de lengua de vaca y barrido).	Hijos menores (niños).	Jefe de familia y/o un jornalero.	Los hijos menores tienen la obligación de ir a la escuela.
Corte.	Jefe de familia y/o hijos mayores (jóvenes).	Jefe de familia y/o un jornalero.	Los jefes de familia y/o los hijos mayores emigran.

<sup>98</sup> Entrevista realizada el 9 de julio del 2005.

ACTIVIDADES	MIEMBRO DE LA FAMILIA QUE REALIZABA LA ACTIVIDAD HASTA LOS 1980.	MIEMBRO DE LA FAMILIA QUE REALIZA LA ACTIVIDAD DESPUES DE LOS 1980.	CAUSAS DE LOS CAMBIOS
Levantado.	Hijos menores (niños).	Jefe de familia y/o un jornalero.	Los hijos menores tienen la obligación de ir a la escuela
Traslado al área de quebrado.	Padre y/o hijos mayores (jóvenes).	Jefe de familia y/o un jornalero.	Los jefes de familia y/o los hijos mayores emigran.
Quebrado.	Jefe de familia y/o mujeres mayores.	Jefe de familia, mujeres mayores y/o un jornalero.	Los jefes de familia y/o las mujeres emigran.
Embolsado.	Jefe de familia y/o mujeres mayores.	Jefe de familia, mujeres mayores y/o un jornalero.	Los jefes de familia y/o las mujeres emigran.
Traslado del cacao al modulo.	Jefe de familia o los hijos mayores (jóvenes).	Jefe de familia y/o un jornalero.	Los jefes de familia y/o los hijos mayores emigran.

Fuente: Trabajo de campo realizado de junio a diciembre del 2005.

Los cambios que se producen en la organización de la familia campesina productora de cacao de pequeña escala son resultado de la emigración de la población adulta y joven buscando fuentes de empleo para obtener mayores ingresos y la integración de los niños a las escuelas como requisito del programa de Oportunidades, lo que esta provocando la desaparición de una cultura del cultivo del cacao que se tenía en la ranhería hasta la segunda generación.

### **Productividad de los Madreados**

Los productores de cacao de pequeña escala de la ranhería no llevan estadísticas sobre la cantidad total de cacao que cultivan anualmente. Cuando se les cuestiona cuanto producen, la mayoría señala que no saben. Dicen que en épocas de buena cosecha cada árbol produce un kilo de cacao seco y en tiempos de malas cosechas producen sólo 500 gramos. También

señalan que para obtener un kilo de cacao seco se necesitan 40 mazorcas (frutos)<sup>99</sup>, si el cacao es grande, pero si es pequeño se requieren 50 mazorcas.

Mercedes Rodríguez Bernardo<sup>100</sup> comenta que en los 1980 se obtenían entre 600 y 800 kilos de cacao por hectárea, pero ahora a penas levanta 400 kilos, señalando como causante a las sequías que son muy largas y a la falta de recursos para el cuidado de los árboles. Si consideramos que cada árbol de cacao genera un kilo de cacao seco entonces tendríamos que la productividad estaría entre 400 y 500 Kg. por hectárea, dependiendo de cuántos árboles se siembren, por lo que podríamos señalar que la productividad se ha reducido de entre 200 y 300 kilogramos por hectárea en los últimos 20 años.

### **Actividades Agrícolas, Maquinaria y Equipo, Productos y Jornales**

Los cuidados agrícolas de los árboles de cacao (tabla 48) consisten en limpieza (jiliar o barrer) el terreno en el mes de junio utilizándose el garabato, un machete corto y una lima para afilar el machete cuando pierde su filo al cortar la hierva. En julio se quitan los chupones que aparecen en el árbol (desmamonado), para eliminar los retoños que no se desean, también se utiliza un machete y una lima. En julio y agosto -cuando los calores arrecian- se le da un baño de sal urea y metílico para refrescar la planta, utilizándose una bomba aspersora manual. En octubre, noviembre o diciembre, dependiendo del frío, se le aplica un baño de cal con sulfato para evitar la mancha negra, ocupándose una bomba aspersora eléctrica para poder abarcar toda la superficie del árbol. Es importante señalar

---

<sup>99</sup> Entrevista a Jesús Bernardo de la Cruz en su madreado el 18 de julio del 2005. Tiene un madreado de 50 años de edad, donde tiene sembrado cacao guayaquil e injerto.

<sup>100</sup> Entrevistado en su casa el 13 de julio del 2005. Trabaja como técnico en la Secretaría de Salud y posee 5.5 Ha. de cacao

que los cuidados del árbol dependen de la capacidad financiera del propietario, por lo que normalmente sólo cuando ven que existe la posibilidad de que el árbol se estrese por el calor o que el frío sea muy fuerte, es cuando deciden comprar y aplicar los fertilizantes o insecticidas.

**Tabla 48**  
**Cuidados Agrícolas**

PERIODO	ACTIVIDAD	PRODUCTO	CANTIDAD DE PRODUCTO	PRECIO	EQUIPO REQUERIDO
ENERO	Jiliar.			\$500.00 por hectárea de cuatro jornales.	Machete. Lima y garabato Machete. Lima y garabato.
FEBRERO	APLICACIÓN DE CAL (Se tira a 0.5 m. alrededor del árbol y se cubre con tierra.	Cal	1 Kilo por mata.	\$100 pesos por saco de 50 kilogramos.	Pala.
ABRIL	PODA DE MANTENIMIENTO: Regularizar la sombra, quitar todos los frutos que afecte al árbol. Recoger los frutos afectados y aplicarles cal.				Machete y lima.
JUNIO	JILEAR: Después de la cosecha se barre para que el fruto nuevo no tenga ningún problema.			\$500.00 por hectárea.	Machete. Lima y garabato.
JULIO	PODA DE DESGAJO: Quitar los	Sulfato de cobre y alquitrán.			Machete y lima.

PERIODO	ACTIVIDAD	PRODUCTO	CANTIDAD DE PRODUCTO	PRECIO	EQUIPO REQUERIDO
	chupones o mamones (se cubre la corteza con alquitrán o sulfato de cobre).				
JULIO – AGOSTO	Baño para refrescar (preventivo).	Sal urea y metilico.	3 Kg. de sal urea y ¼ metilico en 200 litros de agua para 400 árboles de cacao	Sal urea \$45.00 + \$18.25 metilico. Por la aplicación de 200 litros se pagan \$50.00 pesos.	Bomba de aspersión manual.
OCTUBRE, NOVIEMBRE O DICIEMBRE	Baño para eliminar la mancha negra.	Cal con sulfato	3 Kg. de cal y 2 Kg. de sulfato disueltos en 200 litros de agua, para 400 árboles de cacao.	Cal \$12.00 + \$44.00 sulfato. Por la aplicación de 200 litros se pagan \$50,00 pesos	Bomba de aspersión eléctrica.
CUANDO SE PRESENTA PLAGA SE ATACA CON INSECTICIDA	PALOMILLA: Se aplica directamente el polvo.	Polidol o Tridente en polvo. Bolsa de 25 Kg.			Bomba de aspersión eléctrica.
	TRIC: Se aplica el polvo diluido en agua.	Polidol o Tridente en polvo. Bolsa de 25 Kg.			Bomba de aspersión eléctrica.
	LAGARTA: Se aplica el polvo diluido en agua directo a la mazorca.	Polidol o Tridente en polvo. Bolsa de 25 Kg.			Bomba de motor o de mano.
	GUSANO BARRENADO	Masacron. Polimat			Bomba de aspersión

PERIODO	ACTIVIDAD	PRODUCTO	CANTIDAD DE PRODUCTO	PRECIO	EQUIPO REQUERIDO
	R: Se mete a la mata destrozando los florines clorales.. Se ataca con sistémico.	1000.			eléctrica.

FUENTE: Los precios de los productos fueron proporcionados por el propietario de la tienda de agroquímicos de la ranhería, el 27 de diciembre del 2005 y la información por distintos productores de cacao durante el trabajo de campo realizado en los meses de junio-diciembre del 2005.

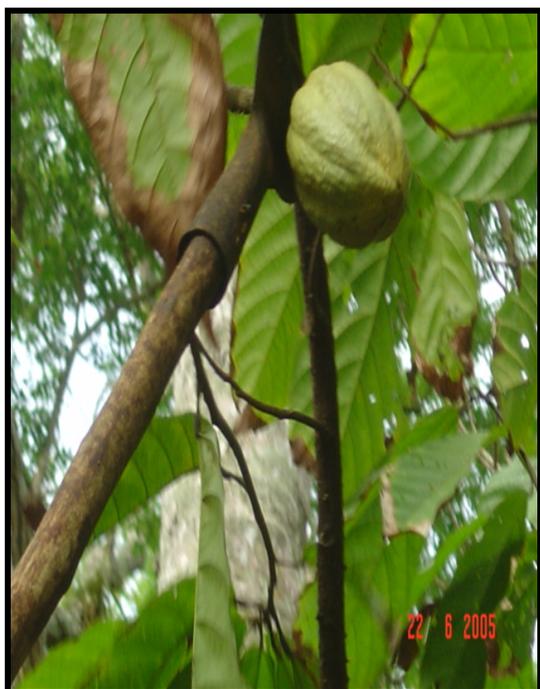
Cuando está saliendo el cacao se tiene que jiliar (barrer, rozar) el terreno para que el cacao crezca fuerte; si tiene plaga hay que combatirlas para acabarlas, sino ellas acaban con el cacao; hay que estar en la hacienda todos los días para estar al tanto de cómo los árboles van floreciendo; si una mazorca enferma se deja, la enfermedad se propaga donde no está limpio el terreno. La acción del sulfato es de 15 días, cuando las aguas son continuas y fuertes hay que bañar para que no haya mortandad y si aumenta la mortandad hay que aumentar el adherente. La hacienda debe estar limpia, regular la sombra de los árboles, mantener los drenes limpios cuando hay y sí un arroyo está cerca verificar que esté en buenas condiciones para que en tiempo de aguas, el agua fluya perfectamente y no haya encharcamientos.

### **El Corte del Cacao**

Dependiendo del clima y la temperatura del periodo, en la ranhería el corte de cacao se inicia en octubre o noviembre. Cada 15 días, a partir del inicio, los productores realizan los cortes en cada uno de los árboles de su madreado, hasta la finalización de la temporada en enero y posteriormente de marzo a mayo. Un campesino experimentado puede cortar entre

800 y 1,000 mazorcas diariamente; en promedio se cortan entre 700 y 800 mazorcas, lo que representa entre 450 y 500 kilos de cacao en baba. El corte es realizado por los adultos, debido a que se requiere fuerza y habilidad para poder manipular el luco (foto 31), lo que no podría ser realizado por las mujeres o los niños.

**Foto 31**



Uso del Luco

**Foto 32**



Vestimenta para el Corte

El trabajo se dificulta por el calor y la gran cantidad de mosquitos que pican constantemente al trabajador, por lo que el campesino viste con camisa de manga larga, sombrero, un pañuelo alrededor del cuello, botas de hule y se hace acompañar de hueso de coco que al prenderse emana un humo que ahuyenta a los moscos (Foto 32); al mismo tiempo debe tener cuidado de los nidos de hormigas que existen en el madreado, porque si los pisa recibe cientos de piquetes en los pies y piernas.

## **Tecnología y Herramientas para el Cultivo, Siembra, Corte Secado y Envasado del Cacao.**

Para realizar cada una de las actividades que permiten obtener buenas cosechas se requiere la utilización de herramientas entre las que se encuentran: Coa, cava hoyos, machetillo, palanca, luco, costal de henequén, canasto de bejuco, rastrillo y secados (Foto 33)

### **Foto 33**

#### **Tecnología y Herramientas para el Cultivo, Mantenimiento, Cuidado y Cortado del Fruto de Cacao y Sacado, Secado y Transporte del Grano de Cacao**



Coa: herramienta integrada por una madera y una cuchara que al impulsarla contra la tierra permite sacar la tierra e ir haciendo el hoyo donde se sembrará la plántula.

Cava hoyos: herramienta integrada por dos cucharas en forma de tijeras, que al impulsarla contra la tierra permiten sacarla y hacer el hoyo donde se plantará la plántula.





Machetillo: herramienta para quitar los mamones (hojas que salen sobre el tallo del árbol de cacao). Tiene mango de madera y hoja de acero. Normalmente es un machete que ha sido utilizado por mucho tiempo y que su desgaste lo ha reducido.

Palanca: herramienta elaborada por los campesinos con madera de la región. Era un palo largo (de 3 a 4 m.) con forma de “V” en la punta. Servía para cortar la mazorca del cacao y es sustituido por el Luco que se modifica al tener una navaja en la punta en forma de “U” abierta, Es de acero con filo a lo largo de su borde. Sirve para cortar la mazorca del cacao.



Costal de polietileno: utensilio que se utiliza para contener el cacao verde durante tres días y se lleve a cabo en él su fermentación natural.

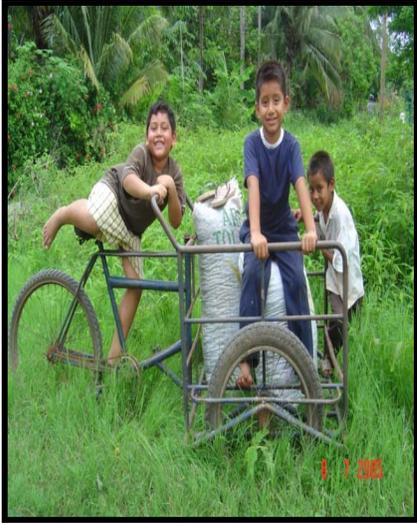
Canasto de bejuco: recipiente que se utiliza para lavar el cacao después de ser vaciado de los costales de henequén donde permaneció durante tres días.



Rastrillo: se utiliza para mover el cacao en el secador y que tenga un secado uniforme. Es un palo de uno a dos m. de largo que elabora el campesino con madera de árboles de la región, teniendo en la punta clavada una madera perpendicular en forma de triángulo.

Secador: área donde se lleva a cabo el secado del cacao. Está recubierta con cemento, es de forma rectangular (12m x 15 m x 50 cms.), con una capacidad para nueve toneladas de cacao.





Triciclo: se utiliza para transportar al modulo de recepción el cacao -en baba o seco- en sacos de polietileno.

### **Costos de Producción**

Los costos a los cuales incurre un productor de cacao de pequeña escala se pueden clasificar en: materias primas (fertilizantes, insecticidas y herbicidas); herramientas y equipo (palas, saca hoyos, bombas aspersoras de mano y eléctricas, garabato, limas y machetes), depreciación y mano de obra (tabla 49). Los costos de mantenimiento de una hectárea de cacao en el ciclo 2005-2006 era de \$1,118.50 sin considerar el costo de la mano de obra; si la incluimos, el costo se eleva a \$3,068.50. Tampoco se considera la aplicación de insecticidas por la presentación de alguna plaga como el gusano barrenador, palomilla, tric o lagarta.

**Tabla 49**  
**Costos de Mantenimiento de Una Hectárea de Cacao: Ciclo 2005-2006**

ACTIVIDAD	PRECIO	MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	DEPRECIACION DE EQUIPO
JILIAR	\$500.00 por hectárea, de 4 jornales.		\$500.00	\$20.00
APLICACIÓN DE CAL (Se tira a medio metro alrededor del árbol y se cubre con tierra).	\$100 pesos por un saco de 50 Kg.	\$ 800	\$250.00	
PODA DE MANTENIMIENTO: Regularizar la sombra, quitar todos los frutos que afecte al árbol. Recoger los frutos afectados y aplicarles cal.			\$250.00	\$20.00
JILEAR: Después de la cosecha se barre para que el fruto nuevo no tenga ningún problema.	\$500.00 por hectárea.		\$500.00	\$20.00
PODA DE DESGAJO: Quitar los chupones o mamones (se cubre la corteza con alquitrán o sulfato de cobre).			\$250.00	\$20.00
Baño para refrescar (preventivo).	Sal urea \$45.00 + \$18.25 metilico. Por aplicar 200 litros se pagan \$50.00.	\$126.50	\$100.00	\$ 5.00
Baño para eliminar la mancha negra.	Cal \$12.00 + \$44.00 sulfato. Por aplicar 200 litros se pagan \$50,00.	\$112.00	\$100.00	\$ 5.00
<b>TOTAL</b>		<b>\$1,028.50</b>	<b>\$1,950.00</b>	<b>\$90.00</b>

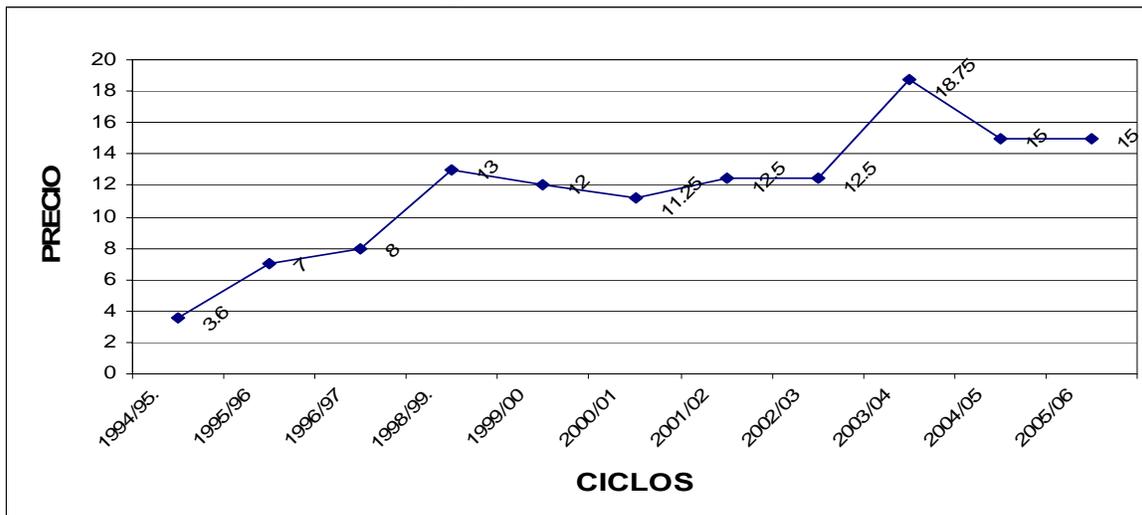
Fuente: Trabajo de campo junio-diciembre del 2005.

## LA VENTA DE CACAO VERDE Y LOS INGRESOS

La venta del cacao verde o en baba, la realizan los productores de cacao de pequeña escala en el modulo localizado en la ranchería y/o a los intermediarios que van recorriendo los madreados para comprar el producto. Como se mencionó anteriormente, los productores deben entregar durante cada ciclo una cantidad de cacao al modulo, para poder seguir perteneciendo a la asociación local y/o regional en la cual estén inscritos, en caso contrario pierden sus derechos, por lo que los productores utilizan una doble estrategia: una parte la entregan en el módulo y la otra, la venden al intermediario.

Al ser el precio del cacao en baba fijado por el presidente de la unión regional o el de la cooperativa, después de haberse puesto de acuerdo con los demás presidentes de las otras asociaciones y con el presidente de la unión nacional, éste no puede ser negociado; de esta forma las cooperativas se convierten en un comprador monopolista, lo que ha impactado en la calidad del grano ya que el pequeño productor sabe que cualquiera que sea la calidad de su producto recibirá el mismo precio que los demás. El comportamiento del precio que fue pagado al productor por el cacao seco por parte de los compradores o intermediarios en la ranchería o en Comalcalco, en los ciclos de 1994 hasta el 2006 (gráfica 18), muestran que los precios se han mantenido casi constantes del ciclo 1998 al 2006..

**Gráfica 18**  
**Precio del Cacao Seco Pagado al Productor en la Ranchería 1994-2006**



Fuente: Trabajo de campo junio –diciembre del 2005.

Como se observa, el precio promedio del cacao seco, en las últimas 11 temporadas (1994-2006), ha sido de \$14.22, lo que significa que el precio pagado al productor por el kilo de cacao verde (en baba) fue de \$5.68 pesos. El precio al menudeo pagado por los intermediarios en el mercado de Comalcalco, en noviembre y diciembre del 2005 variaba entre \$20.00 y \$25.00 pesos el kilogramo, lo que significa que se llevan una utilidad de entre \$5.00 y \$10.00 pesos por kilo, que es el mismo precio -o el doble- del que se le paga a los productores.

La ventaja de vender al intermediario (coyote) es que paga inmediatamente y recoge el producto en la propiedad del campesino; la desventaja es que cuando hay mucho cacao el precio que pagan es inferior al precio que paga el modulo. Cuando llevan el cacao al modulo, la persona encargada lo pesa y les entrega un recibo (hoja rosa), que ampara el volumen entregado y el valor total de la cantidad entregada (figura 18).

**Figura 18**  
**Recibo de Pago**

Planta Fermentadora de la Asoc. Local Agríc. de Prods. de Cacao <b>"GREGORIO MENDEZ" No. 5</b> <small>COMALCALCO, TABASCO.</small>		
<b>MODULO PINO SUAREZ</b> <u>DEPARTAMENTO DE FERMENTACION</u> El Productor: _____ Socio de la Asoc. Domicilio: _____	<b>'PLANTA FERMENTADORA SARGENTO LOPEZ'</b> <b>RECIBO No. 1536</b> <b>BUENO POR: \$</b> _____	
Ha entregado para su maquila la siguiente Cantidad de Cacao Verde:		
Peso Bruto: _____ Kilos Tara: _____ Kilos Peso Neto: _____ Kilos		
40% Porcentaje resultante en Cacao Fermentado: _____ Kilos.		
Anticipo Pagado al Productor: \$ _____ Por Kilogramos.		
Comalcalco, Tab., a _____ de _____ del 200____		
_____ <b>P E S A D O R</b>	<b>!!! QUE TENGA BUEN DIA !!!</b>	_____ <b>S O C I O</b>

El valor total de la cantidad entregada es pagado inmediatamente cuando está iniciando la temporada de cacao, a medida que la oferta de cacao sube, la receptora de cacao no cuenta con los fondos suficiente para hacer el pago inmediato, por lo que se les señala una fecha de pago que pueden ser de una a dos semanas, pero hay ocasiones que el pago tarda hasta cuatro meses, como sucedió en el 2005.

En diciembre del 2005, el encargado (Sr. Asunción Córdova) del modulo de recepción me comunicó que a partir del 12 de diciembre se había incrementado la cantidad recibida diariamente: el 12 se recibieron 527 kilos; 484 kilos el 13; 1,156 kilos el 14; 1,894 kilos el 15; 2,041 kilos el 16 y 2,247 kilos el 17, lo que significa que ha iniciado la *cosecha de invernada*. El modulo localizado en la ranchería, ha recibido en la temporada más alta hasta 15 toneladas de cacao verde en un día; en la temporada que comprende de octubre a mayo recibe en promedio 1,000 toneladas de cacao verde. Si consideramos que un productor vende entre el 40 y 50% de su cacao a los intermediarios (coyotes), entonces la

producción aproximada de cacao en la región, en un ciclo, es entre 1,400 y 1,500 toneladas; si tomamos un precio de \$5.00 pesos por kilo, entonces el ingreso esperado para un ciclo esta entre \$7'000,000.00 y \$7'500,000.00 de pesos.

Si en la ranchería existen 505.53 hectáreas dedicadas a la producción de cacao, según el censo cacaotero (Anexo 2), con una productividad media de 450 kilos de cacao seco por hectárea, entonces la producción total anual de cacao de la ranchería es de 227,488.5 kilogramos, lo que generaría un ingreso de \$3'412,327.50 pesos.

Si consideramos que existen plantaciones de 400 a 500 árboles por hectárea, que cada árbol produce un kilo de cacao seco (así lo establecen la mayor parte de los productores de la ranchería) y que el precio es de 15.00 pesos por kilo (en la temporada 2005), además suponemos que las productividades son constantes y homogéneas y que todo permanecerá constante (para cumplir con los postulados de la teoría económica) , entonces los ingresos de cada una de las familias productoras de cacao, según el tamaño de su madreado (escala de planta) serían los siguientes:

**Tabla 50**  
**Ingresos por el Cultivo de Cacao Según Escala de Planta: Diciembre del 2005**

<b>ESCALA DE PRODUCCION (HECTAREAS)</b>	<b>INGRESOS ANUALES</b>	
	<b>400 ÁRBOLES</b>	<b>500 ÁRBOLES</b>
0.5	\$3,000	\$3,750.00
1.0	\$6,000	\$7,500.00
1.5	\$9,000	\$11,250.00
2.0	\$12,000	\$15,000.00
2.5	\$15,000	\$18,750.00

Con cualquiera de estos montos de ingresos ninguna familia cacaotera compuesta de cinco personas podría subsistir, ya que estaríamos hablando, que en el mejor de los casos,

es decir, aquellas familias que tuvieran 2.5 ha. tendrían un ingreso mensual de \$1,250.00 pesos (\$41.66 pesos diarios) en caso de que su plantación tuviera 400 árboles por hectárea y si tuviera 500 árboles por hectárea su ingreso sería de \$18,750.00 (\$62.50 diarios). Además que no se han considerado ninguno de los costos por mantener la plantación.

## **CASOS DE ESTUDIO**

Con la finalidad de comprobar los datos antes señalados y responder a preguntas que fueron surgiendo en el trabajo de campo, como: ¿Cuál es la producción anual de cacao por hectárea? ¿Es la producción y comercialización de cacao la principal fuente de ingresos de las familias productoras de cacao de pequeña escala?, y si no ¿Cuáles son las fuentes de ingresos que tiene la familia cacaotera? y ¿Cómo impacta cada una de las actividades que realiza en su economía?. Para darle respuesta a cada una de las preguntas se recurrió en primer lugar a los datos del censo que mostró que del total de las familias censadas (411): 261 tiene dentro de sus actividades el cultivo del cacao y 151 no cuentan con una plantación de dicho grano. Al hacer una clasificación por tamaño de acuerdo con la cantidad de hectáreas que tienen, se obtuvo el siguiente cuadro (tabla 51)

**Tabla 51**  
**Número de Productores de Cacao y Tamaño de las Plantaciones**

AREA DE CULTIVO	NUMERO DE PRODUCTORES	%
0.1 – 0.5	69	26.4
0.51 – 1.0	95	36.4
1.01 – 1.5	27	10.4
1.51 – 2.0	35	13.4
2.01 – 2.5	8	03.0
2.51 – 5.0	27	10.4
TOTAL	261	100.0

Fuente: Trabajo de campo realizado del 10 al 18 de Abril del 2006.

Del total de los productores de cacao de la ranchería el 62.8% tienen entre 0.1 y 1.0 hectárea; el 23.8% cuenta con un área entre 1.01 y 2.0 ha.; el 3% tiene entre 2.1 y 2.5 ha. y el 10.4% cuenta con un área mayor a 2.5 ha. Lo anterior nos lleva a la conclusión que el 87% de los productores de los 261 productores son de pequeña escala, si consideramos que tiene entre 0.1 y 2.0 ha. ; si ampliamos la frontera a 2.5 ha. el número de productores aumentaría al 89.6% del total de las familias que cuentan con una plantación de cacao (madreado). De las 261 familias productoras de cacao se tomaron, 25 de ellas al azar, a las cuales se les entrevistó durante el trabajo de campo realizado del 10 al 18 de abril del 2006. De ellas 22 son productores de pequeña escala, es decir entre .5 y 2.5 hectáreas y 3 son productores de mediana escala al contar entre 2.51 y 5.0 hectáreas.

Dichos casos son representativos de las familias que desarrollan actividades agrícolas así como otras actividades económicas para obtener sus ingresos, además de ser productores de cacao. La encuesta que se levantó cuestiona solo aspectos que se refieren a las actividades primarias, secundarias o terciarias que desarrollan, como son: trabajo asalariado, producción y venta de productos agrícolas, ganadería e industrializados, las remesas de los emigrantes y el programa de Oportunidades que es implementado por la SEDESOL. Es importante señalar que no todas las familias realizan las mismas actividades, ni sus ingresos provienen de las mismas fuentes con excepción de los ingresos del cacao que todas las familias los obtienen. Este último aspecto es lo que hace homogéneo al grupo de estudio.

## **Caso 1**

### **Familia de Bartolo Pérez Martínez**

Está integrada por cinco personas: tres adultos (el matrimonio, jefe de la unidad doméstica con una edad de 50 y 40 años respectivamente), un hijo de 18 años y dos jóvenes (hijos) de 15 y 13 años. Los tres hijos realizan estudios: dos de secundaria y uno de primaria, por lo que reciben la beca de Oportunidades. Don Bartola trabaja como jornalero en la ranchería o en el municipio, por lo que recibe un promedio de \$1,440.00 pesos mensuales. Su esposa se dedica a las labores del hogar. El y sus hijos atienden su madreado que tiene una extensión de una hectárea y en promedio cosechan 300 kilos de cacao seco anualmente (2.5 kilogramos de cacao verde –en baba- es igual a un kilo de cacao seco), lo que les genera un ingreso anual de \$4,500.00 pesos considerando el precio de \$15.00 por kilogramo (2005-2006).

Debido a los altos precios de los fertilizantes -señala- no realizan el mantenimiento del madreado como debe de ser, solo lo aplican cuando el gobierno estatal se los da. Cada cuatro meses eliminan la lengua de vaca y hacen las podas para eliminar los chupones de los árboles, es por eso que la producción es muy poca. Como cuentan con un secadero realizan el secado del grano, pudiendo obtener un precio mayor que si lo vendieran verde (el precio del cacao verde en el periodo 2005-2006 fue de \$5.00). Cada dos meses, sus tres hijos obtienen en total \$4,205.00 del programa de Oportunidades.

Sus ingresos anuales son de \$47,110.00 pesos (tabla 52). Siendo el programa de Oportunidades quien le aporta el 53.67% de los ingresos, el trabajo asalariado el 36.75% y el cultivo del cacao solo el 9.58%. Haciendo un cálculo de sus ingresos mensuales

ascienden a \$3,917.50, lo que representa un ingreso diario a la familia de \$130.58 pesos, lo que significa un ingreso por persona de \$26.11 pesos.

**Tabla 52**  
**Caso 1: Ingresos anuales (2006)**

<b>No.</b>	<b>Rubro</b>	<b>Ingreso</b>	<b>%</b>
1	Cacao	\$ 4,500.00	9.58
2	Trabajo asalariado	\$17,280.00	36.75
3	Beca de oportunidades	\$25,230.00	53.67
	Total	\$47,110.00	100.00

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

La dieta diaria de la familia Pérez Rodríguez está compuesta por tortillas y pozol - para lo cual utilizan tres kilogramos de maíz diariamente- sopa de pasta, sardina o huevos, no consumen frijoles, ni tampoco toman leche. Consumen carne una vez a la semana y realizan diariamente una comida, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café y tortilla; pozol a medio día y en la noche lo que haya sobrado de la comida con pozol o café. La señora (Melida) cría animales de pluma, pero muchas veces se les mueren porque les llega la enfermedad o se los roban si andan en la calle. Don Bartolo tiene media hectárea donde siembra maíz, produciéndole entre 300 y 500 kilos, siempre y cuando no se le vaya al agua.

## **Caso 2**

### **Familia de Erasmo Hernández Rodríguez**

Está integrada por seis personas: Erasmo Hernández de 54 años y Catalina Javier de la Cruz de 46 años, con ellos viven sus tres hijos y la mamá de Erasmo Hernández, la Sra. Domitila Rodríguez Rodríguez de 89 años. Jesús Antonio Hernández Javier y Adalberto Hernández Javier de 15 y siete años, acuden a la escuela primaria y secundaria. El que asiste a la

secundaría recibe una beca de Oportunidades. El hijo mayor, Máximo es jornalero al igual que su padrastro. Erasmo además atiende una hectárea de cacao y cinco árboles de pimienta.

Erasmo y Máximo reciben \$1,440.00 pesos, cada uno, mensualmente por el jornal que realizan, ya sea en la ranchería o en el municipio; Anualmente por la venta de cacao obtienen un ingreso de \$2,400.00 y por la venta de pimienta \$4,500.00. Se agrega al ingreso el importe de la beca de Oportunidades que asciende a \$7,170.00. Sus ingresos anuales son de \$48,630.00 pesos (tabla 53). Siendo el trabajo asalariado quien le aporta el 70.9% de los ingresos; la beca de Oportunidades el 17.7%; el cultivo del pimienta el 9.6% y el cultivo de cacao solo el 4.8%. Haciendo un cálculo de sus ingresos mensuales, éstos ascienden a \$4,650.00, lo que representa un ingreso diario a la familia de \$155.00 pesos, lo que significa un ingreso diario por persona de \$25.83 pesos.

**Tabla 53**  
**Caso 2: Ingresos anuales (2006)**

Nº	Rubro	Ingreso	%
1	Cacao	\$ 2,400.00	4.8
2	Pimienta	\$ 4,500.00	9.6
3	Trabajo asalariado	\$34,560.00	70.9
4	Beca de oportunidades	\$ 7,170.00	14.7
	Total	\$48,630.00	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

La dieta diaria de la familia Hernández Javier incluye tortilla y pozol -para lo cual preparan diariamente tres kilos de maíz- sopa de pasta, sardina o huevos, frijoles y no toman leche. Consumen carne una o dos veces a la semana y realizan diariamente una o dos comidas, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos o carne de pollo o de res y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café y tortilla; pozol a medio día y en la

noche lo que haya sobrado de la comida con pozol o café. La señora (Catalina) y su suegra crían animales de pluma y puercos para el consumo de la familia. Don Erasmo tiene una hectárea donde siembra maíz y frijol, produciendo entre 300 y 500 kilos de maíz y 200 kilos de frijol, siempre y cuando no se le vaya al agua.

### Caso 3

#### Familia de Mariano Jiménez Rodríguez

Familia integrada por siete personas: Mariano Jiménez de 47 años y Rebeca Palomera Hernández de 42 años, con ellos viven tres de sus cinco hijos. Jessica (16 años) que estudia el bachillerato, José (19 años) y Francisco Javier (17 años) que solo estudiaron el bachillerato y no quisieron seguir estudiando, actualmente no efectúan ninguna labor; Guillermo (24 años) estudia en el seminario y Julio Cesar (23 años) que es obrero en PEMEX, que no viven con ellos.

Don Mariano atiende una hectárea de cacao propia y diariamente se dedica al jornal. Recibe \$1,440.00 pesos mensualmente por el jornal que realiza, ya sea en la rancharía o en el municipio. Anualmente por la venta de cacao obtienen un ingreso de \$2,400.00. Se agrega al ingreso el importe de la beca de Oportunidades que recibe la Sra. Rebeca y su hija Jessica, que asciende a \$12,735.00. Sus ingresos anuales son de \$32,415.00 pesos (Tabla 54).

**Tabla 54**  
**Caso 3: Ingresos anuales (2006)**

Nº	Rubro	Ingreso	%
1	Cacao	\$ 2,400.00	7.4
2	Trabajo asalariado	\$17,280.00	53.3
3	Beca de oportunidades	\$12,735.00	39.3
	Total	\$32,415.00	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

El trabajo asalariado le aporta el 53.3% de los ingresos, la beca de Oportunidades el 39.3% y el cultivo de cacao solo el 7.4%. Haciendo un cálculo de sus ingresos mensuales, éstos ascienden a \$2,701.25, lo que representa un ingreso diario a la familia de \$ 90.04 pesos, lo que significa un ingreso por persona de \$18.00 pesos.

La dieta diaria de la familia Jiménez Palomera incluye tortilla y pozol, que compran, sopa de pasta, sardina o huevos, frijoles y leche. La carne la consumen una vez a la semana y realizan diariamente una o dos comidas, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos o carne de pollo o de res y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café y tortilla; pozol a medio día y en la noche lo que haya sobrado de la comida con pozol o café. La señora (Rebeca) ya no prepara tortillas, ni tampoco cría animales de pluma. Don Macario no tiene tierra para siembra de maíz y/o frijol.

#### **Caso 4**

##### **Familia de Moisés Ventura Córdoba**

Integrada por siete personas: Moisés Ventura de 59 años y Angelina Izquierdo Pérez de 53 años y viven con ellos sus hijos Luis Antonio (8 años) y Jesús Ventura de 22 años con su esposa Mari Cruz Hernández y sus dos nietos Maibelli Monserrat (3 años) y María Guadalupe (1.7 años). Don Moisés y su hijo son obreros y en sus tiempos libres se dedican a la agricultura. Cada uno recibe mensualmente \$4,500.00 además de las prestaciones sociales como servicio médico, días de descanso y vacaciones. Anualmente, por la venta de cacao obtienen un ingreso de \$6,000.00 Ninguno de la familia cuenta con beca de Oportunidades.

Sus ingresos anuales son de \$114,000.00 pesos (tabla 55). El trabajo asalariado aporta el 94.7% de los ingresos y el cultivo de cacao solo el 5.3%. Haciendo un cálculo de sus ingresos mensuales, estos ascienden a \$9,500.00, lo que representa un ingreso diario a la familia de \$316.66 pesos, lo que significa un ingreso por persona de \$45.23 pesos.

**Tabla 55**  
**Caso 4: Ingresos anuales (2006)**

Nº	Rubro	Ingreso	%
1	Cacao	\$ 6,000.00	5.3
2	Trabajo asalariado	\$108,000.00	94.7
	Total	\$114,000.00	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

La dieta diaria de la familia Ventura Izquierdo y Ventura Hernández está integrada por tortilla y pozol, para lo cual preparan diariamente cuatro kilos de maíz (dos para la preparación del pozol y las tortillas, y dos para los animales), sopa de pasta, sardina o huevos, frijoles y leche. La carne la consumen dos o tres veces a la semana y realizan diariamente dos o tres comidas, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos o carne de pollo o de res y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café, leche y tortilla; pozol a medio día y en la noche lo que haya sobrado de la comida con pozol o café y leche. La señora (Angélica) y su nuera crían animales de pluma y puercos para el consumo de la familia. Don Moisés alquila dos hectáreas donde siembra maíz y frijol, cosechando 500 kilos de cada uno de ellos, siempre y cuando haya un buen clima.

### **Caso 5**

#### **Familia de Miguel Gómez Candelerero**

Se integra por siete personas: Miguel Gómez de 60 años y Filonila Rodríguez Pérez de 50 años y viven con ellos sus hijos Víctor Manuel de 29 años, soltero; Mateo (24 años) con su esposa Carmela Gómez Bernardo (21 años) y sus dos hijos Cristel (5 años) e Ingrid (4 años). Don Miguel y su hijo Víctor son jornaleros. Cada uno recibe mensualmente \$1,440.00. Anualmente por la venta de cacao obtienen un ingreso de \$12,000.00 y doña Filonila una beca anual de \$900.00 del programa de Oportunidades. Su hijo Mateo está desempleado.

Sus ingresos anuales son de \$47,460.00 pesos (Tabla 56). El trabajo asalariado aporta el 72.8% de los ingresos; el cultivo de cacao el 25.2% y la beca de Oportunidades el 2.0%. Haciendo un cálculo de sus ingresos mensuales ascienden a \$3,955.00, lo que representa un ingreso diario a la familia de \$131.83 pesos, lo que significa un ingreso por persona de \$18.33 pesos.

**Tabla 56**  
**Caso 5: Ingresos anuales (2006)**

No.	Rubro	Ingreso	%
1	Cacao	\$ 12,000.00	25.2
2	Trabajo asalariado	\$ 34,560.00	72.8
3	Beca de oportunidades	\$ 900.00	2.0
	Total	\$47,460.00	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

La dieta diaria de la familia Gómez Rodríguez está integrada por tortilla y pozol para lo cual preparan diariamente tres kilos de maíz (dos para la preparación del pozol y las tortillas, y uno para los animales), sopa de pasta, sardina o huevos y frijoles; la leche solo la consumen los niños. La carne la consumen una o dos veces a la semana y realizan diariamente una comida, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos o carne de pollo o de res y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café, y tortilla; pozol a medio día y en la noche café y galletas. Doña Filonila cría animales de pluma (pollos y

pavos) para el consumo de la familia. Don Miguel tiene una hectáreas en donde siembra maíz, cosechando 500 kilos por ciclo, siempre y cuando no se vayan al agua.

## Caso 6

### Familia de José Rubí Hernández Palomera

La familia Hernández López actualmente está integrada por Don José Rubí y Doña Catalina López Gómez de 50 y 44 años respectivamente., procrearon cinco hijos: Natanael (26 años) Abigot (25 años) Silvia (24 años), Alicia (23 años) y Madai ( 18 años), todos ellos se encuentran viviendo y trabajando en Playa del Carmen, Quintana, Roo. Don José se dedica al jornal y tiene dos hectáreas y media de cacao así como 15 palmas de coco y dos matas de pimienta, integrándose sus ingresos anuales por: \$15,000 de cacao; \$1,800.00 pesos de pimienta; \$17,280.00 del jornal y una beca de Oportunidades que recibe su esposa por \$5,520.00.

Sus ingresos anuales son de \$39,600.00 pesos (Tabla 57). El trabajo asalariado le aporta el 43.6% de los ingresos; el cultivo de cacao 37.9%; la beca de Oportunidades el 13.9% y la pimienta el 4.6%. Haciendo un cálculo de sus ingresos mensuales ascienden a \$3,300.00, lo que representa un ingreso diario a la familia de \$110.00 pesos, lo que significa un ingreso por persona de \$55.00 pesos.

**Tabla 57**  
**Caso 6: Ingresos anuales (2006)**

Nº	Rubro	Ingreso	%
1	Cacao	\$ 15,000.00	37.9
2	Trabajo asalariado	\$ 17,280.00	43.6
3	Beca de oportunidades	\$ 5,520.00	13.9
4	Pimienta	\$ 1,800.00	4.6
	Total	\$39,600.00	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

La dieta diaria de la familia Hernández López se compone de tortilla y pozol, para lo cual preparan diariamente un 1.5 Kg. de maíz (uno para la preparación del pozol y las tortillas y medio para los animales), sopa de pasta, sardina o huevos y frijoles y la leche no la consumen. La carne la consumen dos veces a la semana y realizan diariamente dos comidas, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos o carne de pollo o de res y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café y tortilla; pozol a medio día y en la noche café y galletas con lo que haya sobrado de la comida. Doña Catalina cría animales de pluma (pollos) para el consumo de la familia. Don José tiene una hectárea donde siembra maíz y frijol, cosechando entre 250 y 300 kilos por ciclo, de cada producto, siempre y cuando no “se vayan al agua”.

### **Caso 7**

#### **Familia De Victorio Izquierdo**

Está integrada por tres personas: Victorio Izquierdo de 83 años, Elvia Hernández de 65 años y su hijo René Izquierdo Hernández de 41 años, soltero. Don Victorio y su hijo René son jornaleros. Cada uno recibe mensualmente \$1,440.00. Anualmente por la venta de cacao obtienen un ingreso de \$6,750.00 y Elvia una beca anual de \$990.00 del programa Oportunidades. Sus ingresos anuales son de \$42,300.00 pesos (tabla 58). El trabajo asalariado aporta el 81.7% de los ingresos; el cultivo de cacao el 16% y la beca de Oportunidades el 2.3%. Haciendo un cálculo de sus ingresos mensuales ascienden a

\$3,519.00, lo que representa un ingreso diario a la familia de \$117.30 pesos, lo que significa un ingreso por persona de \$39.10 pesos.

**Tabla 58**  
**Caso 7: Ingresos anuales (2006)**

Nº	Rubro	Ingreso	%
1	Cacao	\$ 6,750.00	16.0
2	Trabajo asalariado	\$ 34,560.00	81.7
3	Beca de oportunidades	\$ 990.00	2.3
	Total	\$42,300.00	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

La dieta diaria de la familia Izquierdo Hernández está integrada por tortilla y pozol, para lo cual preparan diariamente cuatro kilos de maíz (dos para la preparación del pozol y las tortillas, y dos para los animales), sopa de pasta, sardina o huevos y frijoles y no consumen leche. La carne la consumen una vez a la semana y realizan diariamente una comida, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos o carne de pollo o de res y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café, y tortilla; pozol a medio día y en la noche café y galletas. Doña Elvia cría animales de pluma (pollos) para el consumo de la familia. Don Victorio no tiene donde sembrar maíz o frijol.

### Caso 8

#### Familia de Orias Córdova de La Cruz

Integrada por siete personas: Orias Córdova de 44 años y María Guadalupe Izquierdo de 42 años, con ellos viven sus cinco hijos solteros: Erwin (22 años), Gerardo (13 años),

Alejandra (16 años), Alberto (11 años) e Ingrid Yamili (4 años). Erwin es jornalero al igual que su papá, quien también desempeña trabajos de plomería y electricidad. De los otros cuatro hijos, tres asisten a la escuela y reciben la beca de Oportunidades. Orias sólo tiene media hectárea de cacao, por lo que la mayor parte de sus ingresos anuales provienen de su trabajo como obrero. Su esposa se dedica a la venta de pollo alineado<sup>101</sup>.

Edwin recibe anualmente como jornalero \$17,280 y Don Orias recibe anualmente como obrero especializado \$43,200.00 pesos; anualmente por la venta de cacao obtienen un ingreso de \$2,280.00; por la venta de coco \$1,116.00 y por la venta de pimienta \$4,500.00. El importe de la beca de oportunidades es de \$9,270.00 y por la venta de pollo obtiene una utilidad anual de \$12,000.00. Sus ingresos anuales son de \$96,316.00 pesos (tabla 59). El trabajo asalariado le aporta el 62.7% de los ingresos; la beca de Oportunidades el 19.4%; la venta de pollo el 12.4%; el coco el 1.2%; la pimienta el 1.8% y el cacao el 2.5%. Haciendo un cálculo de sus ingresos mensuales ascienden a \$8,026.00, lo que representa un ingreso diario a la familia de \$267.54 pesos, lo que significa un ingreso por persona de \$38.22 pesos.

**Tabla 59**  
**Caso 8: Ingresos anuales (2006)**

Nº	Rubro	Ingreso	%
1	Cacao	\$ 2,280.00	2.5
2	Pimienta	\$ 1,800.00	1.8
3	Coco	\$ 1,116.00	1.2
4	Trabajo asalariado (jornal)	\$17,280.00	17.9
5	Trabajo asalariado (obrero)	\$43,200.00	44.8
6	Beca de oportunidades	\$ 18,640.00	19.4
7	Venta de pollo alineado	\$12,000.00	12.4
	Total	\$96,316.00	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

<sup>101</sup> El pollo alineado es el término que se utiliza para nombrar al pollo o gallina sacrificada, pelada, y que se vende por piezas.

La dieta diaria de la familia Córdova Izquierdo se compone de tortilla y pozol (para lo cual preparan diariamente tres kilos de maíz), sopa de pasta, sardina o huevos, frijoles y no toman leche. Consumen carne tres veces a la semana y realizan diariamente dos comidas, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos o carne de pollo o de res y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café y tortilla; pozol a medio día y en la noche lo que haya sobrado de la comida con pozol o café.

### Caso 9

#### Familia de Horacio Jiménez de Los Santos

Familia integrada por tres personas: Horacio Jiménez de 53 años y Zoila Rodríguez Olán de 49 años, con ellos vive su hija Margarita de 26 años, quien es soltera. Horacio tiene una hectárea de cacao, por lo que la mayor parte de sus ingresos anuales provienen de su trabajo como albañil. Horacio recibe anualmente como albañil \$28,800.00 y anualmente por la venta de cacao obtienen un ingreso de \$5,500.00. Sus ingresos anuales son de \$34,300.00 pesos (tabla 60). El trabajo asalariado le aporta el 84.0% de los ingresos y el cultivo de cacao el 16%. Haciendo un cálculo de sus ingresos mensuales ascienden a \$2,858.33 lo que representa un ingreso diario a la familia de \$95.27 pesos, lo que significa un ingreso por persona de \$31.75 pesos.

**Tabla 60**  
**Caso 9: Ingresos anuales (2006)**

Nº	Rubro	Ingreso	%
1	Cacao	\$ 5,500.00	16.0
2	Trabajo asalariado	\$28,800.00	84.0
	Total	\$34,300.00	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

La dieta diaria de la familia Jiménez Rodríguez está integrada por tortillas y pozol, para lo cual preparan diariamente un kilo de maíz, sopa de pasta, sardina o huevos, frijoles y no toman leche. Consumen carne tres veces a la semana y realizan diariamente dos comidas, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos o carne de pollo o de res y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café y tortilla; pozol a medio día y en la noche lo que haya sobrado de la comida con pozol o café. Su esposa cría pollos y puercos para el consumo de la familia.

## **Caso 10**

### **Familia de Hipólito Alamilla Rodríguez**

Familia integrada por seis personas: Hipólito Alamilla de 44 años y Yolanda Bernardo Rodríguez de 43 años, con ellos viven sus hijos: Jenner (18 años), José Manuel (17 años), Erika Judith (14 años) y Landi Esther (13 años) Sus hijos Yael (20 años) e Iris (19 años) viven en Ciudad del Carmen. Jenner terminó la preparatoria y ahora esta desempleado. Sus otros tres hermanos estudian y reciben la beca del programa de Oportunidades al igual que doña Yolanda. Don Hipólito tiene una hectárea de cacao, pero sus principales ingresos provienen de la albañilería. Hipólito recibe anualmente como albañil \$28,800, por la venta de cacao obtienen un ingreso de \$4,500.00 y por la beca de Oportunidades recibe \$27,120.00.

Sus ingresos anuales son de 60,420.00 pesos (tabla 61). Siendo el trabajo asalariado quien le aporta el 47.7% de los ingresos; la beca de oportunidades el 44.9% y el cultivo de

cacao solo el 7.4%. Sus ingresos mensuales ascienden a \$5,035.00, lo que representa un ingreso diario a la familia de \$167.83 pesos, lo que significa un ingreso por persona de \$27.97 pesos.

**Tabla 61**  
**Caso 10: Ingresos anuales (2006)**

Nº	Rubro	Ingreso	%
1	Cacao	\$ 4,500.00	7.4
2	Trabajo asalariado	\$28,800.00	47.7
3	Beca de oportunidades	\$27,120.00	44.9
	Total	\$60,420.00	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

La dieta diaria de la familia Alamilla Bernardo está integrada por tortilla y pozol para lo cual preparan diariamente dos kilos de maíz, sopa de pasta, sardina o huevos, frijoles y no toman leche. La carne la consumen cuatro veces a la semana y realizan diariamente dos comidas, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos o carne de pollo o de res y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café y tortilla; pozol a medio día y en la noche lo que haya sobrado de la comida con pozol o café. No tiene tierra para sembrar fríjol y/o maíz y tampoco crían animales.

### Caso 11

#### Familia de Ausencio Bernardo Candelero

La familia está integrada por siete personas: Ausencio Bernardo de 56 años y Cristina Carrasco Candelero de 54 años, con ellos vive su hijo William Bernardo Carrasco (31 años), su esposa Yesenia Córdova y los niños Juliana de 14 años, José Gabriel (2 años) y William (4 años). Ausencio, al igual que su hijo trabajan como jornaleros, de donde

proviene sus mayores ingresos. Anualmente ambos reciben \$34,560.00 de su trabajo como peones; por el coco reciben \$750.00; por la pimienta \$2,700.00; por la beca de Oportunidades \$7,704.00 y por la venta de cacao obtienen un ingreso de \$9,000.00.

Sus ingresos anuales son de \$54,714.00 pesos (tabla 62). El trabajo asalariado les aporta el 63.2% de los ingresos; el cultivo de cacao el 16.5%; la beca de Oportunidades el 14.1%; la pimienta el 4.9% y el coco el 1.3%. Sus ingresos mensuales ascienden a \$4,559.50, lo que representa un ingreso diario a la familia de \$151.98 pesos o un ingreso por persona de \$21.71 pesos.

**Tabla 62**  
**Caso 11: Ingresos anuales (2006)**

Nº	Rubro	Ingreso	%
1	Cacao	\$ 9,000.00	16.5
2	Trabajo asalariado	\$ 34,560.00	63.2
3	Pimienta	\$ 2,700.00	4.9
4	Coco	\$ 750.00	1.3
5	Beca de oportunidades	\$ 7,704.00	14.1
	Total	\$ 54,714.00	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

La dieta diaria de la familia Bernardo Carrasco se integra con tortillas y pozol, por lo que preparan diariamente cinco kilo de maíz (2.5 kilos para alimentar a los animales que crían y 2.5 para la preparación de tortillas y pozol), sopa de pasta, sardina o huevos, frijoles y diariamente toman leche. Se consume carne cuatro veces a la semana. Realizan diariamente dos comidas, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos o carne de pollo o de res y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café y tortilla; pozol a medio día y en la noche lo que haya sobrado de la comida con pozol o café. Doña Cristina cría pollos, pavos y puercos para el consumo familiar y Don Ausencio siembra una hectárea de frijol y una de maíz, produciendo anualmente de 500 a 1,000 kilos de cada producto.

### Caso 12: Familia de Candelario Bernardo de La Cruz

Se conforma por cinco personas; Candelario Bernardo de 80 años y Cleotilde Candelero de 65 años, con ellos vive su hijo Isidro Bernardo de 35 años con su esposa Juana de la Cruz, de 21 años y su hija Gabriela de 2 años. Candelario tiene una hectárea de cacao, la mayor parte de sus ingresos anuales provienen de su trabajo como jornalero, que desempeña durante seis meses, los otros seis los dedica a su madreado, su hijo es jornalero todo el año. Candelario y su hijo reciben anualmente como jornaleros \$25,920.00; anualmente por la venta de cacao obtienen un ingreso de \$4,500.00 y un ingreso de \$2,700.00 por la venta de la pimienta. Sus ingresos anuales son de \$33,195.00 pesos (tabla 63).

**Tabla 63**  
**Caso 9: Ingresos anuales (2006)**

Nº	Rubro	Ingreso	%
1	Cacao	\$ 4,500.00	13.5
2	Pimienta	\$ 2,775.00	8.4
5	Trabajo asalariado	\$ 25,920.00	78.1
	Total	\$ 33,195.00	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

El trabajo asalariado les aporta el 78.1% de los ingresos; el cultivo de cacao el 13.5% y la pimienta el 8.4%. Sus ingresos mensuales ascienden a \$2,776.25, lo que representa un ingreso diario a la familia de \$92.20 pesos, lo que significa un ingreso por persona de \$18.44 pesos.

La dieta diaria de la familia Bernardo Candelero está integrada por tortillas y pozol, preparan diariamente tres kilos de maíz, sopa de pasta, sardina o huevos, frijoles y no toman leche. La carne se consume una vez a la semana. Realizan diariamente una comida, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos o carne de pollo o de res y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café y tortilla; pozol a medio día y en la noche café con galletas. Su esposa cría pollos y gallinas para el consumo de la familia y él siembra un cuarto de hectárea de maíz.

### Caso 13: Familia de Héctor Jiménez Hernández

Familia integrada por cuatro personas: Héctor Jiménez Hernández de 60 años y Marquesa Juárez Rodríguez de 58 años, con ellos vive su hija Verónica Jiménez Juárez de 26 años y su nieto. Héctor tiene 1.75 Ha. dedicadas al cultivo de cacao, pero su principal ingreso proviene de su trabajo asalariado: el jornal. Recibe anualmente como jornalero \$17,280.00; \$7,500.00 pesos por la venta de cacao; \$2,700.00 por la venta de pimienta; \$2,808.80 por la venta de coco y \$11,004.00 por la beca de Oportunidades que recibe doña Marquesa. Sus ingresos anuales son de \$39,282.80 pesos (tabla 64).

**Tabla 64**  
**Caso 13: Ingresos anuales (2006)**

Nº	Rubro	Ingreso	%
1	Cacao	\$ 5,500.00	14.0
2	Coco	\$ 2,808.80	7.3
3	Pimienta	\$ 2,700.00	6.8
4	Beca de oportunidades	\$11,004.00	28.0
5	Trabajo asalariado	\$17,280.00	43.9
	Total	\$39,292.80	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

El trabajo asalariado le aporta el 43.9% de los ingresos; la beca de Oportunidades el 28%; el cacao el 14%; el coco el 7.3% y el cultivo de pimienta el 6.8%. Haciendo un cálculo de sus ingresos mensuales, éstos ascienden a \$3,274.40, lo que representa un ingreso diario a la familia de \$109.14 pesos, lo que significa un ingreso por persona de \$27.28 pesos.

La dieta diaria de la familia Jiménez Juárez consiste en tortillas y pozol (preparan diariamente tres kilos de maíz), sopa de pasta, sardina o huevos, frijoles y no toman leche. La carne se consume cuatro veces a la semana y realizan diariamente dos comidas, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos o carne de pollo o de res y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café y tortilla; pozol a medio día y en la noche lo

que haya sobrado de la comida con pozol o café. Su esposa cría pollos y patos para el consumo de la familia. Héctor siembra una hectárea de maíz (tornamil y el del año), cosechando entre una tonelada y una tonelada un cuarto.

#### **Caso 14: Familia de Alejandro Rodríguez Jiménez**

Está integrada por cinco personas: Alejandro Rodríguez de 78 años y Mercedes Juárez Candelero de 70 años, con ellos vive su hija Leticia Rodríguez Juárez de 35 años, divorciada y sus nietos Bibiana Rodríguez de 11 años y Jony Rodríguez de 6 años. Alejandro tiene dos hectáreas dedicadas al cultivo de cacao, pero su principal ingreso proviene de su trabajo asalariado: el jornal. Recibe anualmente como jornalero \$17,280.00; \$9,000.00 pesos por la venta de cacao; \$992.80 por la venta de coco y \$3,960.00 por la beca de Oportunidades que recibe doña Mercedes. Sus ingresos anuales son de \$31,232.80 pesos (tabla 65).

**Tabla 65**  
**Caso 14: Ingresos anuales (2006)**

<b>N°</b>	<b>Rubro</b>	<b>Ingreso</b>	<b>%</b>
1	Cacao	\$ 9,000.00	28.8
2	Coco	\$ 992.80	3.2
3	Beca de oportunidades	\$ 3,960.00	12.7
4	Trabajo asalariado	\$17,280.00	55.3
	Total	\$31,232.80	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

El trabajo asalariado le aporta el 55.3% de los ingresos; el cultivo de cacao el 28.8%; la beca de oportunidades el 12.7% y el cultivo del coco el 3.2%. Haciendo un cálculo de sus ingresos mensuales, éstos ascienden a \$2,602.90 lo que representa un ingreso diario a la familia de \$86.76 pesos, lo que significa un ingreso por persona de \$17.35 pesos.

La dieta diaria de la familia Rodríguez Juárez se compone de tortillas y pozol, preparan diariamente dos kilos de maíz, sopa de pasta, sardina o huevos, frijoles, no toman leche. La carne se consume dos veces a la semana y toman alimentos diariamente dos veces, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos o carne de pollo o de res y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café y tortilla; pozol a medio día y en la noche, café. Su esposa cría pollos, pavos y patos para el consumo de la familia. Héctor no siembra porque no tiene donde hacerlo.

#### **Caso 15: Familia de Alcides Pérez Vargas**

Esta familia está integrada por cuatro personas: Alcides Pérez Vargas de 60 años y Carmita Jerónimo Arias de 60 años, con ellos viven sus dos hijos: Adrián Pérez J. de 23 años y René Pérez de 22 años. Alcides y sus dos hijos se dedican al jornal, de donde proviene su principal ingreso. Entre los tres obtienen un ingreso anual por el trabajo asalariado de \$51,840.00; reciben anualmente por la venta de cacao \$4,500.00 y su esposa recibe una beca de Oportunidades por \$1,880.00 pesos. Sus ingresos anuales son de \$58,220.00 pesos (tabla 66).

**Tabla 66**  
**Caso 15: Ingresos anuales (2006)**

Nº	Rubro	Ingreso	%
1	Cacao	\$ 4,500.00	7.7
3	Beca de oportunidades	\$ 1,880.00	3.3
4	Trabajo asalariado	\$ 51,840.00	89.0
	Total	\$ 58,220.00	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

El trabajo asalariado le aporta el 89.0% de los ingresos; el cultivo de cacao el 7.7% y la beca de Oportunidades el 3.3%. Haciendo un cálculo de sus ingresos mensuales, éstos ascienden a \$4,851.66, lo que representa un ingreso diario a la familia de \$161.72 pesos o un ingreso por persona de \$40.43 pesos.

La dieta diaria de la familia Pérez Jerónimo se compone de tortillas y pozol (preparan diariamente un kilo de maíz), sopa de pasta, sardina o huevos, frijoles y no toman leche. La carne se consume dos veces a la semana y toman alimentos diariamente tres veces, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos o carne de pollo o de res y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café y tortilla; pozol a medio día y en la noche, café con tortilla y lo que haya sobrado de la comida. Su esposa cría pollos, pavos y patos para el consumo de la familia. Alcides alquila un terreno de un cuarto de hectárea donde siembra maíz, cosechando 200 kilos por temporada.

#### **Caso 16: Familia de Aramí Olán Pérez**

Integrada por 11 personas: Aramí Olán de 59 años y Ubelina Broca de los Santos de 54 años, con ellos viven sus hijos: Nelson Olán Broca (35 años), Silvia Olán Broca (31 años), Saúl Olán Broca (25 años) y Citlalli Olán Broca (16 años) y sus nietos Jovani (13 años), Karina (11 años) y Eduardo Córdova Olán (2 años) y Santana Olán Pérez (25 años) y

Bellanira Olán Pérez (20 años). Don Aramí tiene una hectárea de cacao, 10 hectáreas dedicadas a pastizales, 10 árboles de pimienta y 80 de coco.

El ingreso principal de la familia proviene del trabajo asalariado obteniendo por este rubro \$34,560.00 por dos jornales y \$18,000.00 por el ingreso de la sastrería; \$30,000.00 por el alquiler de los pastizales; \$4,500.00 por la venta del cacao; \$9,000.00 por la venta de la pimienta; \$1,785.60 por la venta de coco y \$11,064.00 por la beca de Oportunidades. Sus ingresos anuales son de \$ 108,909.60 (tabla 67). Siendo el trabajo asalariado quien le aporta el 58.2% de los ingresos; el alquiler de pastizales el 27.5%; la beca de oportunidades el 10.2%; la pimienta el 8.3%; el cacao el 4.2% y el coco el 1.6%. Haciendo un cálculo de sus ingresos mensuales, éstos ascienden a \$9,075.80 lo que representa un ingreso diario a la familia de \$302.52 pesos, lo que significa un ingreso por persona de \$27.50 pesos.

**Tabla 67**  
**Caso 16: Ingresos anuales (2006)**

Nº	Rubro	Ingreso	%
1	Cacao	\$ 4,500.00	4.2
2	Beca de oportunidades	\$ 11,064.00	10.2
3	Trabajo asalariado (sastre)	\$ 18,000.00	16.5
4	Trabajo asalariado (jornal)	\$ 34,560.00	31.7
5	Pimienta	\$ 9,000.00	8.3
6	Coco	\$ 1,785.60	1.6
7	Alquiler de pastizales	\$ 30,000.00	27.5
	Total	\$ 108,909.60	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

La dieta diaria de la familia Olán Broca se compone de tortillas y pozol (para lo cual preparan diariamente tres kilos de maíz), sopa de pasta, sardina o huevos, frijoles y no toman leche. La carne se consume una vez a la semana y toman alimentos diariamente dos veces, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos o carne de pollo o de res y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café y tortilla; pozol a medio día y en la

noche, café con galletas. Su esposa cría pollos y patos para el consumo de la familia. Aramí siembra una hectárea de frijol y una hectárea de maíz, para el consumo de la familia.

**Caso 17: Familia de Carlos Mario Rodríguez R.**

Integrada por cinco personas: Carlos Mario Rodríguez de 38 años y Damaris Izquierdo Oyosa de 41 años, con ellos viven sus hijos: Irma Iliana (16 años), Jorge Leonardo (15 años) e Isela (7 años). Carlos Mario es propietario de una tienda de abarrotes, una hectárea de cacao, 15 vacas, cuatro árboles de pimienta y ninguno de sus hijos tiene beca de Oportunidades. El ingreso principal de la familia proviene de la tienda de abarrotes, obteniendo por este rubro \$48,000.00 de utilidades anuales; \$42,000 por ingreso de la venta de las vacas; \$4,500 por la venta del cacao y \$3,600.00 por la venta de la pimienta. Sus ingresos anuales son de \$ 98,100.00 (tabla 68). La tienda de abarrotes le aporta el 48.9% de los ingresos; la venta de vacas el 42.9%; el cultivo de cacao e 4.6% y el cultivo de pimienta el 3.6%. Sus ingresos mensuales ascienden a \$8,175.00 lo que representa un ingreso diario a la familia de \$272.50 pesos, lo que significa un ingreso por persona de \$54.50 pesos.

**Tabla 68**  
**Caso 17: Ingresos anuales (2006)**

Nº	Rubro	Ingreso	%
1	Cacao	\$ 4,500.00	4.6
2	Tienda de abarrotes	\$ 48,000.00	48.9
3	Venta de vacas	\$ 42,000.00	42.9
4	Pimienta	\$ 3,600.00	3.6
	Total	\$ 98,100.00	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

La dieta diaria de la familia Rodríguez Izquierdo se compone de tortillas y pozol (preparan diariamente dos kilos de maíz), sopa de pasta, sardina o huevos, frijoles y no toman leche. La carne se consume dos veces a la semana y toman alimentos diariamente dos veces, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos o carne de pollo o res y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café y tortilla; pozol a medio día y en la noche, café con galletas y lo que haya sobrado de la comida. Su esposa cría cerdos para el autoabasto.

#### **Caso 18: Familia de Jerónimo de La Cruz Bernardo**

Familia integrada por cuatro personas: Jerónimo de la Cruz de 82 años y María Magdalena Torres R. de 71 años, con ellos viven dos hijas: Elizabeth (40 años) y Rosa (22 años). Jerónimo se dedica a la albañilería, tiene tres cuartos de hectárea de cacao y su hija Elizabeth, es costurera. El principal ingreso de Jerónimo proviene de la albañilería de \$28,800.00 anuales; \$3,375.00 pesos anuales por la venta de cacao; los ingresos de su hija ascienden a 28,800.00 pesos anuales y su esposa tiene una beca de Oportunidades por \$1,980.00 pesos anuales. Sus ingresos anuales son de \$62,955.00 pesos (tabla 69). El trabajo asalariado le aporta el 91.6% de los ingresos y el cultivo de cacao solo el 5.3%. Haciendo un cálculo de sus ingresos mensuales, éstos ascienden a \$5,246.25 lo que representa un ingreso diario a la familia de \$174.87.00 pesos, lo que significa un ingreso por persona de \$43.75 pesos.

**Tabla 69**  
**Caso 18: Ingresos anuales (2006)**

<b>N°</b>	<b>Rubro</b>	<b>Ingreso</b>	<b>%</b>
1	Cacao	\$ 3,375.00	5.3
2	Beca de oportunidades	\$ 1,980.00	3.1
3	Trabajo asalariado	\$ 28,800.00	45.8
4	Costura	\$ 28,800.00	45.8
	Total	\$ 62,955.00	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

La dieta diaria de la familia De la Cruz Torres esta integrada por tortilla y pozol (para lo cual preparan diariamente dos kilos de maíz), sopa de pasta, sardina o huevos, frijoles y no toman leche. Consumen carne cinco veces a la semana y toman alimentos diariamente tres veces, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos o carne de pollo o res y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café y tortilla; pozol a medio día y en la noche, café con tortilla y lo que haya sobrado de la comida. Su esposa cría pollos, y puercos para el consumo de la familia.

**Caso 19: Familia De Alberto Candelero Rodríguez**

Integrada por cuatro personas: Alberto Candelero Rodríguez de 58 años y Josefa Velásquez Cancino de 56 años, con ellos viven dos hijos: Leonardo (18 años) y Roberto (17 años). Alberto tiene una hectárea de cacao, a la que dedica seis meses al año y seis meses trabaja como jornalero. Leonardo y Roberto se encuentran desempleados. El principal ingreso de Alberto es el trabajo asalariado obteniendo la cantidad de \$21,600.00 anuales; \$4,500.00 pesos anuales por la venta de cacao; su esposa tiene una beca de oportunidades de \$990.00 pesos anuales y una ayuda mensual que recibe de sus hijos que trabajan en Cancún,

Quintana Roo de \$6,000.00. Sus ingresos anuales son de \$33,090.00 pesos (tabla 70).

**Tabla 70**  
**Caso 19: Ingresos anuales (2006)**

Nº	Rubro	Ingreso	%
1	Cacao	\$ 4,500.00	13.7
2	Beca de oportunidades	\$ 990.00	3.0
3	Trabajo asalariado	\$ 21,600.00	65.3
4	Ayuda de sus hijos	\$ 6,000.00	18.0
	Total	\$ 33,090.00	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

El trabajo asalariado le aporta el 65.3% de los ingresos; la ayuda de sus hijos el 18%; el cultivo de cacao solo el 13.7% y la beca de oportunidades el 3%. Haciendo un cálculo de sus ingresos mensuales, éstos ascienden a \$2,757.50, lo que representa un ingreso diario a la familia de \$91.91 pesos o un ingreso por persona de \$22.97 pesos.

La dieta diaria de la familia Candelero Velásquez se compone de tortillas y pozol (preparan diariamente dos kilos de maíz), sopa de pasta, sardina o huevos, frijoles y no toman leche. La carne se consume una vez al mes y toman alimentos diariamente dos veces al día, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café y tortilla; pozol a medio día y en la noche, café con galletas. Su esposa cría pollos y pijjjes para el consumo de la familia.

#### **Caso 20: Familia de David de La Cruz Rodríguez**

Familia integrada por siete personas: David de la Cruz Rodríguez de 58 años y Marcela de la Cruz Candelero de 51 años, con ellos viven cinco nietos Filiberto (16 años), Fani (15 años). Karen (13 años) Ana Cristel (11 años) y Cintia (2 años) hijos de su hija Elizabeth

que trabajan en Cancún, Quintana Roo. David tiene un cuarto de hectárea sembrado con cacao y es jornalero. Cuatro de sus nietos están estudiando, sólo la más pequeña de dos años no acude a la escuela. El principal ingreso de David es el trabajo asalariado obteniendo la cantidad de \$17,280.00 pesos anuales; \$2,400.00 pesos anuales por la venta de cacao; \$3,600 por la venta de pimienta; su nieto que va en el bachillerato recibe una beca anual de \$10,110.00 y su hija le envía anualmente \$6,000.00. Sus ingresos anuales son de \$39,390.00 pesos (tabla 71).

**Tabla 71**  
**Caso 20: Ingresos anuales (2006)**

Nº	Rubro	Ingreso	%
1	Cacao	\$ 2,400.00	6.1
2	Pimienta	\$ 3,600.00	9.1
2	Beca de oportunidades	\$ 10,110.00	25.7
3	Trabajo asalariado	\$ 17,280.00	43.9
4	Envíos de Cancún	\$ 6,000.00	15.2
	Total	\$39,390.00	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

El trabajo asalariado le aporta el 43.9% de los ingresos, la ayuda de su hija el 15.2%, el cultivo de cacao solo el 6.1%, el cultivo de la pimienta 9.1% y la beca de oportunidades el 25.7%. Haciendo un cálculo de sus ingresos mensuales, éstos ascienden a \$3,282.50, lo que representa un ingreso diario a la familia de \$109.16 pesos o un ingreso por persona de \$15.67 pesos.

La dieta diaria de la familia de la Cruz está integrada por tortillas y pozol (preparan diariamente 3.5 Kg. de maíz: uno para alimento de los animales y dos y medio para el pozol y las tortillas), sopa de pasta, sardina o huevos, frijoles y solo el niño de dos años toma leche. La carne se consume una vez a la semana y toman alimentos una vez al día, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la

mañana toman café y tortilla; pozol a medio día y en la noche, café con galletas. Su esposa cría pollos y cerdos para el consumo de la familia. Hay años que alquila tierra para sembrar maíz.

### **Caso 21: Familia de Luis Sánchez García**

Familia integrada por cinco personas: Luís Sánchez García de 58 años y Mireya Bernardo Vargas de 52 años, con ellos viven dos hijas: Juana (20 años) y Fabiola (13 años), así como su nieta Mireya Michel Sánchez Alcocer (3 meses) hija de Juana.. Luis tiene una hectárea de cacao y es jornalero. Su hija Fabiola cuenta con la beca de Oportunidades. El principal ingreso de Luis proviene del trabajo asalariado obteniendo la cantidad de \$17,280.00 anuales; \$4,800.00 pesos anuales por la venta de cacao y por la beca de Oportunidades \$7,710.00 pesos anuales.

Sus ingresos anuales son de \$29,790.00 pesos (tabla 72). El trabajo asalariado le aporta el 58.0% de los ingresos; el cultivo de cacao solo el 16.1% y la beca de Oportunidades el 25.9%. Haciendo un cálculo de sus ingresos mensuales, éstos ascienden a \$2,482.50; lo que representa un ingreso diario a la familia de \$82.75 pesos o un ingreso por persona de \$16.55 pesos.

**Tabla 72**  
**Caso 21: Ingresos anuales (2006)**

<b>Nº</b>	<b>Rubro</b>	<b>Ingreso</b>	<b>%</b>
1	Cacao	\$ 4,800.00	16.1
2	Beca de oportunidades	\$ 7,710.00	25.9
3	Trabajo asalariado	\$ 17,280.00	58.0
	Total	\$ 29,790.00	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

La dieta diaria de la familia Sánchez Bernardo se compone de tortillas y pozol (preparan diariamente dos kilos de maíz), sopa de pasta, sardina o huevos, frijoles y no toman leche. Consumen carne dos veces a la semana y toman alimentos diariamente dos

veces al día; es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café y tortilla; pozol a medio día y en la noche, café con galletas y lo que haya sobrado de la comida. Su esposa cría pollos y pavos para la alimentación familiar. Anualmente Luis siembra una hectárea de maíz para el consumo familiar.

### **Caso 22: Familia de Macario Sánchez Pérez**

Está integrada por tres personas: Macario Sánchez Pérez de 86 años y Josefa Palomera de 80 años, con ellos vive su nieto José Luis Izquierdo Sánchez (21 años). Macario tiene 4.5 hectáreas de cacao y un cuarto de hectárea para la siembra de maíz, su nieto le apoya en el trabajo del campo. Su esposa recibe una beca de Oportunidades y sus hijos que están fuera de la ranchería le envían un apoyo económico. El principal ingreso de Macario es el cacao, por el que recibe anualmente \$15,600.00 pesos, \$12,000.00 pesos por la ayuda de sus hijos y \$1,980.00 pesos por la beca de Oportunidades. Sus ingresos anuales son de \$29,580.00 pesos (tabla 73).

**Tabla 73**  
**Caso 22: Ingresos anuales (2006)**

<b>Nº</b>	<b>Rubro</b>	<b>Ingreso</b>	<b>%</b>
1	Cacao	\$ 15,600.00	52.8
2	Beca de oportunidades	\$ 1,980.00	6.7
3	Ayuda de sus hijos	\$ 12,000.00	40.5
	Total	\$ 29,580.00	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

El cacao le aporta el 52.8% de los ingresos totales; la ayuda de sus hijos el 40.5% y la beca de oportunidades el 6.7%. Sus ingresos mensuales son de \$2,465.00, lo que

representa un ingreso diario a la familia de \$88.16 pesos o un ingreso por persona de \$29.38 pesos.

La dieta diaria de la familia Sánchez Palomera se compone de tortillas y pozol (preparan diariamente 1.5 Kg. de maíz), sopa de pasta, sardina o huevos, frijoles y leche. La carne se consume dos veces a la semana y toman alimentos dos veces al día, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café y tortilla; pozol al medio día y en la noche, café con galletas y lo que haya sobrado de la comida. Su esposa cría pollos y pavos para el consumo de la familia. Anualmente Macario siembra  $\frac{1}{4}$  de hectárea de maíz en las dos temporadas, cosechando (cuando no se va al agua) entre 300 y 400 kilos, que ocupa para el autoabasto.

### **Caso 23: Familia de Paulino Sánchez Limber**

Familia integrada por siete personas: Paulino Sánchez de 56 años y América Rodríguez de 54 años, con ellos viven cinco de sus hijos: Santiago (29 años), Sandivel (15 años), Gloribel (14 años), Jovani (16 años) y Erlin (11 años). Paulino tiene 4.5 ha. de cacao, a la cual se dedica durante todo el año. Cuatro de sus hijos estudian y reciben la beca de Oportunidades, al igual que su esposa que tiene seis años de recibir este apoyo. El principal ingreso de Paulino proviene de las becas de Oportunidades, por las cuales recibe anualmente \$27,120.00 pesos y 24,975.00 pesos por la venta de su cacao. Sus ingresos anuales son de \$52,095.00 pesos (tabla 74).

**Tabla 74**  
**Caso 23: Ingresos anuales (2006)**

Nº	Rubro	Ingreso	%
1	Cacao	\$ 24,975.00	47.9
2	Beca de oportunidades	\$ 27,120.00	52.1
	Total	\$ 52,095.00	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

El cacao le aporta el 47.9% de los ingresos y la beca de Oportunidades el 52.1%. El total de sus ingresos mensuales ascienden a \$4,341.25; lo que representa un ingreso diario a la familia de \$144.70 pesos o un ingreso por persona de \$20.60 pesos.

La dieta diaria de la familia Sánchez Rodríguez está integrada por tortillas y pozol (preparan diariamente 5 Kg. de maíz: tres kilos para ellos y dos para darles de comer a los animales que crían), sopa de pasta, sardina o huevos, frijoles y no toman leche. La carne se consume una vez a la semana y toman alimentos dos veces al día, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos y agua de fruta, entre las 13.00 y las 15.00 hs. de la tarde; en la mañana toman café y tortilla; pozol a medio día y en la noche, café con galletas y lo que haya sobrado de la comida. Su esposa cría pollos y cerdos para el consumo de la familia. Cada año Paulino siembra una hectárea de maíz y una hectárea de frijol, cosechando entre 500 y 1,000 kilos dependiendo del comportamiento de las lluvias, ambos productos los ocupa para el consumo familiar.

**Caso 24: Familia de Zoilo Hernández Rodríguez**

Integrada por nueve personas: Zoilo Hernández Rodríguez de 63 años y Manuela de la Cruz de la Cruz de 47 años, con ellos viven cinco de sus hijos: Aquiles (22 años), Guadalupe (20 años), Manuel (16 años), Juan (13 años) y Mariana (10 años) y dos nietos: Jony Alberto (8

años) y Marisol (4 años)., hijos de su hija Minerva (25 años) que se encuentra prisionera en el reclusorio de Comalcalco. Zoilo, Aquiles, Manuel y Juan se dedican al jornal, Mariana y Jony Alberto estudian, pero ninguno tiene beca de Oportunidades. El principal ingreso de la familia es por el trabajo asalariado que realizan, por el cual reciben los cuatro \$51,840.00 pesos y \$6,750.00 pesos por la venta del cacao, que lo cultiva en 1.5 Ha., (Zoilo trabaja seis meses al jornal y seis meses atiende su madreado).

Sus ingresos anuales son de \$58,590.00 pesos (tabla 75). Dichos ingresos se integran con el cacao, que le aporta el 11.6% y el trabajo asalariado el 88.4%.

**Tabla 75**  
**Caso 25: Ingresos anuales (2006)**

Nº	Rubro	Ingreso	%
1	Cacao	\$ 6,750.00	11.6
2	Beca de oportunidades	\$ 51,840.00	88.4
	Total	\$ 58,590.00	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

Sus ingresos mensuales ascienden a \$4,882.50; lo que representa un ingreso diario a la familia de \$162.75 pesos o un ingreso por persona de \$18.08 pesos.

La dieta diaria de la familia Hernández está integrada por tortillas y pozol (preparan diariamente tres kilos de maíz), sopa de pasta, sardina o huevos, frijoles y no toman leche. La carne se consume una vez a la semana y toman alimentos dos veces al día, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café y tortilla, pozol a medio día y en la noche, café con galletas y lo que haya sobrado de la comida.

**Caso 25: Familia de Marcial Bernardo Rodríguez**

Integrada por seis personas: Marcial Bernardo Rodríguez de 50 años y Marli Jiménez Candelero de 40 años, con ellos viven dos de sus hijos: Roger (16 años) y Lorena (11 años), su nuera Verónica Cecilia de la Cruz (19 años) y su nieta, hija de su hijo Edgar (21 años) que se encuentra trabajando en Ciudad del Carmen, Campeche, e Ingrid Daniela (6 meses). Marcial es obrero y trabaja en Ciudad del Carmen, tiene una hectárea de cacao que es atendida por su esposa o él cuando regresa a la ranchería cada dos o tres meses, su hija Lorena estudia el sexto grado de primaria y tiene la beca de Oportunidades. El principal ingreso de Marcial es por el trabajo asalariado que realiza, por el cual recibe \$54,000.00 pesos anuales; su hijo que trabaja en plataforma recibe \$90,000.00 pesos; por la venta de cacao recibe \$4,500.00 y por la beca de Oportunidades reciben \$1,980.00 pesos anuales.

Sus ingresos anuales son de \$150,480.00 pesos (tabla 76). Siendo el cacao quien le aporta solo el 2.9% de los ingresos, la beca de oportunidades el 1.4% y el trabajo asalariado integrado el 95.7%. Haciendo un cálculo de sus ingresos mensuales, éstos ascienden a \$12,375.00 lo que representa un ingreso diario a la familia de \$412.50 pesos, lo que significa un ingreso por persona de \$58.92 pesos.

**Tabla 76**  
**Caso 25: Ingresos anuales (2006)**

Nº	Rubro	Ingreso	%
1	Cacao	\$ 4,500.00	2.9
2	Beca de oportunidades	\$ 1,980.00	1.4
3	Obrero	\$ 54,000.00	35.9
4	Plataforma	\$ 90,000.00	59.8
	Total	\$ 150,480.00	100.0

Fuente: Trabajo de Campo 2006.

La dieta diaria de la familia Bernardo Jiménez está integrada por tortillas y pozol (para lo cual preparan diariamente dos kilos de maíz), sopa de pasta, sardina o huevos, frijoles y no toman leche. La carne se consume dos veces a la semana y toman alimentos

dos veces al día, es decir, tortillas, pasta, sardina o huevos y agua de fruta, entre tres y cuatro de la tarde; en la mañana toman café y tortilla; pozol a medio día y en la noche, café con galletas y lo que haya sobrado de la comida.

### Análisis de casos

A partir de la información proporcionada por cada una de las familias estudiadas pudimos conocer que son seis rubros (cacao, coco, pimienta, trabajo asalariado, becas de oportunidad, remesas de los emigrantes y otras actividades, donde se señala a la ganadería de pequeña escala y el cultivos de pastos), los que proporcionan los ingresos totales de las familias productoras de cacao de la Ranchería en el 2006.

Con los datos obtenidos elaboramos la tabla 77, intitulada: Composición de los ingresos anuales de las familias campesinas 2006.

**Tabla 77**  
**Composición de Los Ingresos Anuales de Las Familias Campesinas, 2006**

F	PEA	H	M	INGRESOS ANUALES	CACAO	COCO	PIMIENTA	TRAB. ASALARIADO.	BECAS OPORTUNIDAD	REMESAS DE LOS MIGRANTES	OTRAS.
1	1	1	0	47,110	4,500	-	-	17,280	25,230	-	-
2	2	2	0	48,630	2,400	-	4,500	34,560	7,170	-	-
3	1	1	0	32,415	2,400	-	-	17,280	12,735	-	-
4	2	2	0	114,000	6,000	-	-	108,000	-	-	-
5	2	2	0	47,460	12,000	-	-	34,560	900	-	-
6	1	1	0	39,600	15,000	-	1,800	17,280	5,520	-	-
7	2	2	0	42,300	1,750	-	-	34,560	990	-	-
8	3	2	1	96,316	2,280	1,116	1,800	60,480	18,640	-	12,000
9	1	1	0	34,300	5,500	-	-	28,800	-	-	-
10	1	1	0	60,420	4,500	-	-	28,800	27,120	-	-
11	2	2	0	54,714	9,000	750	2,700	34,560	7,704	-	-
12	2	2	0	33,195	4,500	-	2,275	25,920	-	-	-
13	1	1	0	39,293	5,500	2,809	2,700	17,280	11,004	-	-
14	1	1	0	31,233	9,000	993	-	17,280	3,960	-	-
15	3	3	0	58,220	4,500	-	-	51,840	1,880	-	-

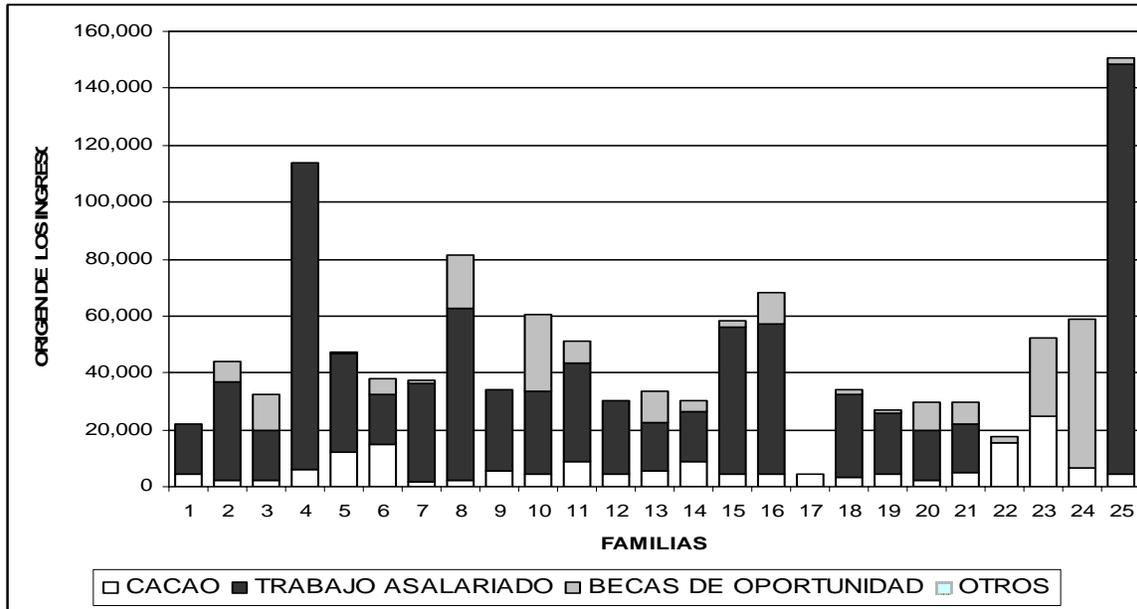
F	PEA	H	M	INGRESOS ANUALES	CA CAO	COCO	PIMIENTA	TRAB. ASALARIADO.	BECAS OPORTUNIDAD	REMESAS DE LOS MIGRANTES	OTRAS.
16	3	3	0	108,910	4,500	1,786	9,000	52,560	11,064	-	30,000
17	2	1	1	98,100	4,500	-	3,600	-	-	-	90,000
18	2	1	1	62,955	3,375	-	-	28,800	1,980	-	28,800
19	2	1	1	33,090	4,500	-	-	21,600	990	6,000	-
20	2	1	1	39,390	2,400	-	3,600	17,280	10,110	6,000	-
21	1	1	0	29,790	4,800	-	-	17,280	7,710	-	-
22	2	2	0	29,580	15,600	-	-	-	1,980	12,000	-
23	1	1	0	52,095	24,975	-	-	-	27,120	-	-
24	4	4	0	58,590	6,750	-	-	-	51,840	-	-
25	2	2	0	150,480	4,500	-	-	144,000	1,980	-	-

Fuente: Trabajo de campo. Abril 2006.

Es importante señalar que en lo que se refiere a los productos agrícolas, se habla de ingresos brutos, por lo que si se desea obtener el ingreso real habría que disminuir los costos a los que incurren las familias.

De las 25 familias (gráfica 19) encuestadas todas dedican una parte de su tiempo al cultivo del cacao; 21 de ellas reciben ingresos por el programa de becas de oportunidad; 21 familias obtienen ingresos por trabajo asalariado que realizan, uno o mas miembros de la familia; 9 de ellas cultivan pimienta; cinco cultivan coco; cuatro familias tienen actividades ganaderas y a tres familias les envían recursos sus familiares que trabajan en otros estados. Ninguna de las familias viven solamente del cultivo del cacao y el ingreso del cacao representa el tercer rubro en importancia de los ingresos totales que reciben los campesinos de pequeña escala a diferencia del siglo pasado que representaba su principal ingreso. Solamente en la familia de Macario Sánchez Pérez, el principal ingreso proviene del cacao, pero este cuenta con 4.5 hectáreas.

**Gráfica 19**  
**Origen de los Ingresos**



### **BENEFICIOS ECONOMICOS DE LA PRODUCCION DE CACAO**

Los beneficios económicos que obtiene un productor de cacao dependen de la escala de producción con la que cuente, de la productividad y de los precios del grano. Con la finalidad de conocer a qué cantidad ascienden los beneficios económicos que obtienen los productores de cacao, fue necesario obtener un ingreso promedio según la escala de planta, para lo cual se identificaron el número de casos con escala de planta similares, se sumó su producción y se dividió entre el total de casos en ese nivel de escala de planta para obtener la producción promedio, posteriormente se multiplicó por el precio del kilo de cacao en baba que le pagaron a los productores en la temporada 2005-2006 y se obtuvo el ingreso promedio por escala de planta (tabla 78).

Se observó que del total de las 25 familias encuestadas: el 48% tienen entre media y una hectárea; el 16% entre 1.51 y dos hectáreas; el 12% entre 2.01 y 2.5 ha. El 8% posee

menos de media hectárea y el 8% entre 2 y 2.5 hectáreas. El otro 8% cuentan con cuatro hectáreas o más, por lo que no se consideraron para este análisis.

**Tabla 78**  
**Producción Promedio e Ingresos Según Escala de Planta**

ESCALA DE PLANTA (HA)	NUMERO DE CASOS	PRODUCCION PROMEDIO (kg)	PRECIO/kg	INGRESO
0.1 - 0.5	2	468	5	\$ 2,340.00
0.51 - 1.0	12	660	5	\$ 3,300.00
1.01 - 1.50	3	1,266	5	\$ 6,330.00
1.51 - 2.0	4	1,575	5	\$ 7,875.00
2.01 - 2.5	2	2,700	5	\$ 13,500.00

Fuente: Tabla elaborada con datos de los 25 casos elaborados con familias productoras de cacao en el 2006

En el primer análisis se consideró que la familia campesina no paga ningún jornal, obteniéndose los siguientes beneficios económicos, según cada escala de planta (tabla 79).

**Tabla 79**  
**Beneficios Económicos Según Escala de Plantación sin Incluir los Costos de la Mano de Obra**

ESCALA DE PLANTA(HA)	PRODUCCION PROMEDIO (Kg.)	INGRESO	COSTO SIN MANO DE OBRA	BENEFICIOS
0.1 - 0.5	468	\$ 2,340.00	\$ 559.00	\$ 1,781.00
0.51 - 1.0	660	\$ 3,300.00	\$ 1,118.00	\$ 2,182.00
1.01 - 1.50	1,266	\$ 6,330.00	\$ 1,677.00	\$ 4,653.00
1.51 - 2.0	1,575	\$ 7,875.00	\$ 2,236.00	\$ 5,639.00
2.01 - 2.5	2,700	\$ 13,500.00	\$ 2,795.00	\$ 10,705.00

Nota: Los montos de los costos son tomados de la tabla 77 de este capítulo.

De acuerdo con la tabla anterior, los beneficios marginales al pasar de 1 a 1.5 ha. se elevan en \$2,471.00 y al pasar de 2 a 2.5 hectáreas crecen en \$5,066.00., lo que nos llevaría a pensar de acuerdo a la teoría microeconómica que la escala óptima de plantación sería entre 2 y 2.5 hectáreas, entre los productores de pequeña escala.

En el segundo análisis se consideró que la familia campesina paga un jornal para realizar los trabajos en su madreado, obteniéndose los siguientes beneficios económicos, según cada escala de plantación (tabla 80).

**Tabla 80**  
**Beneficios Económicos Según Escala de Plantación,**  
**Incluyendo los Costos de la Mano de Obra**

ESCALA DE PLANTACIÓN (HA)	PRODUCCION PROMEDIO (Kg.)	INGRESO	COSTO CON MANO DE OBRA	BENEFICIOS
0.5	468	\$ 2,340.00	\$ 1,534.25	\$ 805.75
1.0	660	\$ 3,300.00	\$ 3068.50	\$ 231.50
1.50	1,266	\$ 6,330.00	\$ 4,602.75	\$ 1,727.25
2.0	1,575	\$ 7,875.00	\$ 6,137.00	\$ 1,738.00
2.5	2,700	\$ 13,500.00	\$ 7,671.25	\$ 5,828.75

Nota: Los montos de los costos son tomados de la tabla 77 de este capítulo.

Los beneficios marginales al pasar de 2 a 2.5 hectáreas crecen en \$4,090.75, una cantidad muy superior que cuando se pasa de una a 1.5 hectáreas, por lo que la primera sería la escala óptima de plantación, nuevamente. Es interesante observar (tabla 80) que al pasar de 0.5 a 1 hectárea, los beneficios económicos se reducen en \$574.25, resultado de una disminución de la productividad marginal. Lo que señalaría que los productores con 0.5 ha. son más eficientes que los que tienen una hectárea.

Con los datos anteriores podemos comprobar que la producción y comercialización de cacao a los campesinos de pequeña escala no les provee los ingresos necesarios para su subsistencia. Los campesinos que poseen entre 0.5 y 2.5 ha. reciben entre \$4.94 pesos y \$29.73 pesos diarios, sin incluir su trabajo. Si consideramos el costo de su mano de obra, los ingresos diarios por familia oscilan entre \$2.20 y \$16.19 pesos, situación que los

ubicaría dentro de una situación de pobreza extrema si no fuese por el trabajo asalariado o el dinero recibido por otras actividades económicas.

## **CAPITULO VII**

### **DISCUSIÓN TEÓRICA**

Los materiales que hemos presentado al lector en esta tesis colocan la discusión teórica en dos ejes: (1) la teoría de la economía campesina y (2) la teoría de la ecología cultural. La antropología social, desde diferentes perspectivas ha estudiado y caracterizado al mundo campesino en torno a dos esquemas claramente definidos y delimitados, por un lado se encuentra el que considera a los rasgos y valores atribuidos a la tierra, al trabajo agrícola y a sus formas de organización social (Dobrowolski 1971: 249-267; Ortiz 1971: 288-301), de donde se deriva el concepto de cultura campesina y, por el otro, el de las interrelaciones del campesinado actual con la agricultura capitalista (Kroeber 1948: 284; Wolf 1971;1972; Palerm 1998; Roseberry 2004; Warman 1972, 1980), donde la tierra es un medio, un instrumento de producción y una mercancía.

#### **La Economía Campesina Como Herramienta Conceptual**

Entre los economistas que inician con los trabajos de la Teoría de la economía campesina se encuentra el ruso Alexander Vasilevich Chayanov, quien en 1925 publica “La organización de la unidad campesina”. Por “unidad” debemos entender la granja (Chayanov 1966), para el caso de estudio sería primeramente la milpa y posteriormente el madreado. En ella, Chayanov se refiere a la familia campesina, como la unidad económica que gana su sustento con el trabajo de la tierra, aunque sus actividades también pueden desarrollarse en sectores no agrícolas, que en esa época eran principalmente actividades artesanales y comerciales.

La unidad económica campesina (UEC) puede ser de naturaleza capitalista, o vinculada al mercado y emplear fuerza de trabajo asalariada, al menos en parte. Pero el uso

más frecuente de esta expresión se indica con la *unidad doméstica de explotación campesina* (UDEEC), en la cual no existe fuerza de trabajo asalariada y por lo tanto difiere fundamentalmente de la unidad de explotación capitalista. Por lo tanto la economía campesina tiene su centro en la unidad económica campesina, la cual tiene las siguientes características:

- Está basada en la familia (unidad económica familiar) cuya base sigue siendo el concepto puramente biológico de la pareja matrimonial que vive junto con sus descendientes y con los representantes ancianos de la generación mayor.
- La unidad económica familiar no recurre a fuerza de trabajo contratada.
- El tamaño de la familia determina íntegramente el monto de fuerza de trabajo, su composición (unidades de consumidores y trabajadores en las diferentes fases del desarrollo familiar) y el grado de actividad.

En el caso de estudio encontramos que hasta los 1960 la economía campesina estaba basada en la unidad económica campesina (UEC), la cual no recurre a la fuerza de trabajo contratada, la carencia de brazos en las etapas de siembra y cosecha era resuelta a través de la ayuda mutua. Por lo que la UEC es definida como un grupo económico y social basado en el trabajo de los parientes y amigos cercanos, que no corresponde con la familia nuclear ni con la extensa. A medida que fue transcurriendo el tiempo, con la llegada de PEMEX a la localidad, la ayuda mutua desaparece y la UEC tiene que recurrir a la fuerza de trabajo contratada (jornal) y los integrantes de las familias empiezan a combinar actividades (agrícolas y no agrícolas) que agregan recursos monetarios para su funcionamiento.

Una característica fundamental de la familia campesina productora de cacao de pequeña escala, de la primera generación, es que su trabajo en la milpa -o en el madreado- no tiene salario y eso resulta fundamental en su comprensión y en su análisis, tanto económico como social. Chayanov estableció que las familias campesinas como resultado de su trabajo anual, recibían un ingreso único y sopesaba sus esfuerzos contra los resultados materiales obtenidos (balance entre trabajo y consumo). Esta característica sigue siendo fundamental hasta nuestros días (y lo fue principalmente para la primera y segunda generación de la ranchería), pero cada vez el dinero proveniente de actividades no agrícolas es más importante para las nuevas generaciones. Como se observa en los datos de la tabla 77, capítulo VI, las familias campesinas obtienen un mayor ingreso monetario por aspectos diferentes de la agricultura y como se señala en el capítulo III la producción de básicos, generalmente de tipo tradicional, ha disminuido considerablemente y empiezan a dejar de ser una parte importante de sus estrategias de supervivencia, caso contrario de lo que sucede en otros estados como Quintana Roo (Márquez: 2005) y el Estado de México (Reyes 2003), donde los cultivos de productos tradicionales juegan la estrategia más importante de su supervivencia.

En cuanto a la composición de las familias campesinas, Chayanov señala que tenían las siguientes características: En los primeros años, al ir creciendo la familia se va cargando de hijos que aún no pueden trabajar y se da un aumento en la proporción de consumidores en relación con los trabajadores. Posteriormente, cuando los hijos se incorporan al trabajo se nivela la proporción de trabajadores en relación a los consumidores, al casarse los hijos e incorporarse las nueras (si se quedan a vivir en la casa de los padres) la proporción de consumidores será nuevamente mayor a la de los trabajadores.

La composición familiar define ante todo los límites máximo y mínimo del volumen de su actividad económica. La primera y la segunda generación de las familias campesinas de productores de cacao de la ranchería José María Pino Suárez tuvieron un comportamiento -como lo señala la teoría chayanoviana-. A partir de la tercera generación (1980-2005) se va modificando paulatinamente, como consecuencia del surgimiento de programas sociales (Solidaridad y Oportunidades), lo que generó que por un lado se obtuvieran ingresos extras por el hecho de ser un adulto mayor y, por el otro, la incorporación de los niños a las escuelas, que provocó que sus actividades en el campo se eliminaran, pero ahora el niño contribuye con el monto de su beca en el ingreso total de la familia campesina. Por lo que resulta, que a medida que la familia campesina tenga más niños, que cursen de tercer año de primaria en adelante, obtendrán mayores recursos del programa de Oportunidades y esto significa mayores ingresos y menor fuerza física del trabajo en la familia.

Lo anterior nos llevaría a replantear el postulado chayanoviano, quedando de la siguiente forma: La fuerza de trabajo de la unidad de explotación doméstica está limitada por la disponibilidad de miembros capacitados en la familia. Cada familia -según su edad- constituye en sus diferentes fases un apartado de ingresos monetarios completamente distinto de acuerdo con su fuerza de trabajo, la intensidad de la demanda de sus necesidades, la relación consumidor-trabajador, la posibilidad de aplicar los principios de cooperación compleja y el número y nivel de beca de Oportunidades con que cuenten. El límite más elevado posible para el volumen de la actividad ya no depende totalmente del monto de trabajo que puede proporcionar esta fuerza de trabajo utilizada con la máxima intensidad sino del número de jornales que se puedan pagar para realizar las faenas del campo.

Tanto el enfoque de la antropología social como el de la economía sustantiva de Chayanov sirven para entender y poder explicar la lógica campesina de los productores de cacao de la ranchería estudiada. El productor de cacao de pequeña escala funciona entre dos modelos económicos: uno de economía sustantiva (parcialmente chayanoviano), que de acuerdo con este estudio está dejando atrás la agricultura tradicional y otro, de economía capitalista (con ciertos rasgos chayanovianos), con agricultura comercial y rasgos de la tradicional. La vida de las familias campesinas dedicadas a la producción de cacao están organizadas a partir de las necesidades básicas (alimento, vestido y casa) que se satisfacen mediante el acceso a sus recursos naturales, el cultivo de maíz, frijol, cacao, coco, pimienta y achiote -por un lado- y del alquiler de su mano de obra, por el otro. Por lo tanto, si se quieren analizar los cambios y los ajustes de su población es necesario utilizar ambos modelos: el de la economía sustantiva y el de la economía formal.

La reproducción de la familia productora de cacao en pequeña escala se organiza a partir del patrón de subsistencia integrado por dos estrategias: (1) el número de fuerzas de trabajo con los que cuenta, (2) la gama de recursos de sus miembros (cultivo de cacao, coco, achiote y/o pimienta, recolección de alimentos, pesca y los ingresos por el trabajo como jornaleros, peones, ayudantes, sirvientas, cantineras, lavanderas, trabajadoras domésticas, más las becas del programa Oportunidades). La introducción de nuevos productos comerciales después de la década de los 1940 abrió fuentes de ingresos monetarios a los campesinos y al mismo tiempo hay una disminución gradual de los policultivos en las milpas, principalmente aquellos que se relacionaban con los de la agricultura tradicional (maíz, frijol, calabaza y malanga)

La reproducción del antiguo sistema campesino en los productores de cacao de pequeña escala incluye cuatro procesos económicos: (1) la familia campesina con

agricultura tradicional (autoconsumo), agricultura comercial y trabajo asalariado, (2) la familia campesina con agricultura tradicional (autoconsumo), agricultura comercial, trabajo asalariado y beca de Oportunidades, (3) las familias campesinas con agricultura comercial y trabajo asalariado y (4) las familias campesinas con agricultura comercial, trabajo asalariado y beca de Oportunidades.

De esta forma, el patrón de subsistencia de las familias campesinas se encuentra influido por la tasa de crecimiento, las actividades que desempeñan, la movilidad poblacional y las becas del programa de Oportunidades. Éstas permean la organización familiar, convirtiéndose en una unidad campesina de producción y consumo que se ajusta a nuevas condiciones cada vez que la dinámica global lo requiera. La organización económica, social, política y la cultura es el resultado del conocimiento del ambiente, los ajustes a las condiciones climáticas, las normas de acceso a los recursos naturales y económicos, la fuerza de trabajo familiar y la asalariada, las relaciones con otras localidades, incluyendo todas las actividades -tanto agrícolas como no agrícolas- y el mercado. Las familias campesinas de la ranchería se ajustan a la nueva realidad social, económica, política y cultural resultante de los procesos de la globalización de un sistema capitalista que arrasa con las tradiciones, valores y creencias de los pueblos de los países subdesarrollados.

Ante dicho contexto la pregunta de ¿Cuál es el modo de producción campesino? pueden ser respondida con el modelo de Ángel Palerm, quien en el ensayo *Articulación campesinado-capitalismo: sobre la fórmula M-D-M*<sup>102</sup> se refiere a la discusión del modo

---

<sup>102</sup> A partir de la fórmula marxiana "M-D-M", mercancías que se venden para obtener dinero y comprar otras mercancías, señala que: (1) Desde el punto de vista histórico-abstracto la fórmula corresponde claramente a una forma precapitalista de desarrollo. Es decir, a una economía en la cual el dinero y el mercado juegan un papel importante, pero el capital (tecnología) todavía no

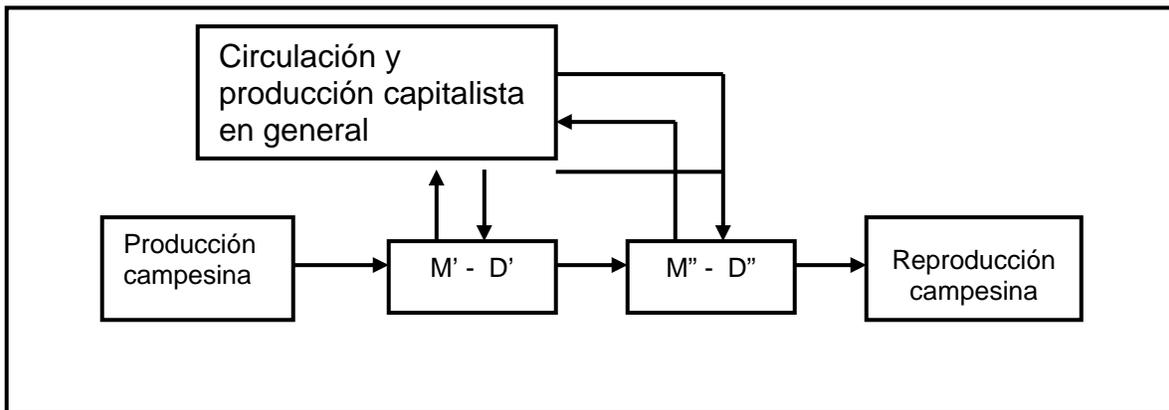
campesino de producción, pero sólo cuando éste se presenta articulado con el sistema capitalista privado dominante, por lo que nos permite explicar la forma de cómo se articulan los productores de cacao de pequeña escala al sistema mayor. El modelo establece que “la dinámica de los segmentos campesinos, aunque no su naturaleza propia, esta determinada por el carácter del sistema global” y que “el modo de producción dominante es quien impone sus exigencias al modo campesino y lo obliga a adaptarse a ellas”. Utiliza el concepto de “modos de producción” para referirse a cualquier conjunto específico de formas de producción y de relaciones sociales de producción que están determinadas primariamente por el estado de las fuerzas productivas y que pueden concebirse como una totalidad (Palerm 1998: 187-188).

Para articular la formula  $M-D-M$  al sistema capitalista transforma la primera  $M$  en  $M'$  y la segunda en  $M''$  con lo cual  $M'$  es la mercancía vendida que se produce al modo campesino y representa parte de sus cosecha, artículos de artesanías y animales domésticos y  $M''$  es la mercancía adquirida que con frecuencia es producida al modo capitalista y representa, por lo general, artículos manufacturados industrialmente (figura 19).

---

domina el sistema total, ni tampoco la esfera de la producción; (2) Desde el punto de vista estructural la formula es una abstracción. Es decir, es el modelo puro de un proceso de circulación atribuido a algunos segmentos no capitalistas, principalmente campesinos y artesanos. Cuando estos segmentos están articulados al sistema capitalista, la fórmula anuncia que la acumulación capitalista tiene lugar fuera del proceso indicado por  $M-D-M$  y jamás dentro de él (Palerm 1998: 188).

**Figura 19**  
**La Formula M - D - M**



Fuente: Palerm Angel. *Antropología y marxismo*. Antropología CIESAS. México, 1998: 190.

El campesinado, al articularse con el modo de producción capitalista, es llevado por las fuerzas del mercado a su desaparición, debido a que a medida que éste se va integrando con su fuerza de trabajo (mercancía-trabajo) a la agricultura empresarial y/o a la industria se va separando de la tierra, convirtiéndose en un asalariado y perdiendo su capacidad de autoabasto y venta de mercancías-producto.

El fundamento de autoabasto sobre la cual se construye la economía de la unidad doméstica campesina constituye, de todas maneras, un punto más de su articulación con el sistema capitalista dominante. Desde el punto de vista campesino la venta de  $M'$  y de  $MT$  sirve para asegurar el autoabasto y la reproducción de la unidad doméstica, desde el punto de vista capitalista el autoabasto garantiza la existencia de una reserva permanente de fuerza de trabajo barata, ya que produce la mayor parte de su propia subsistencia durante la mayor parte del año (Palerm 1998: 195).

Bajo este esquema el campesino tiene que desarrollar con éxito una o varias estrategias adaptativas, que van a estar en relación a su capacidad de autoabastecimiento y en la estructura de la familia como unidad de producción, consumo y trabajo asalariado.

Para Palerm, la articulación estructural de la unidad campesina de producción con el capitalismo tiene cuatro fases:

1. donde  $A > M' + MT$ , lo que significa que el autoabasto es mayor que el resultado de la suma de la mercancía-producto más la mercancía-trabajo, lo que da como resultado una débil articulación con el sistema capitalista y el proceso de acumulación es lento.
2. cuando  $A + M' > MT$  el resultado de la suma del autoabasto más la mercancía-producto es mayor que la cantidad de mercancía-trabajo, lo que significa que la UCP utiliza su mayor fuerza de trabajo en la producción para el autoabasto y para el mercado que la fuerza de trabajo que vende directamente.<sup>103</sup>
3. cuando  $A < M' + MT$  lo que significa que la mayor cantidad de energía de la UCP está dedicada a la producción de mercancía-trabajo, observándose que la UCP se incorpora más fuertemente al sector mercantil y al sector de la producción agrícola, y
4. cuando  $A + M' < MT$ , observándose que fuerza de trabajo de la UCP se destina más a la producción de mercancía-trabajo, generándose una necesidad de fuerza de trabajo en la UCP para ser capaces de producir para el autoabasto; la mercancía-producto es débil y hay una mayor articulación hacia el sector de producción agrícola. Ángel Palerm (1998: 197) señala que el régimen salarial ha sustituido en orden de importancia al autoabasto y a la venta de mercancía pero sin proletarizar al

---

<sup>103</sup> En este punto el Dr. Palerm no nos señala que cantidad de fuerza de trabajo es destinada para la producción de autoconsumo y que cantidad se destina para la producción de mercancía-producto, ya que si se destina a la producción de mercancía-producto, el campesino tendrá un mayor ingreso y como consecuencia una mayor capacidad para obtener más mercancía-industrial y la capacidad para incrementar su capital para un incremento en la producción sin la necesidad de incrementar su fuerza de trabajo

campesino que sigue obteniendo del autoabasto una parte todavía indispensable de su subsistencia.

### **La Fórmula M-D-M y su Aplicación al Caso de Estudio**

Las mercancías (cacao, coco, achiote, pimienta) y la fuerza de trabajo se venden para obtener dinero. Los productos son comercializados a nivel local, municipal, regional, nacional e internacional (aunque no por el productor, quien sólo tiene la capacidad de poderlos comercializar en la ranchería), lo que permite obtener los ingresos para la adquisición de las mercancías y productos manufacturados industrialmente, lo que va a permitir la reproducción campesina, necesaria para que el sistema capitalista siga existiendo.

La función de D reviste un doble aspecto. Para el productor campesino el dinero tiene que consistir meramente en un medio para realizar los intercambios necesarios entre  $M'$  y  $M''$ . Pero cuando entran en la esfera de la circulación y la producción capitalista, el dinero se convierte en la naturaleza del medio necesario para realizar los valores y transformarlos en capital. Por tanto, el campesino no es exclusivamente un productor no-capitalista de mercancías que se introduce al sistema capitalista, ni un comprador-consumidor de mercancías industriales. Así mismo, es productor de su propia subsistencia: mano de obra efectiva y potencial (reserva de trabajo) para el modo capitalista de producción y reproductor ampliado de la fuerza de trabajo en general.

El dinero que obtiene el productor de cacao en pequeña escala al realizar los intercambios en el sistema capitalista, le servía hasta los 1980 no sólo para la adquisición de los productos industriales que requería para su subsistencia, sino también una parte la

transformaba en capital; en las últimas décadas el dinero que obtiene por el intercambio de sus productos sólo les sirve para cubrir una parte de su subsistencia.

La fuerza de trabajo campesino cuando se articula al modo capitalista de producción, sea de manera estacional o permanente, puede verse como el vendedor de una mercancía-trabajo (MT). En este caso,  $M'$  incluiría no sólo los productos físicos sino el trabajo campesino vendido por dinero (MT) que se emplearía a la vez para adquirir  $M''$ . Por tanto, el trabajo asalariado de origen campesino está creando valores dentro del modo capitalista. Es decir, el autouso del campesino mediante la intensificación de la agricultura y el aumento simultáneo de su jornada de trabajo hace crecer el excedente de producción que puede vender como mercancía  $M'$  y también la cantidad de mercancía  $M''$  que puede comprar. En José María Pino Suárez esta fuerza de trabajo asalariado contribuye con el 56.16% del total del ingreso de los 25 casos estudiados, es decir, con \$810,000.00 de los \$1'442,185.00 de los ingresos totales que reciben las familias (ver tabla 77, capítulo VI).

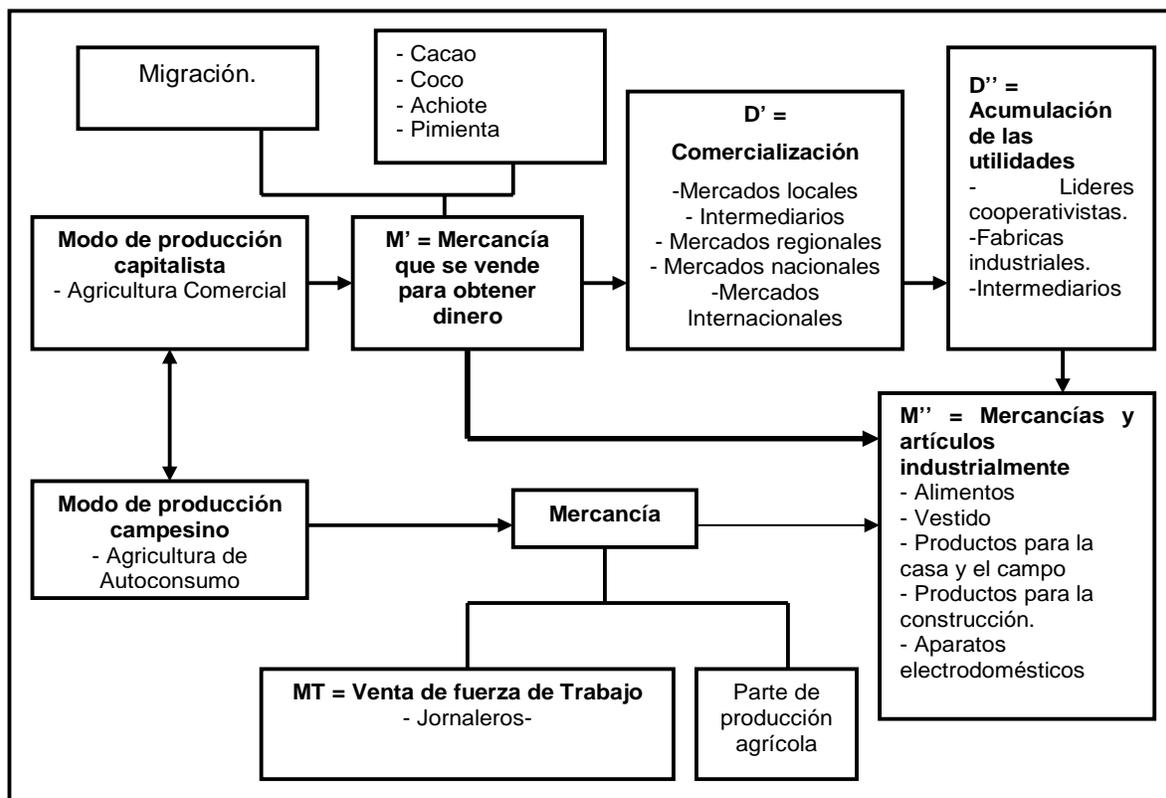
Asimismo, la venta de trabajo se hace principalmente en la forma capitalista, por lo general en la agricultura misma (personas mayores de cuarenta años que ya no tienen cabida en los mercados industriales quienes demandan gente joven), éstos lo hacen de manera estacional, pero también en otras actividades económicas que necesitan grandes cantidades de fuerza de trabajo (industria de la construcción e industria extractiva), cada vez de manera continua. Anteriormente la venta de fuerza de trabajo en los mercados iba disminuyendo a medida que se incrementan los ingresos derivados de la agricultura comercial, hoy los ingresos provenientes de la agricultura comercial no son suficientes para satisfacer las demandas de las familias campesinas.

Aplicando las variables a la fórmula  $M - D - M$  en forma empírica (figura 20); la  $M'$  es la mercancía que se vende para obtener dinero en este caso es el cacao, pimienta,

achiote y coco así como la mano de obra (obreros, empleados, sirvientes) que los emigrantes ofrecen a cambio de un salario. La MT es la venta de la fuerza de trabajo de los productores de cacao, de sus hijos y de los campesinos sin tierra, quienes ofrecen contratarse como peones en el mismo pueblo y junto con los productos agrícolas (naranja, limón, mango) generan la mercancía que les provee ciertos ingresos para obtener mercancías industriales que les permite reproducir su fuerza de trabajo y obtener las herramientas y equipos que requieren para la reproducción. D' es la venta de los productos en los mercados:

1. locales: el cacao y el coco entregado a las cooperativas y el achiote y la pimienta en las tiendas de la localidad y/o en la cabecera municipal.
2. regionales, estatales, nacionales e internacionales, donde los intermediarios (empresas comercializadoras), cooperativas y/o la Unión Nacional de Productores de Cacao comercializan el grano sin otorgar ningún beneficio a los productores de cacao en pequeña escala, que solo son utilizados para reproducir el sistema. D'' se refiere a la acumulación de las utilidades (beneficios) que es acumulado por los líderes cooperativistas, los grandes intermediarios y las fábricas industrializadas, nacionales e internacionales al hacer la venta del cacao y quedarse con los diferenciales de precios, generado entre el precio que pagan al productor de pequeña escala y el precio que reciben en los mercados, nacional e internacional. En ellos se da la acumulación del capital y son quienes han mantenido inmóviles las estructuras de intercambio de los pequeños productores de cacao, al no permitirles introducirse en la cadena de comercialización del grano, manteniéndolos en los niveles de explotación en la cual se encuentran.

**Figura 20**  
**La Formula M- D- M Y Su Aplicación Al Caso De Estudio**



Podemos señalar, utilizando la ecuación del Dr. Palerm, que los productores de cacao en pequeña escala, se encuentran en el esquema:  $A + M' < MT$ , lo que significa que la mayor cantidad de energía de la UCP está dedicada a la producción de mercancía-trabajo, observándose que la UCP se incorpora más fuertemente al sector mercantil (80%) y al sector de la producción agrícola (20%). Sólo que a diferencia de lo que plantea el Dr. Palerm, los campesinos del caso de estudio se encuentran en procesos de proletarización.

Lo anterior nos lleva a identificar los procesos por medio de los cuales la sociedad productora de cacao de pequeña escala ha utilizado y utiliza para adaptarse a su ambiente, para lo cual en este estudio hicimos uso de la teoría de la evolución multilineal y su metodología: la ecología cultural<sup>104</sup>, que discutiremos a continuación.

El método de la ecología cultural consiste en examinar las interacciones de todos los fenómenos sociales y naturales dentro de un área. Distingue diferentes clases de instituciones y sistemas socioculturales, reconoce como procesos de interacción a la cooperación y a la competencia y postula que las adaptaciones ambientales dependen de la tecnología, de las necesidades y de las estructuras de la sociedad y de la naturaleza del ambiente. Esto incluye el análisis de las adaptaciones al ambiente social, explicando porque una tribu independiente es influenciada en sus adaptaciones ambientales por las interacciones con sus vecinos, como: el comercio pacífico, los matrimonios entre tribus, la cooperación, la guerra y otra clase de competencia. En la misma forma, explica como un segmento dependiente de un sistema sociocultural mayor puede ser fuertemente influenciados por instituciones externas y la forma como utilizan su ambiente (Steward and Murphy 1977:44).

La ecología cultural ha sido descrita como una herramienta metodológica para averiguar como las adaptaciones de una cultura a su ambiente pueden suponer ciertos cambios. En un sentido general, el problema es determinar si ajustes similares ocurren en ambientes similares. Puesto que en cualquier ambiente dado, la cultura puede desarrollarse a través de una sucesión de muy distintos periodos, esto es que algunas veces se señala que

---

<sup>104</sup> Permite el estudio de los procesos por medio de los cuales una sociedad se adapta a su ambiente y su principal problema es determinar si esas adaptaciones originan transformaciones sociales internas de cambio evolutivo. Analiza esas adaptaciones en conjunción con otros procesos de cambio. Su método requiere el examen de las interacciones entre las distintas sociedades e instituciones sociales y con el ambiente natural (Steward and Murphy 1977:43).

el ambiente, la constante, no tiene relación con el tipo cultural. Esta dificultad desaparece por lo tanto, si el nivel de integración sociocultural representado por cada periodo es tomado en cuenta. Los tipos culturales por lo tanto, deben ser concebidos como constelaciones de características centrales, las cuales surgen de adaptaciones ambientales y representan similares niveles de integración (Steward 1972: 42)

En otras palabras, consiste en la búsqueda de regularidades interculturales formales, funcionales y procesales susceptibles de investigación empírica a través de un número limitado de variables, que en esta investigación giraron alrededor del ambiente, la cultura, la economía y la agricultura. Por lo tanto el enfoque de la ecología cultural permite analizar el trabajo campesino de supervivencia, no sólo en relación con las adaptaciones particulares al ambiente sino también con el sistema dominante; por lo que se trata, según Ángel Palerm (1980), de establecer las ventajas intrínsecas ofrecidas por las formas campesinas de subsistencia.

En este contexto, la unidad social mínima de estudio es la familia, por lo que se requiere el uso de un análisis demográfico que nos permita conocer el comportamiento de la estructura familiar y sus pautas de crecimiento a través del tiempo. La familia no debe sólo ser entendida en términos de sus interacciones dentro de la sociedad local, sino en el contexto de sus relaciones con otras sociedades. Se relaciona a la familia con la ranchería (lo local), con el municipio y otros municipios (lo estatal), con otros estados (lo regional) y con otros países (lo internacional). Esta relación es estudiada en el modelo de Steward (1972: 43-63), a través del concepto operacional denominado niveles de integración sociocultural, que es una herramienta metodológica que relaciona culturas con diferente grado de complejidad.

Tan pronto como las diferencias entre las tradiciones culturales son consideradas como las mas importantes diferencias cualitativas, esto es, tan pronto como cada área cultural es vista primeramente en términos de un patrón fijo, el cual resiste por todas partes su historia, las etapas de desarrollo podrían solo ser consideradas en términos de diferencias cuantitativas, como asuntos de simple complejidad. El concepto de niveles de integración sociocultural provee una nueva estructura de referencias y un nuevo significado a los patrones y facilita la comparación intercultural. Lo anterior permite hacer un examen de la estructura interna de los sistemas socioculturales actuales, además de caracterizar los niveles en el desarrollo histórico.

Para delinear algunos de los componentes significantes de los sistemas socioculturales contemporáneos y por lo tanto indicar las características que son susceptibles para análisis se utiliza el método etnográfico. Dichos sistemas pueden ser vistos en términos de niveles de integración sociocultural. De acuerdo con este concepto, una cultura total nacional es divisible en dos clases generales de características: primero, aquellas que funcionan y deben ser estudiadas en un nivel nacional; segundo, aquellas que se refieren a segmentos socioculturales o subgrupos de la población.

Lo antiguo incluye rasgos de lo suprapersonal y más o menos estructurado - y a menudo formalmente institucionalizado-, tales como las formas de gobierno, el sistema legal, las instituciones económicas, las organizaciones religiosas, el sistema de educación formal, la observancia de la ley, la organización militar y otros componentes, de acuerdo con el estudio en cuestión. Estas instituciones tienen aspectos cuyo alcance es nacional y en ocasiones internacionales y que debe ser entendido independientemente del comportamiento de los individuos relacionados con ellos (Steward 1972:47). La etnografía realizada en la ranchería nos permitió identificar por lo menos ocho tipos de familias que se

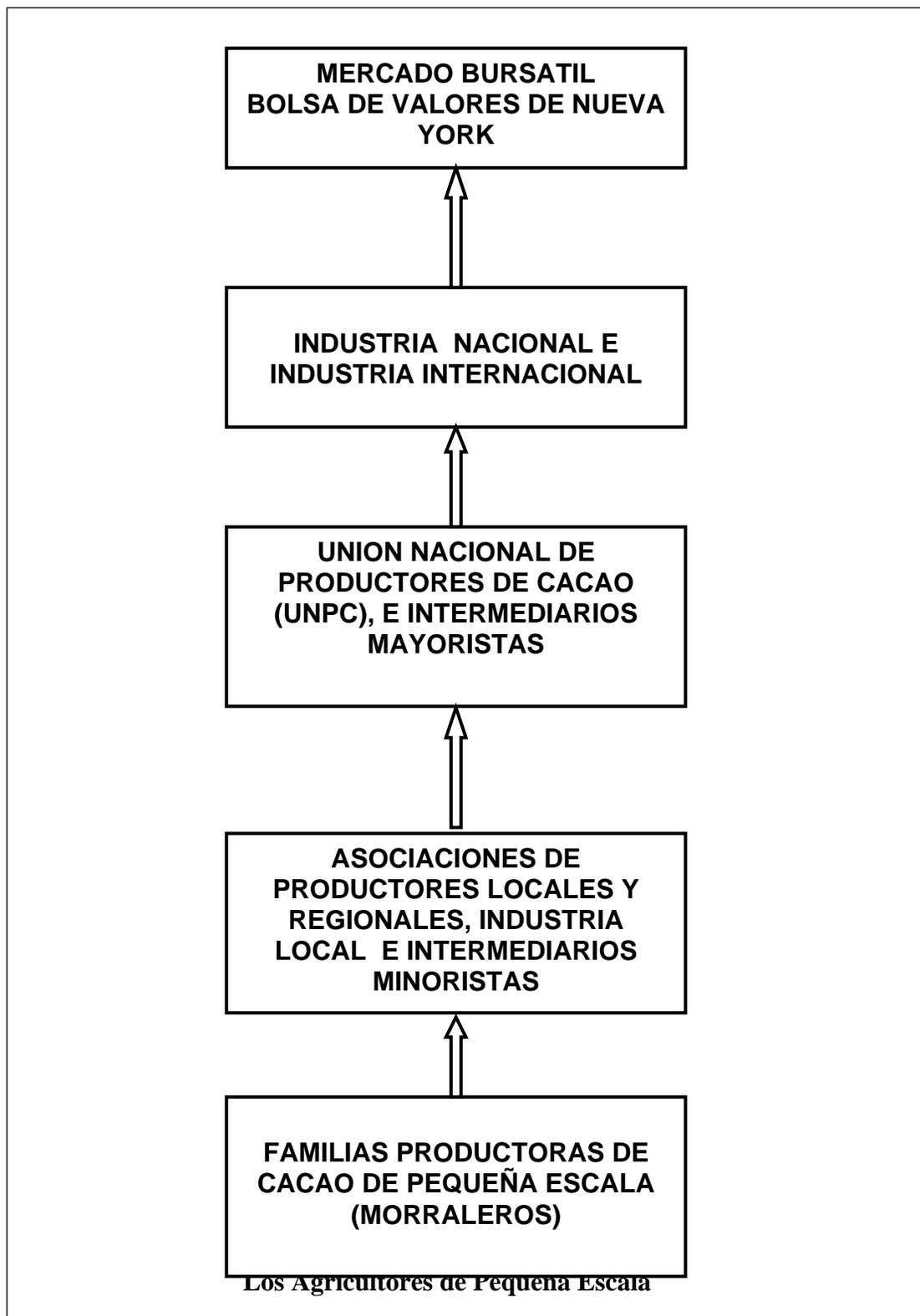
articulan horizontalmente: (1) familias productoras de cacao, (2) familias productores de cacao y coco, (3) familias productoras de cacao y pimienta, (4) familias productoras de cacao, coco y pimienta, (5) familias productoras de cacao y ganadería, (6) familia productora de cacao y jornalero en la localidad, (7) familias productoras de cacao y con mano de obra asalariada (obreros, dependientes, profesionistas) y (8) familias productoras de cacao con becas del programa Oportunidades.

Las adaptaciones de una sociedad compleja o altamente desarrollada difieren en muchas formas de las adaptaciones de una sociedad simple. La especialización interna que se desarrolló después de la revolución agrícola y aún más después de la revolución industrial ha afectado los procesos adaptativos de los segmentos locales de los estados y naciones. El uso de la tierra se ha incrementado reflejando la importancia de las instituciones económicas externas más que la subsistencia de metas locales. El comercio, las mejoras en el transporte, la mecanización y otros factores relacionados han hecho de cada uno de los grupos sociales locales una unidad más especializada y más dependiente del sistema sociocultural en el que se inserta (Steward y Murphy 1977: 52). Esta estructura sociocultural está constituida, por niveles de integración verticales, de distinta escala, cuyo peso e influencia permite explicar la integración de la comunidad a la sociedad nacional y/o global. Por lo que ningún grupo puede estudiarse en términos exclusivos de sus articulaciones horizontales.

La región de estudio, a medida que transcurría el siglo XX se especializaba cada vez más en el cultivo del cacao, lo que la hizo más vulnerable y dependiente a los vaivenes de los ciclos económicos capitalistas. El cacao al ser un cultivo altamente aleatorio, con un consumo limitado y con un mercado muy especulativo generó una estructura piramidal altamente especializada para los procesos de transformación y comercialización del grano a

escala internacional, lo que impidió la incorporación de los productores de cacao de pequeña escala a los diferentes niveles. Esta especialización hizo que las familias productoras de cacao en pequeña escala se integraran a la sociedad estatal, regional, nacional y global a través de dicho cultivo, pero en forma asimétrica, lo que les ha traído una pauperización de su economía y una degradación de su ambiente. Se identificaron en el 2005, por lo menos, cinco niveles de integración vertical: (1) familias productoras de cacao, (2) asociaciones locales y regionales, industria local e intermediarios minoristas (coyotes), (3) Unión Nacional de Productores de Cacao (UNPC) e intermediarios mayoristas, (4) Industria nacional e internacional, y (5) Mercado Bursátil -bolsa de Valores de Nueva York-.(Figura 21).

**Figura 21**  
**Los niveles de integración vertical de las familias productoras de cacao**



A los productores agrícolas de cacao de la Ranchería José María Pino Suárez se les podría considerar en la terminología de McNetting (1993), como productores de pequeña escala. Organizados en unidades domésticas, dependen del trabajo familiar en una economía orientada a la subsistencia a partir de un patrón que incluye varias actividades; parte de un sistema mayor (un área geográfica o cultural; una región económica o política; una nación o un Estado) con el cual se encuentra estrechamente ligados (Roseberry 2000: 95-97).

Las unidades domésticas campesinas son la unidad básica social de organización de la producción y consumo (Chayanov 1974; McNetting, 1993: 2; Wolf, 1971: 12, 24-25). La producción de cacao para la subsistencia y para el mercado tiene como finalidad generar ingresos monetarios; la ganancia que pueden obtener depende del precio de los productos en el mercado (modulo de recepción y/o los coyotes), el cual es establecido por el líder de la asociación y/o por los intermediarios, que lo fijan en función de la oferta y de la demanda bajo cierta especulación que estos juegan.

Además, las familias dependen (cada vez menos) de todos sus miembros; los hijos mayores, sin importar género, ya no están interesados en seguir reproduciendo los estilos y formas de vida de sus padres y abuelos, por lo que ya no proporcionan su mano de obra en las distintas actividades que requiere la producción de cacao seco: mantenimiento de la plantación, corte, embolsado, quebrado, embolsado y secado de cacao, del cual son dueños. Los distintos conceptos de familia campesina han respondido a distintas épocas y sus características, que se han modificado a lo largo del tiempo, en parte como respuesta a los cambios en la sociedad mayor, que de una u otra forma han impactado a las poblaciones rurales. Contra lo que se pueda pensar, también las comunidades, pueblos, rancherías o ejidos han querido modernizarse y de alguna manera han aceptado e integrado a su vida cotidiana muchos de los avances tecnológicos tanto agrícolas como alimenticios,

ideológicos, y en general social y cultural, que forman parte de su vida doméstica y cotidiana (González 2006:27).

Como grupo productor, las dos primeras generaciones de la ranchería proporcionaban su mano de obra para desarrollar cada una de las actividades del campo; ahora se prefiere salir a trabajar fuera, por lo que es necesario contratar mano de obra externa para el cuidado de los madreos y al irse los hijos y/o cuando los padres o los abuelos están enfermos se tiene que recurrir a la contratación de jornaleros, suplementando el trabajo que proporcionaban los miembros de la unidad doméstica. El proceso de interacción (cooperación) que se presentaba en forma de ayuda mutua desapareció desde finales de los 1960 con la aparición del trabajo asalariado, que trajo PEMEX a la localidad.

La autosuficiencia en el nivel de la unidad doméstica campesina desapareció a medida que la población comenzó habitar las áreas que eran destinadas a la producción de granos (maíz y frijol) y la reducción de los solares, por lo que los campesinos han tenido que buscar nuevas estrategias que le permitan adaptar su patrón de subsistencia. Es decir, pese a las múltiples actividades que desarrolla y productos que pueden ser obtenidos en su ecosistema, los campesinos no logran obtener los ingresos monetarios y no monetarios, para satisfacer las crecientes y cambiantes necesidades básicas, para el consumo de productos que los medios de comunicación (TV y radio) diariamente les generan. Apenas hace dos generaciones las mujeres no utilizaban toallas femeninas, papel higiénico, perfumes, desodorantes, pintura de uñas y polvos de maquillaje; los hijos de éstas no utilizaban pañales desechables, no consumían refrescos embotellados y/o productos chatarras.

Las principales fuentes de ingresos son los subsidios del gobierno vía los programas como Oportunidades y/o Progresa, las transferencias de los familiares que

migraron y los ingresos por la venta de los productos industrializados. En este contexto, las unidades domésticas campesinas se ven empujadas a adoptar una amplia gama de estrategias a fin de garantizar su reproducción. Sus miembros realizan una variedad de tareas productivas y reproductivas, además de trabajar los madreos y sus parcelas agrícolas (maíz y frijol) y cuidar los animales de pluma. Estas tareas, también, pueden incluir el alquiler de la mano de obra tanto de los hombres como de la mujeres mayores, la migración nacional o internacional de la gente joven -entre 18 y 30 años- donde realizan otros tipos de trabajo no agrícola (albañilería, carpintería, soldadura, electricidad, dependientes(as) de tiendas de autoservicio, empleadas domesticas, cantineras, lavandera, prostitución, entre otras).

McNetting (1993) explica que esas actividades conforman el patrón de subsistencia de los pequeños productores. Estas tienen mayor importancia en términos tanto de tiempo de trabajo como de ingreso doméstico que la agricultura misma. Por ejemplo, ocurre con la migración, cuando los miembros de la unidad doméstica buscan trabajo fuera de ella de manera regular -o por temporadas-. Los que lo hacen pueden seguir viviendo en la casa o trasladarse a otras áreas de forma estacional o “permanente.” El trabajo realizado es importante en términos de ingresos.

El crecimiento de la familia (Shanin 1979:29) crea presiones adicionales al consumo. El jefe de una nueva unidad familiar trata de ampliar su gama de actividades, de aumentar su ingreso comprando o rentando tierra y equipo adicionales y, en ocasiones, empleando el trabajo de su familia en artesanías y oficios. También McNetting (1993:2) señala que las unidades domésticas para producir escogen un tiempo y la energía a utilizar, las herramientas, la cantidad de tierra y el capital para usos específicos, con lo que las decisiones económicas son hechas racionalmente en términos utilitarios y capitalistas. Un

cambio importante en esta situación es que los pequeños productores empiezan a pensar a largo plazo.

Palerm (1980) propone que el éxito de las adaptaciones de la unidad doméstica campesina ha exigido la presencia de tres condiciones necesarias: La primera, se refiere a que el campesino mantenga el acceso a su principal medio de producción: la tierra. La segunda, que el campesino mantenga cierto grado de control sobre su propia fuerza de trabajo, a fin de poder emplear estrategias diversificadas de acuerdo con las oportunidades que le presenta el mismo sistema mayor. Esta fuerza de trabajo está constituida por una unidad de producción y de consumo. Así, la unidad doméstica campesina, mientras conserva algún margen de libertad, adapta su estructura y composición sexual y de edades a las alternativas que se presenten. La tercera, en que las formas de producción campesina deben mantener ventajas comparativas con las formas capitalistas.

La familia del pequeño agricultor, como todas, se ha tenido que adaptar social y culturalmente a las nuevas condiciones sociales y económicas, de tal manera que, no sólo puede coincidir con la familia nuclear, sino que pueden integrarse a ella los hijos casados, nietos o miembros adoptados por la familia o que viven en otra comunidad; pero también, pueden excluirlos (González 2000). Esto no significa que muchas de las formas tradicionales hayan desaparecido, sino que sólo han sido reajustadas, como una estrategia, a las nuevas condiciones económicas y culturales.

La adaptación cultural campesina vista como un proceso creador, es libre en la medida en que puede decidir entre alternativas determinadas (el campesino mantiene el acceso a su principal medio de producción y el control sobre su propia fuerza de trabajo). Mientras la producción mantenga algunas ventajas comparativas con las formas capitalistas de producción, las variaciones efectuadas a la capacidad de trabajo constituyen elementos

decisivos para la supervivencia de cualquier especie. Desde este punto de vista la especie debe mantener, por medio de la capacidad de variación, una gran reserva de oportunidades (Palerm 1980: 183, 193-196). Es decir, mientras se involucre el trabajo de los integrantes de la unidad doméstica en tareas y responsabilidades, así como en el conocimiento sobre el uso y manejo del ambiente por parte de los habitantes de José María Pino Suárez, estos saldrán adelante de una manera más o menos exitosa.

La cultura, considerada como mecanismo adaptativo o de ajuste, consiste en que sus posibilidades de variación son enormes y pueden realizarse con rapidez; pero las variaciones no ocurren al azar, ni quedan inscritas en un programa genético difícilmente modificable. Este enfoque, característico de la tendencia ecológica y de la antropología moderna, no significa un regreso a la abandonada tradición del estudio aislado de las poblaciones agrícolas. Supone, sin embargo, el análisis del poder campesino de supervivencia. Se trata, en definitiva, de establecer cuáles son las ventajas intrínsecas que ofrecen las formas campesinas de producción (Palerm 1980: 193-196).

Las unidades domésticas son depositarias del conocimiento ecológico; el cual es aprovechado por los pequeños productores. El conocimiento ecológico es vital en el trabajo agrícola, se transmite a través de la observación, imitación y de la instrucción que acompaña generalmente el proceso de socialización y endoculturación de la familia (McNetting 1993:62-63). Podemos señalar que la primera y segunda generación de productores de cacao de José María Pino Suárez desarrollaron un conocimiento del ambiente que les permitió mantener un cierto equilibrio; pero a partir de la tercera generación (1980-2005), dicho conocimiento se ha ido perdiendo por la falta de la incorporación de los niños y jóvenes al campo; las nuevas generaciones ya no tienen este conocimiento y solamente en pocas familias -donde los hijos jóvenes han decidido

continuar con el trabajo de su padre- se trasmite a través de la participación diaria en el trabajo de los madreados. Además, la emigración de los jóvenes a trabajos no agrícolas es una constante que se da en la ranchería, lo que está provocando que se dé una cultura ecológica distinta a la que tenían sus antepasados que siempre vivieron en los madreados.

Como organizaciones corporativas, las unidades domésticas, con una residencia única, con una estructura productiva muy difícil de modificar en el corto plazo, con nulo o poco conocimiento de los mecanismos de los mercados, con sistemas corporativos anquilosados son los eslabones más importantes de los procesos productivos del cacao, jugando un papel estratégico para la existencia de las grandes corporaciones industriales mundiales.

La unidad doméstica caracteriza al pequeño productor porque es la clave de la unidad de producción y porque participan directa o indirectamente en la producción agrícola, o fuera de ella, contribuyendo con dinero (McNetting 1993:100-101). En José María Pino Suárez, el jefe de la unidad doméstica es el padre; cuando tiene una familia extensa, se organizan las familias para trabajar; de tal forma, los ingresos obtenidos al final de la cosecha se comparten entre las familias participantes, después de cubrir los gastos a los cuales se incurren diariamente. Por ejemplo, en la población hay tres unidades domésticas que conforman una familia extensa, todos trabajan en el terreno que está a nombre de su padre: una parte de las ganancias se van dividiendo entre las tres y la otra, se le queda al jefe de la familia extensa para la compra de los fertilizantes, insecticidas y otros agroquímicos que la actividad agrícola requiere.

McNetting (1993:101) señala que en la unidad doméstica se reproduce la fuerza de trabajo y el conocimiento ambiental. A largo plazo, las relaciones de reciprocidad de los miembros son una parte constitutiva de las relaciones económicas que pueden ser vistos

como contratos o convenios -por ejemplo, los peones y el trabajo a medias en la producción- y las contribuciones de los niños y de los mayores en las tareas dentro de la unidad doméstica reflejan su diversidad y la responsabilidad para llevarlos a cabo. En José María Pino Suárez, las relaciones de reciprocidad interfamiliar aun se mantienen, en el sentido de que si algún miembro de la familia no tiene trabajo o se encuentra enfermo y sin dinero, su familia lo ayuda otorgándoles los alimentos, el techo o las medicinas que necesitan. Observándose que, sólo en algunas familias, los niños y los mayores aún juegan un papel específico en las labores de la casa y en las labores del campo.

Esta integración a los diferentes niveles responde al proceso de cambio en las familias de la ranchería y su ambiente, que han sufrido ajustes que a su vez, han generado una serie de cambios en su estructura económica, social y cultural, para poder adaptarse y poder sobrevivir. Dichos cambios son de carácter social (ayuda mutua, reciprocidad, migración, tipo de vivienda, educación, salud), cultural (tecnología, vestido, alimentos) y económico (tipos de productos, trabajo asalariado, diversidad en los tipos de actividades económicas). A lo largo de sus 80 años de existencia estas adaptaciones les han permitido integrarse a sociedades cada vez más globalizadas, pero los intercambios al ser cada vez más desiguales provocan esquemas de pobreza alimentaria que generan el abandono del campo, en busca de mayores ingresos para sufragar los gastos a los cuales son incitados por las estructuras del sistema capitalista.

González (2006:26) después de hacer una revisión histórica de casos que se han analizado de sociedades campesinas articuladas a la sociedad mayor, en noreste, centro y sureste del país, establece que uno de los problemas que las zonas rurales del país tienen en estos momentos es el del incremento poblacional, de la pauperización de la gente y en particular de los campesinos, que se ven cada día más y más obligados a buscar empleo

asalariado, que les permita formas más dignas de subsistencia. Señala que algunos autores han relacionado esta pauperización y aún en algunos lugares la quiebra del campo, con los procesos de globalización de la sociedad mayor. Otros investigadores y estudiosos de cuestiones rurales, interpretan la pauperización de estas zonas con las propias características de la población campesina y su supuesta imposibilidad para adaptarse a los cambios en la economía neoliberal y el mundo moderno.

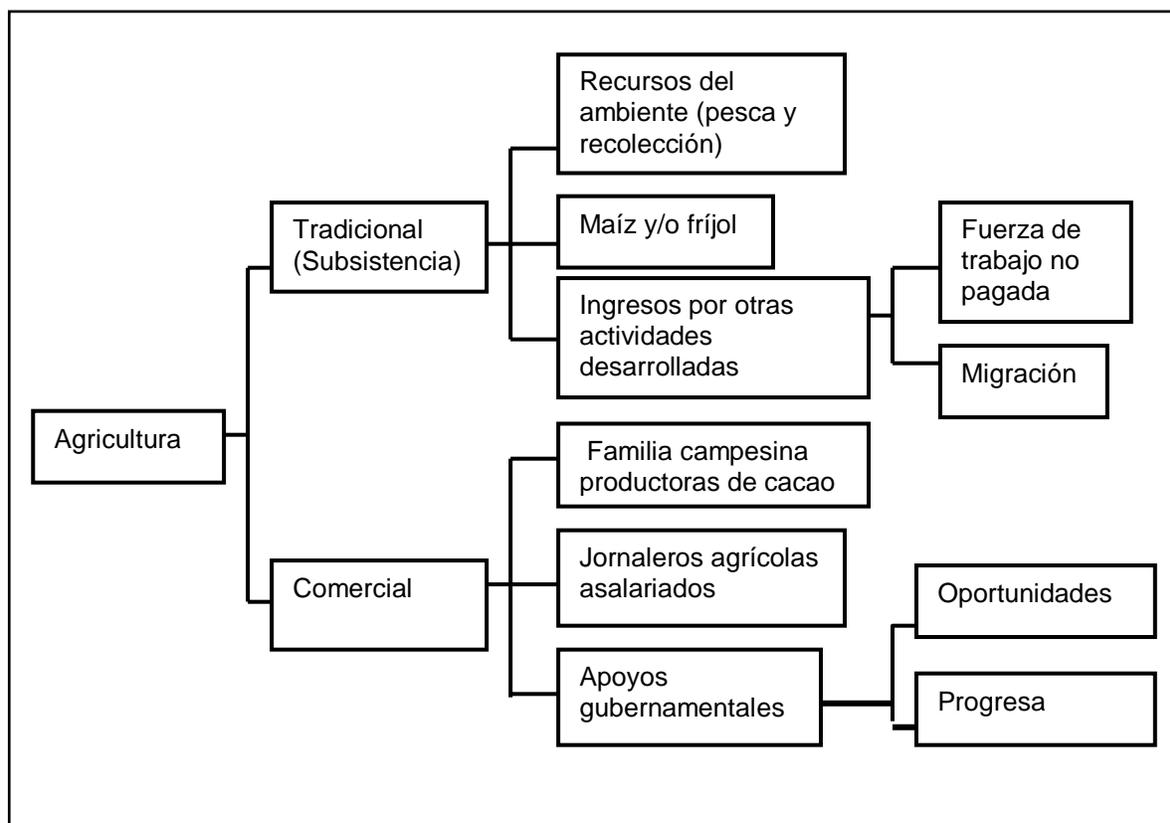
### **Discusión de la Hipótesis**

En José María Pino Suárez, los productores de cacao en pequeña escala parecen estar en proceso de desaparición, debido a los bajos precios que les son pagados por el cacao por parte de las asociaciones e intermediarios, que no cubren ni los costos del producto, ni los salarios de la población campesina, lo que genera la inexistente reproducción de la fuerza de trabajo campesina. Los madreados de cacao representan las pequeñas unidades de producción que los procesos de globalización mantienen por ser altamente redituables al sistema capitalista, ya que no reciben ni salarios competitivos, ni prestaciones sociales, ni sistemas de seguridad, recibiendo bajos precios por sus productos y teniendo la posibilidad de “ajustarse” en el momento que el modelo lo requiera.

Los bajos ingresos que reciben los campesinos por la venta de su cacao no permiten una capacidad de ahorro monetario que pueda ser utilizado para pagar: ni los costos que implica el mantenimiento anual de los madreados –poda, bañado, barrido (corte de la lengua de vaca), aplicación de fertilizantes-, ni la replantación de los árboles cuyas edades oscilan entre los 40 y 50 años; generándose, por un lado, una disminución anual de la productividad por árbol y por el otro, un envejecimiento de las plantaciones de cacao. Lo que lleva a que la familia campesina se tenga que dedicar a una serie de actividades

económicas que generen suficientes ingresos para la subsistencia, por lo que ocurre una emigración interestatal de la gente mayor y una emigración interregional e internacional de la población joven, en busca de mejores oportunidades. La cantidad de tierra de cultivo de cada uno de los pobladores, que varía entre los 0.1 y 2.5 ha., es incapaz de generar los ingresos suficientes para la subsistencia de una familia integrada por cinco miembros. El modelo que ejemplifica este proceso de interacción se establece en la Figura 22.

**Figura 22**  
**Modelo Agrícola para la Reproducción de la Mano de Obra Campesina**



Las necesidades de subsistencia eran y son satisfechas mediante el acceso a sus recursos naturales -por un lado- y actualmente por las actividades que realizan para obtener dinero -por el otro-. De esta forma, al analizar el patrón de subsistencia de los habitantes de José María Pino Suárez se incluye y combina con las dos. El patrón de subsistencia influye sobre el crecimiento y movilidad horizontal de la población, que permea la organización familiar, convirtiéndose de una unidad campesina de producción y consumo, con organización comunal (sobre todo en lo referente a las normas de acceso a los recursos, la ayuda mutua y las relaciones con otras localidades) a una organización cuya agricultura se dirige al mercado.

En otras palabras, mientras el modo capitalista funciona con la motivación de la ganancia y bajo las leyes de la reproducción ampliada del capital, el modo de la unidad doméstica campesina opera bajo el principio de satisfacer ante todo sus propias necesidades, de regular el trabajo y la producción de acuerdo con patrones de consumo que, a su vez son regulables a partir de los mínimos de subsistencia. De hecho, además de lo anterior, también lo humano (fuerza de trabajo) y el capital social (ayuda gubernamental) permiten la existencia de un nuevo modelo económico, que da a los productores de José María Pino Suárez estabilidad social en un mundo donde el riesgo económico y social es cada vez mayor.

La recolección de alimentos que jugó un papel estratégico (en las primeras cinco décadas de la existencia de la ranchería) en la reproducción cultural, social y económica de las familias productoras de cacao de la ranchería José María Pino Suárez, hoy es mínima debido a que los productos que se recolectaban se han ido reduciendo—calabaza, malanga, yuca, aguacate, chipilín, chinín, chile- y las frutas, como mango, naranja, limón, guanábana, zapote han sido sustituido por productos industriales (povos con sabores

artificiales). Esta situación les permitía ahorrar dinero, complementar su dieta y mantener una tradición en la preparación de alimentos que elaboraban con dichos productos. Sin embargo, hoy en día estos productos son cada día menos importante como fuente de ingresos alimentarios. Entre las razones que explican estos cambios se encuentran: la contaminación del aire y del suelo, lo que no permite que los productos crezcan y se reproduzcan; la modificación de los gustos alimenticios; los cambios en las preferencias de la población que optan por los refrescos embotellados y los polvos con sabores artificiales en lugar de las frutas naturales.

Los volúmenes de producción de la agricultura de subsistencia: el maíz y frijol, no satisfacen las necesidades de una población que se duplicó en el periodo 1960-1980, por lo que la mayor parte de la población tienen que comprar ambos productos, entre seis y ocho meses cada año. El riesgo de producir ambos productos es cada vez mayor debido a los cambios climáticos que han generado modificaciones en las temporadas anuales del cultivo, así como por los terrenos donde se cultiva que en su mayoría son tierras anegadizas. Actualmente, al patrón de subsistencia se incluye el apoyo monetario que otorga el gobierno federal, mediante los programas nacionales: Progresá y Oportunidades, que se destina a las mujeres y/o a los hijos que están en la escuela, cursando la educación primaria (a partir del tercer año), secundaria y bachillerato.

Para conocer como se integraba el ingreso de la familia y el porcentaje que aporta cada una de las actividades económicas y educativas, se realizó el estudio de 25 familias de la localidad. De los 25 casos de estudio, tabla 77, capítulo VI, se puede deducir que el ingreso promedio de las familias estudiadas es de \$ 57,687.00; ocho de ella se encuentran por encima del promedio y 17 están por debajo del promedio. Solo en cinco familias (20%)

existe la participación de la mujer desarrollando una actividad económica que provee recursos económicos para el mantenimiento y sostenimiento de la familia.

El ingreso más alto que recibe una familia es de \$150,480.00 y el más bajo fue de \$29,580.00, es decir, la familia que obtiene los ingresos más bajos, recibe tan solo el 20% de la que recibe los ingresos más altos. Nueve de las familias tienen ingresos entre \$29,580.00 y \$39,580.00 pesos anuales; cinco familias tienen un ingreso entre \$39,581.00 y \$49,581.00; cuatro familias cuentan con un ingreso entre \$49,582.00 y \$59,582.00; dos familias tienen un ingreso entre \$59,583.00 y \$69,583.00 y cinco familias cuentan con un ingreso entre \$96,300.00 y \$150,480.00 pesos

Normalmente el ingreso total de las familias es proporcionado por varones 41(89%) y solo cinco (11%) mujeres participan en actividades económicas. Los hombres realizan actividades de jornaleros, obreros y actividades agrícolas. Las mujeres se dedican al comercio. A pesar de que en 20 familias (80% de los casos) hay hijos e hijas que viven en otros estados de la república, sólo 13 de ellas nos proporcionaron información sobre los montos de los envíos, normalmente eran hijos o hijas que habían dejado a sus hijos con sus padres mientras ellas (os) trabajaban.

Solo en el caso 23, puede verse que el cacao es la principal fuente de ingresos. En los casos cinco, seis y 22 el cacao proporciona un monto significativo de los ingresos totales y en los 21 casos restantes los ingresos que proporciona el cacao son marginales. El ingreso más alto que proporcionó el cacao fue de \$24,975.00 en la familia 23 (que cuenta con 4.5 hectáreas) y de \$1,750.00 en la familia siete. Lo anterior significa que una familia obtiene entre \$145.83 pesos y \$2,081.25 pesos mensuales por venta de cacao. En 20 de los 25 casos de estudio se observa que el mayor ingreso es proporcionado por el trabajo

asalariado y en tres de los 25 casos, la beca Oportunidad es la principal fuente de ingresos. Solo en el caso 17, la ganadería es la fuente más importante del ingreso de esa familia.

En cuanto a los cuatro cultivos principales que tiene la ranchería: coco, cacao, pimienta y achiote, se ve que el cultivo del cacao se mantiene en todas las familias, muchas de ellas lo sostienen al considerarlo una fuente de ingresos (poco pero seguro dicen los campesinos) que les ha permitido salir adelante y que no necesita mucho cuidado, además que les permite realizar otras labores para obtener otros ingresos. Nueve familias cuentan con árboles de pimienta, a tres de ellas le proporcionan un ingreso superior al del cacao y cinco familias tienen cocotales. De los 25 casos estudiados, cuatro familias tienen los tres cultivos y dos de ellas (casos 8 y 16) además tiene pastizales y/o ganado. Ninguna de las familias entrevistadas cultiva achiote.

En relación al ingreso diario de las personas de las familias de los casos de estudio se puede observar en la tabla 81, que siete familias tienen un ingreso per cápita entre \$15.42 y \$18.58 pesos; tres cuentan con un ingreso entre \$20.39 y \$22.66; seis entre \$25.81 y \$27.59 y nueve familias tienen un ingreso entre \$31.32 y \$58.90. Lo anterior nos lleva a señalar por extensión que el 28% de la población se encuentran en la línea uno de pobreza; el 36% en la línea dos y el 36% restante en la línea tres de acuerdo al Consejo Nacional de Población<sup>105</sup>.

---

<sup>105</sup> Para el Consejo Nacional de Población en la línea uno se encuentran aquellas personas que reciben entre \$15.4 y \$20.9 pesos diarios; la línea dos entre \$18.9 y \$24.7 y la línea tres entre \$28.1 y \$41.8 pesos. [www.conapo.gob.mx/publicaciones/2002/10.pdf](http://www.conapo.gob.mx/publicaciones/2002/10.pdf)

**Tabla 81**  
**Ingreso Diario per Cápita de las Familias Cacaoteras de Pequeña Escala**

F	PEA	H	M	INTEGRANTES DE LA FAMILIA	INGRESOS ANUALES	INGRESOS MENSUALES	INGRESOS DIARIOS	INGRESO DIARIO PER CAPITA
25	2	2	0	7	\$ 150,480.00	\$12,540.00	\$ 412.27	\$ 58.90
6	1	1	0	2	\$ 39,600.00	\$ 3,300.00	\$ 108.49	\$ 54.25
17	2	1	1	5	\$ 98,100.00	\$ 8,175.00	\$ 268.77	\$ 53.75
4	2	2	0	7	\$ 114,000.00	\$ 9,500.00	\$ 312.33	\$ 44.62
18	2	1	1	4	\$ 62,955.00	\$ 5,246.25	\$ 172.48	\$ 43.12
15	3	3	0	4	\$ 58,220.00	\$ 4,851.67	\$ 159.51	\$ 39.88
7	2	2	0	3	\$ 42,300.00	\$ 3,525.00	\$ 115.89	\$ 38.63
8	3	2	1	7	\$ 96,316.00	\$ 8,026.33	\$ 263.88	\$ 37.70
9	1	1	0	3	\$ 34,300.00	\$ 2,858.33	\$ 93.97	\$ 31.32
10	1	1	0	6	\$ 60,420.00	\$ 5,035.00	\$ 165.53	\$ 27.59
16	3	3	0	11	\$ 108,909.60	\$ 9,075.80	\$ 298.38	\$ 27.13
22	2	2	0	3	\$ 29,580.00	\$ 2,465.00	\$ 81.04	\$ 27.01
13	1	1	0	4	\$ 39,292.80	\$ 3,274.40	\$ 107.65	\$ 26.91
2	2	2	0	5	\$ 48,630.00	\$ 4,052.50	\$ 133.23	\$ 26.65
1	1	1	0	5	\$ 47,110.00	\$ 3,925.83	\$ 129.07	\$ 25.81
19	2	1	1	4	\$ 33,090.00	\$ 2,757.50	\$ 90.66	\$ 22.66
11	2	2	0	7	\$ 54,714.00	\$ 4,559.50	\$ 149.90	\$ 21.41
23	1	1	0	7	\$ 52,095.00	\$ 4,341.25	\$ 142.73	\$ 20.39
5	2	2	0	7	\$ 47,460.00	\$ 3,955.00	\$ 130.03	\$ 18.58
12	2	2	0	5	\$ 33,195.00	\$ 2,766.25	\$ 90.95	\$ 18.19
24	4	4	0	9	\$ 58,590.00	\$ 4,882.50	\$ 160.52	\$ 17.84
3	1	1	0	5	\$ 32,415.00	\$ 2,701.25	\$ 88.81	\$ 17.76
14	1	1	0	5	\$ 31,232.80	\$ 2,602.73	\$ 85.57	\$ 17.11
21	1	1	0	5	\$ 29,790.00	\$ 2,482.50	\$ 81.62	\$ 16.32
20	2	1	1	7	\$ 39,390.00	\$ 3,282.50	\$ 107.92	\$ 15.42

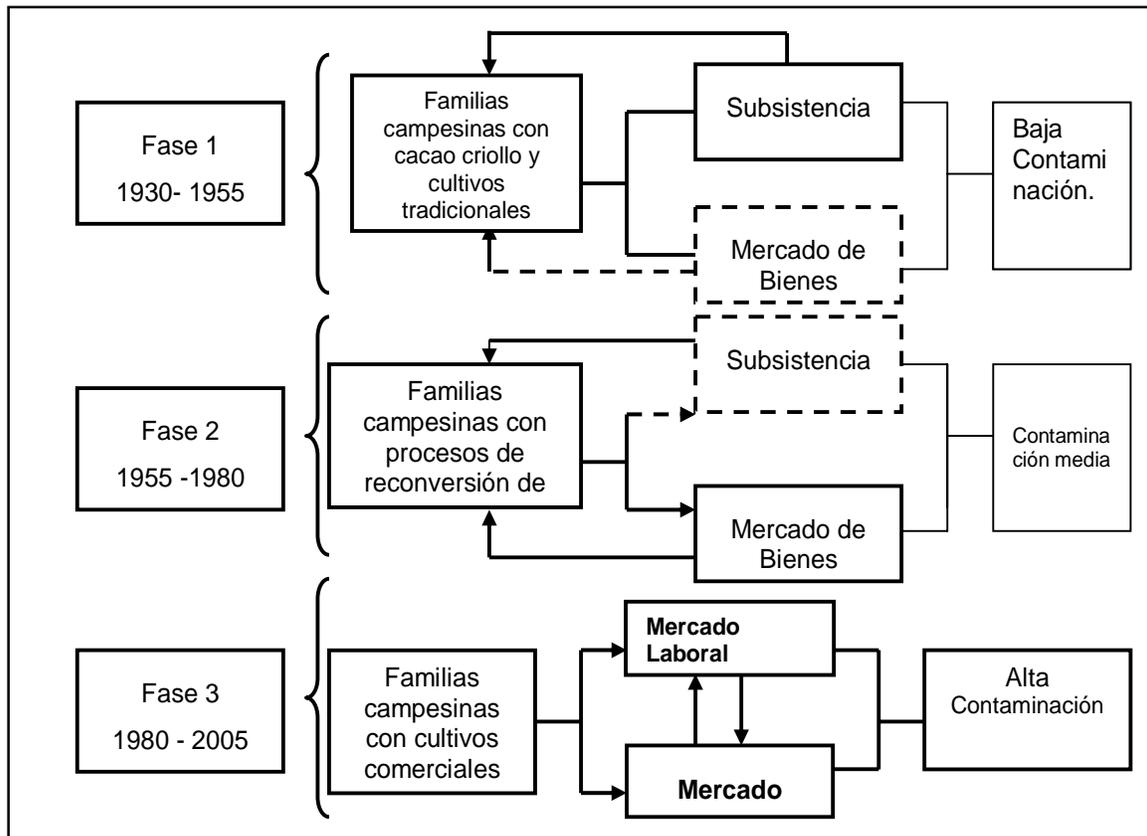
Fuente: Elaborada con datos de las familias encuestadas en abril del 2006

Por otro lado, en este estudio se reconstruyen algunos datos que nos permiten generar una parte de la historia de la ranchería de los últimos 85 años, 1920-2005 con la finalidad de entender los cambios en el ecosistema –flora y fauna- que modificaron el paisaje, así como las modificaciones que sufrieron los sistemas de producción (de la agricultura tradicional a la agricultura comercial) y así tratar de explicar los procesos de ajuste que la gente de Pino Suárez ha utilizado. Las causas de estas modificaciones son de dos tipos: internas, provocadas por el crecimiento de la natural de la población y externas, que se originan en las fuerzas del mercado y las políticas estatales y nacionales. En este

sentido los productores de cacao sobreviven porque son capaces de adaptarse a estas situaciones complejas y cambiantes. La adaptación es social y cultural, que está lejos de ser un proceso simple y mecánico.

En José María Pino Suárez, la familia campesina productora de cacao se adaptó a lo largo del siglo XX, donde podemos identificar tres etapas evolutivas (Figura 23), asociadas a modificaciones en su ambiente y su ecosistema, que a la vez, produjo ajustes en su organización social, económica, política y cultural.

**Figura 23**  
**Etapas Evolutivas de la Organización**  
**Social y Económica en la Ranchería José María Pino Suárez (1930-2005)**



En estos tres periodos, se encontraron distintas formas de adaptación al ambiente y al sistema capitalista dominante, en que el trabajo campesino de las familias productoras de cacao de pequeña escala, mantuvo el control sobre el conjunto de las tierras y, consecuentemente, sobre la productividad de su trabajo.

Dichas etapas comprenden: (1) de 1930 a 1955, cuando la producción era para el autoabasto, con cultivos tradicionales (maíz, frijol, café, arroz, caña de azúcar y cacao criollo), se dedicaban a la caza, pesca y recolección; en un ambiente con gran cantidad de selva media (acahuales) y montaña, poca o nula dependencia de productos industrializados, poca población y bajos grados de contaminación; (2) de 1955 a 1980, se da el proceso de reconversión de su agricultura, del cultivo de productos tradicionales para el autoabasto al de productos comerciales (cacao y coco) para el mercado. En este periodo se da la mayor explosión demográfica, eliminación total de acahuales y la total desaparición de animales para la caza, incremento de la crianza de animales para consumo, un mayor incremento de la dependencia de productos industriales, incremento del grado de contaminación del aire, agua y suelo con la llegada de PEMEX, y (3) de 1980 a la fecha, cuando la agricultura es casi totalmente de cultivos comerciales (cacao, coco, achiote y pimienta) dirigidos a los mercados locales, regionales, nacionales e internacionales; hay una total dependencia de los productos industriales, un alto grado de contaminación y una emigración constante.

Los procesos de cambio o ajuste a esta situación han sido posibles gracias a: (1) la reestructuración de la fuerza de trabajo de la familia campesina, la combinación de fuerza de trabajo asalariada y no asalariada (familia) y un incremento de la demanda mundial del cacao pero con precios relativamente bajos, (2) El aumento de productividad que se dio entre 1930 y 1970 al cambiar el tipo de cacao sembrado del criollo a los cacaos forasteros y el incremento de productos comerciales que se cultivan (coco, pimienta y achiote), y (3) los

altos precios del producto permitieron en ciertas épocas (1975-1985) el incremento de los madreados y la reducción de las áreas para los cultivos tradicionales y en los 1990, los apoyos gubernamentales (Solidaridad y Oportunidades) que coinciden con la caída de los precios internacionales del cacao, la desaparición de subsidios resultados del TLC con Norteamérica y la crisis de la economía mexicana (1994), que han generado la emigración de los miembros de las familias productoras de cacao en pequeña escala, como una estrategia para poder alcanzar mejores niveles de vida.

## CONCLUSIONES

En el trabajo de investigación que se realizó en la ranhería José María Pino Suárez, 1ª Sección del Municipio de Comalcalco en Tabasco, se utilizó el modelo de análisis sociocultural de Steward (1955), conocido como ecología cultural, el cual es diacrónico y sincrónico, además de que está dirigido al estudio de las interrelaciones entre las características ambientales relevantes a una región o lugar de estudio, con las económicas, culturales y sociales de esta localidad. Es importante hacer notar, que se entiende que el cambio no ocurre aleatoriamente, sino conforme a los principios de la evolución multilineal, que implica modificaciones paralelas.

Los procesos socioculturales adaptativos que los primeros pobladores de la ranhería utilizaron fueron de varios tipos: ecológico-culturales (adaptación social y cultural al ambiente a través de la siembra de cultivos básicos, de la caza, la pesca y la recolección, dieta y formas de vida), lo que a su vez tuvo impactos en la estructura social, económica y política. Estos han permitido entender cómo la ranhería se organiza en su interior y a la vez cómo su proceso de desarrollo se articula y se hace dependiente de los ámbitos regional, nacional e internacional.

La investigación incluyó las cuatro consideraciones metodológicas planteadas por Steward: las bases para la selección de la comunidad, el uso del método cualitativo, el uso del método cuantitativo y el uso de materiales factuales y análisis provenientes de otras disciplinas. Así como los tres elementos metodológicos, que para Steward son indispensables: el etnográfico, el histórico y el comparativo<sup>106</sup>.

---

<sup>106</sup> Comentando para el primero que la cultura se entiende como un concepto heurístico, en el que todas las formas de conducta social se contemplan como aspectos funcionalmente interdependientes dentro de un contexto global, por ello debe abordarse en los denominados estudios de comunidad; para el segundo agrega que la cultura de cada sociedad debe ser seguida

En este estudio se investigaron los sistemas ecológico, económico, social, político y cultural en la región (Chontalpa) y en la ranchería, con la finalidad de tener un conocimiento de las características de cada una de estas variables y conocer cómo se han modificado a través del tiempo. El concepto de cultura que se maneja es el de Steward, quien la considera como “la interpretación evolutiva de la sociedad”, donde se interpreta a los patrones culturales como respuesta de adaptaciones a los problemas básicos de supervivencia y reproducción. Pero podemos decir, que la utilización del concepto de cultura es también heurístico y -por tanto- se ajusta a las necesidades del estudio, como es el caso que ponemos a consideración del lector (González 1997; Palerm 1981).

El sistema ecológico incluye: la descripción geográfica, origen geológico, clima, suelos, orografía, flora y fauna de la región, lo que permite entender los cambios que han sufrido el ambiente y los seres que habitan en la ranchería. Entre los resultados que encontramos del sistema, es que se encuentra altamente perturbado, debido a la destrucción casi total de la flora y de la fauna que existió hasta los 1970, así como la alta contaminación del suelo (derrame de aceite), aire (compuestos azufrados) y del agua (mercurio, cobre, zinc, plomo, níquel, y arsénico), lo que ha generado ajustes en los tipos de cultivos, reducciones en las cantidades obtenidas de los cultivos tradicionales (maíz y frijol) y de los comerciales (cacao, pimienta, coco y achiote); la desaparición de otros cultivos como la caña de azúcar, el arroz y el café; la exterminación de la fauna terrestre (venado, tuza, armadillo, chico solo, chico atajo, tepezcuintle) y de la vida acuática (guao, jicotea, tortuga, pejelagarto, lagarto y peces de agua dulce), aunado a un incremento de nuevos tipos de

---

hasta sus fuentes en los grupos ancestrales predecesores y entre los pueblos vecinos y, concluye diciendo del tercero, que cada grupo debe observarse dentro de la perspectiva de otros grupos que tienen culturas distintas (Steward 1950:151).

plagas que se presentan anualmente. Estos cambios, han generado modificaciones en los aspectos sociales, económicos y culturales de la población de la ranhería.

El estudio del sistema económico incluyó: la población económicamente activa de la región y la ranhería, el origen del ingreso total de las familias, las actividades primarias: agricultura, ganadería, selvicultura y pesca, las actividades secundarias: industria de transformación e industria extractiva y las actividades terciarias: servicios y comercio, el mercado y la comercialización. El análisis de la producción agrícola consideró los calendarios de los procesos de trabajo agrícola, prácticas de trabajo e instrumentos de trabajo.

De aquí concluimos que el crecimiento demográfico ocurrido a partir de finales de los 1950 provocó una disminución de la tierra destinada a la producción de los cultivos básicos, por lo que ésta no pudo satisfacer las necesidades de los requerimientos de la población y, por otra parte, tampoco fue suficiente para absorber toda la fuerza de trabajo existente, por lo que la población empieza a emigrar a otras localidades en el estado, primero y posteriormente a otros estados de la república, principalmente a Playa del Carmen, Quintana Roo y Ciudad del Carmen, Campeche. De esta forma, surgen los proletarios rurales (no agrícolas), que para Tudela (1989:431) son producto de la fase final del proceso de ajuste del agricultor de pequeña escala. El campo ya no es para ellos sino el lugar de residencia; sus vínculos familiares y culturales con las comunidades campesinas locales tienden a debilitarse. Su trabajo se desarrolla fuera del ámbito agropecuario: viven en el campo, pero no del campo.

A pesar de que en las primeras décadas del siglo XX se generó una industria de la transformación artesanal, en los sectores de lácteos, muebles de madera, panificadora, pieles y dulces. Ésta no fue suficiente para generar una conducta individual y social que

permitiera, en primera instancia su mantenimiento y posteriormente la evolución de la planta industrial de la localidad, lo que generaría que, a partir de los 1980, a medida que las carreteras comunicaron a la ranchería con la cabecera municipal, todos los productos se trajeran de otras comunidades o de otros estados. El espíritu empresarial fue desapareciendo.

Durante los primeros años de la fundación de la ranchería, en el aspecto agrícola, se cultivaban seis productos básicos: maíz, frijol, café, arroz, caña de azúcar y cacao, obteniendo excedentes resultantes de una economía de autoabasto. A medida que la población fue creciendo y se le dotaron de terrenos para vivir, la superficie fue menor y se dejaron de cultivar arroz, caña de azúcar y café. Posteriormente, con el incremento del cultivo y los cambios en el tipo de cacao (economía de enclave)<sup>107</sup> se redujeron los espacios para el cultivo del maíz y del frijol.

El proceso generó ajustes en los ingresos de la población, al tener que comprar la mayoría de productos que anteriormente producían, lo que fue viable en tiempos cuando el cacao les proveía de los ingresos necesarios pero a medida que dichos ingresos ya no fueron suficientes se da un ajuste en las cantidades consumidas y/o en la integración de una mayor cantidad de fuerza de trabajo para obtener los ingresos que les permitieran adquirir los bienes que requerían para alimentarse. Al mismo tiempo, se modificaron los calendarios de los procesos de trabajo agrícola: el maíz se redujo a una temporada en vez de dos; el frijol ya no se cosecha; el cacao ha reducido su periodo de cosecha de 10 a ocho o nueve meses al año. Las prácticas de trabajo se han incrementado en el maíz, ya que ahora se le tiene que aplicar fertilizantes y otros agroquímicos para que se pueda obtener una buena

---

<sup>107</sup> La economía de enclave se define como la explotación económica vinculada al mercado mundial y localizado en un país subdesarrollado, sin integración de ninguna clase. <http://mx.encarta.msn.com>

cosecha y algunos instrumentos de trabajo se sustituyeron por otros (el luco sustituye al palo cortador; el saca hoyos a la pala y los machetes se van reduciendo de tamaño dependiendo de la labor que se vaya a realizar).

Los periodos dedicados a las actividades agrícolas se han reducido por el uso de herramientas más sofisticadas y por la disminución de las veces que el agricultor siembra y cosecha, lo que ha provocado que la familia campesina tenga excedentes de tiempo que lo ocupan para realizar el trabajo asalariado (los hombres mayores y algunos jóvenes) y para la vagancia (los jóvenes y los niños), lo que a su vez ha modificado las relaciones sociales y culturales de la ranchería.

La caza, la pesca y la selvicultura que les proveían de los recursos necesarios para su subsistencia hasta los 1970, decreció por la extinción de los acahuales (selva secundaria) y de la montaña (selva primaria) y la contaminación de los ríos y lagunas, provocando ajustes en la alimentación. De una dieta rica en proteínas (carne, pescados, huevos y leche), carbohidratos (maíz, frijol, cacao, yuca, malanga y mamey, mango, naranja, plátano) pasó a una dieta integrada en su mayoría de carbohidratos simples (refrescos embotellados, saborizantes industrializados y azúcares refinados) y carbohidratos complejos (harinas y pastas), lo que impacta no solo en el deterioro de su salud, sino también de su economía. La carne y el pescado sólo se consumen una vez a la semana, si hay dinero; sino pasaran de dos a tres semanas antes que se vuelvan a consumir.

Se concluyó, que el total de los ingresos de las familias han aumentado debido principalmente a la incorporación de más miembros de la familia al trabajo asalariado y a las becas de los programas sociales del gobierno federal, pero éstos en términos reales no son capaces de cubrir los costos de las necesidades básicas de la familia campesina cacaotera.

El sistema social incluyó las relaciones de producción, las formas de organización social, educación, salud, migración, vivienda, religión y las festividades civiles, sociales y religiosas, lo que nos permitió concluir que, las relaciones de producción que existieron a principios del siglo XX se fueron modificando a medida que el cultivo del cacao, el coco, la pimienta y el achiote fueron desplazando a otros cultivos, dando origen a diferentes tipos culturales y a formas de organización social particulares (cooperativas y asociaciones locales de cacao, pimienta y coco) que les hicieron integrarse verticalmente.

Al aumentar la infraestructura educativa y las becas del programa social denominado *Oportunidades*, los niños y los jóvenes tienen mayores grados escolares, lo que implicaría mejores niveles de vida, pero esto no sucede en la ranchería porque su población educada tiene que emigrar para obtener los ingresos que necesita la familia para subsistir, a diferencia de la primera generación (analfabetas) y segunda generación (con primaria como máximo) que tenían excedentes y su alimentación era mejor. Por otra parte, el asistir a la escuela ha alejado a los niños y jóvenes de los procesos del cultivo del cacao y del maíz, a diferencia de sus padres y sus abuelos que crecieron dentro de la milpa y los madreños, por lo que la cultura del cultivo del grano y del maíz tiende a perderse en las nuevas generaciones y, de esta forma, una parte de la agrobiodiversidad que existe en la ranchería.

A pesar de que hay una modificación en las mayorías de las viviendas al pasar de piso de tierra al piso firme, de los techos de guano a lamina de zinc o lamina de asbesto, fosa séptica y contar con agua entubada y con energía eléctrica. (variables que se utilizan para medir desarrollo o subdesarrollo de una región, desde el punto de vista económico), encontramos que estos cambios son resultado de los programas sociales de los gobiernos locales, no de un mayor nivel de ingresos de la población.

Por otra parte, los cambios en los tipos de materiales utilizados generan muy altas o muy bajas temperaturas dentro de las viviendas, por lo que las familias cacaoteras tienen que realizar ajustes económicos, ya que para poder habitarlas se requiere de la compra de ventiladores que les permitan dormir y descansar en épocas de altas temperaturas (de ocho a 10 meses al año) y de la adquisición de cobertores en épocas de frío (de dos a cuatro meses al año); solo 20 de las 451 familias cuentan con casas tipo moderno, resultado de un incremento de sus ingresos reales (por actividades pecuarias, obreros y/o empleado de planta en PEMEX), lo que está provocando una diferenciación social entre las familias cacaoteras. Otro aspecto negativo de los cambios en los materiales usados, es que hay un desgaste físico mayor por no poder descansar durante las seis u ocho horas que duermen, al estar levantándose constantemente por el calor que se siente, lo que genera un desgano en la población.

Al haber un cambio en su alimentación y en sus hábitos de consumo, aparecieron una serie de enfermedades (diabetes, reumas, enfermedades del corazón, colesterol, entre otras) en la población, las que en los primeros 80 años del siglo pasado no existían. La aparición del centro de salud y de los médicos en la localidad provocó la desaparición de una cultura de salud basada en la alimentación, la utilización de las plantas y la elaboración de remedios caseros cuyos resultados fueron eficaces y eficientes para su población.

El impacto de las religiones (católica y protestante) ha sido en el aspecto social, al observarse, en las familias productoras de cacao que profesan una religión protestante, una mayor unidad familiar, a diferencia de las familias que profesan la religión católica, donde se dan todos los casos de desintegración familiar, resultado del alcoholismo y la drogadicción. Tanto en las familias protestantes como en las católicas la situación económica tiende a ser la misma, resultado de que los ingresos que obtienen por las

actividades que desempeñas solo pueden cubrir las necesidades básicas, por lo que no existe una posibilidad de ahorro. Dentro de las iglesias protestantes existe una mayor ayuda mutua (ésta paso de los apoyos de mano de obra a los apoyos netamente monetarios) entre las familias que participan en ella, ya que cuando alguien está enfermo o se encuentran en desgracia (problemas económicos), las demás familias se cooperan para ayudarles.

A pesar de que los miembros de la iglesia católica continúan guardando sus tradiciones, como la enrama, el día de muertos, la semana santa, la virgen de Guadalupe y las festividades de cada una de las mitras que existen en la ranchería, se pudo observar que son los adultos y los niños quienes participan, los jóvenes normalmente permanecen al margen, además que la cultura de los regalos al santo patrón se están modificando, ya que no solo se les ofrecen los cultivos y productos que tradicionalmente se cultivan o se producen, sino que se han agregado regalos como trastes de cocina, vajillas y juguetes.

La organización social de las familias productoras de cacao se da a través de los comités que se crean para la administración de los recursos (tanto económicos como materiales) que les son proporcionados a la población y giran en torno a una estructura política-administrativa de la ranchería y a la estructura política-administrativa del ejido, siendo los máximos representantes el delegado y el comisario ejidal. El primero, es un actor político, a través del cual se canalizan los recursos que son otorgados por los tres niveles de gobierno y se realizan las movilizaciones que son ordenadas por el dirigente de la sociedad mayor y, el segundo es el encargado de regular la propiedad ejidal, admitiendo o rechazando a quienes desean vender o comprar las tierras ejidales. Este último más que un gestor de recursos ante las autoridades federales y estatales se ha convertido en fedatario sobre las tierras del ejido.

Paralelamente, existe un presidente de la asociación de cacaoteros, quien regula los recursos (económicos y en especie) que se otorgan a las familias cacaotera para el mantenimiento y comercialización del grano. Siendo la asociación quien impone los precios del grano y quien determina a quienes de sus miembros se les proporcionarán recursos y a quienes no; de esta manera tanto las aptitudes como los rendimientos agronómicos y oferta abundante de mano de obra es monopolizada por dicha asociación.

Este estudio sistémico permite conformar el estudio etnológico de la ranchería, con el cual se confrontan las diferentes teorías que se enumeraron en el capítulo VII, obteniendo las aportaciones de esta investigación, las cuales se pueden resumir de la siguiente manera:

En la cuarta década del siglo XX, el cacao fue el producto que permitió a las familias campesinas articulándose horizontalmente (generándose ocho tipos culturales) e integrándose verticalmente, en cinco niveles. En el siglo XXI, la familia continua siendo la base de la unidad económica campesina de los productores de cacao de pequeña escala, aunque cada vez la fuerza de trabajo se vincula más con el mercado, lo que va generando: por un lado, un incremento de la proletarización y la pauperización del campesinado que vive en las zonas más marginadas y por el otro, la emigración definitiva de la población más joven. Lo que lleva a que el producto de la mano de obra campesina se consuma fuera de la región (centros urbanos).

La baja productividad y la insuficiente remuneración del trabajo campesino en la producción de cacao es el resultado de: (1) plantaciones muy viejas que no han sido renovadas por falta de recursos financieros, (2) la constante disminución de la fertilidad del suelo resultado del incremento de la contaminación, (3) una ubicación desventajosa de la explotación en relación con los mercados nacionales e internacionales, (4) un mercado complejo y de difícil acceso para los productores de pequeña escala, por las

transformaciones que debe sufrir el grano antes de incorporarse a los mercados y por las redes de los intermediarios, (5) la falta de recursos financieros de los productores de pequeña escala para el mantenimiento y cuidado de las plantaciones, y (6) una estructura corporativa que impone los precios al productor, sin permitir esquemas de negociación.

El régimen salarial en la familia campesina productora de cacao de pequeña escala ha sustituido en orden de importancia al autoabasto y a la venta de mercancía, cada vez mas el autoabasto representa una parte menor de su subsistencia, por lo que se da una mayor dependencia del sistema capitalista.

La cultura cacaotera tuvo un proceso de cambio sociocultural, identificando, a través del análisis diacrónicos y sincrónico, una sucesión de tres periodos, lo que permitió encontrar ocho tipos culturales, que son resultado de adaptaciones ambientales y que representan similares niveles de integración y con el apoyo del análisis demográfico pudimos entender el comportamiento de la estructura familiar y sus pautas de crecimiento a través del tiempo. Entendiendo a la familia productora de cacao no solo en términos de sus interacciones dentro de la sociedad local (ranchería), sino en el contexto de sus relaciones sociales, económicas y culturales con otras rancherías, el municipio, el estado y otros estados.

En lo que se refiere al cacao, se pudieron identificar cuando menos cinco niveles de integración vertical, cuyo estatus está determinado por la relación de costos-ingresos, recursos económicos, conocimientos técnicos y científicos que tienen los participantes en la estructura del mercado capitalista y esto les da un lugar en la estructura jerárquica; en la cual, las familias campesinas productoras de cacao de pequeña escala sólo pueden estar en el primer nivel si poseen terrenos para la siembra del cacao y/o tienen acceso a los programas gubernamentales.

En lo referente a las necesidades de subsistencia de las familias campesinas productoras de cacao de pequeña escala, al ir disminuyendo los recursos naturales disponibles en su entorno y por su necesidad de obtener dinero para adquirir todo aquello que no pueden producir y que requieren para su vida diaria, deben de conectarse a los mercados locales, regionales, nacionales e internacionales a través del alquiler de su fuerza de trabajo, lo que genera los flujos de migración periódica y estacional. Este es el esquema por el cual la familia cacaotera se ve en la necesidad de integrarse a través de su mano de obra en los distintos niveles superiores, que integran el sistema capitalista en busca de recursos monetarios, los cuales transforman en esos mismos mercados en mercancías que requieren para su subsistencia. Esta integración a los diferentes niveles es una respuesta al proceso de cambio en el cual se encuentran inmersas las familias en los últimos 80 años.

Lo anterior lleva a confirmar lo que señala Singer (1975): "... la economía capitalista tiene el control sobre el conjunto de las tierras en economía de subsistencia, y consecuentemente, sobre la productividad de su trabajo. Cuando la economía capitalista se expande o se retrae en el espacio, ella va desocupando la tierra de modo selectivo, siempre dejando para la economía de subsistencia las peores áreas desde el punto de vista de la fertilidad...".

El campesino productor de cacao de pequeña escala, a principios del siglo XXI, se enfrenta a dos situaciones: por un lado, a un sistema-mundo totalmente globalizado, donde el trabajo industrial y los servicios especializados son la base del crecimiento económico, en el cual su participación es cada vez más marginal, que lo conduce a una proletarización y a una pauperización urbana; y, por otro lado, a la pérdida de una cultura local que lo aleja cada vez más de su tierra y de su ambiente. Aunque el cacao es un producto global, el que producen los campesinos de pequeña escala en la ranchería José M<sup>a</sup> Pino Suárez 1<sup>a</sup>

Sección, sólo es un producto local, debido a que éstos desde siempre no han estado articulados directamente al mercado global al depender de los acaparadores, quienes toman la forma de asociaciones locales, regionales e intermediarios (coyotes).

Estos productores de pequeña escala continúan articulados al sistema capitalista porque le generan grandes ganancias, al no tener que cubrirles ni los salarios, ni los costos sociales que trae el trabajo como: salud, vivienda, vacaciones, jubilación, entre otros. Es decir, actúan como maquiladoras, perfectamente articuladas, generando grandes producciones a muy bajo costo. El decir, la denominada “pequeña escala” no solo es un adjetivo calificativo, es toda una manera de producción, distribución y consumo, diferente de la gran escala y es la que permite que los grandes empresarios sorteen los altibajos de la producción mundial y los precios, dirigiendo el riesgo y sus consecuencias a estas unidades de pequeña escala.

El campesino de la primera y segunda generación, productor de cacao de pequeña escala, ha seguido manteniendo sus madreados, a pesar que económicamente no les genera los ingresos suficientes para satisfacer sus necesidades, por la seguridad que este cultivo les da (poco pero seguro); por la tradición; por el desconocimiento que tiene para el cultivo de otros productos (siempre ha cultivado cacao) y, por el gusto de producir el producto que ellos y sus antepasado consumían en las bebidas que sus madres, esposas e hijas preparan.

Es importante señalar la importancia que para la antropología actual tiene la relación sociedad-naturaleza y la vigencia que el Modelo de Steward tiene para el estudio del campesinado que fueron desarrollados por notables antropólogos como Palerm, Warman, Stavenhagen y Bonfil, y en años recientes y a la luz de la crisis ambiental mundial, así como los intentos de expansión capitalista sobre los territorios étnicos y campesinos ricos en reservas naturales, los trabajos que han publicado: Elena Lazos, Alba González Jácome,

Leticia Merino, Luisa Paré, Lourdes Arizpe, Eckart Boege; Magali Daltabuit, Fernanda Paz y Leticia Durand.

Los resultados de los análisis de las condiciones de inserción de la agricultura campesina mexicana en la economía global y los impactos ambientales generados por esta condición son de gran importancia para la elaboración de políticas públicas<sup>108</sup> que permitan al productor de cacao de pequeña escala incorporarse directamente al mercado internacional y lograr un desarrollo sustentable, en beneficio de las próximas generaciones. Por lo que propongo las siguientes ideas para la formulación de dichas políticas.

<b>TIPOS</b>	<b>POLÍTICAS PÚBLICAS</b>
Ambientales	Promover entre los productores de pequeña escala la producción y aplicación de fertilizantes naturales. Promover la limpieza de los ríos y lagunas de la región. Promover la producción de policultivos en los cacaotales.
Económicas	Promover asociaciones estratégicas entre productores de cacao de pequeña escala y micro industriales transformadores de cacao, locales o nacionales, apoyados con financiamiento para la venta y para la compra. Integrar uniones de compra entre productores de pequeña escala para la adquisición de materia prima, maquinaria, equipo y/o tecnología, que les permita disminuir los costos de producción. Integrar grupos de productores con escalas similares que puedan intercambiar sus experiencias positivas y negativas en el cultivo del grano y apoyarlos con capacitación permanente. Promover la creación de micro-fabricas de chocolate casero que permita al productor de pequeña escala transformar parte de su cosecha.
Sociales	Implementar en las curriculas de los sistemas educativos de las escuelas de nivel básico y medio de las localidades, la enseñanza de los cultivos locales en las parcelas escolares. Capacitación permanente a los productores de cacao en áreas de mercadotecnia, administración y contabilidad.

<sup>108</sup> Eugenio Lahera (2004:7) entiende la política publica como soluciones específicas de cómo manejar los asuntos públicos y señala que una política publica de excelencia corresponde a aquellos cursos de acción y flujos de información relacionados con un objetivo político definido en forma democrática; los que son desarrollados por el sector público y, frecuentemente, con la participación de la comunidad y el sector privado.

Hemos tratado de responder a los cuestionamientos principales que guiaron la investigación, pero muchas preguntas han surgido a medida que íbamos avanzando en cada uno de los capítulos, entre las más importantes podemos señalar, las siguientes: ¿Cómo se encontraban articuladas las grandes plantaciones de los siglos XVIII y XIX con los pequeños productores en la región de la Chontalpa?, ¿Cuáles son las causas que no han permitido a los gobiernos locales y nacionales establecer una serie de políticas públicas que busquen la integración vertical de los pequeños productores de cacao de la Chontalpa a la sociedad mayor?, ¿Cuáles son las causas que han impedido que los productores de cacao de pequeña escala realicen la industrialización del grano, como lo hacen otras sociedades rurales, como la oaxaqueña?

Por último, podemos señalar que la globalización ha provocado una serie de desequilibrios en las sociedades tradicionales, al no estar preparadas para generar los satisfactores que sus poblaciones requerían, se han visto impactadas por varios procesos de aculturación que han modificado negativamente su economía, la composición y organización de las familias y sus estilos de vida. La relación hombre-naturaleza en las sociedades tradicionales ha sufrido múltiples cambios que afectan tanto el ambiente como la cultura y la organización social de las poblaciones. Han desaparecido ecosistemas caracterizados por su diversidad, que mantenían el bienestar en la población y se han generado problemas climáticos, que se manifiestan en el calentamiento global, que será el monstruo a vencer en el siglo XXI.

## BIBLIOGRAFIA.

Archivo del Registro Agrario Nacional de la Secretaría de la Reforma Agraria. Villahermosa, Tabasco.

1943. Plano de ejecución parcial. Poblado de José María Pino Suárez. Municipio de comalcalco. Estado de Tabasco. Escala 1:20,000 Departamento Agrario.

Archivo General de la Nación.

2000. Antología de documentos para la historia de la Colonia en Tabasco. Archivo General de la Nación. México.

Arias G. Lau F. y Sepúlveda O.

1985. *Tabasco: Textos de su Historia*. Instituto de Investigaciones José María Luis Mora y Gobierno del Estado de Tabasco, Vol. 2.

Balcazar Antonio Elías.

2003. Tabasco en sepia: Economía y sociedad 1880-1940. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Villahermosa, México.

Baños Ramírez Othón.

1984. Campesinos y petróleo en Tabasco. Cuadernos de CES #31. Centro de Estudios Sociológicos El Colegio de México. México.

Blanco Rosas José Luis.

2006. La erosión de la agrodiversidad en la milpa de los Zoque-popoluca de Soteapan: Xutuchincon y Aktevet. Tesis de doctorado en Antropología Social. Universidad Iberoamericana. México.

Breadeau Jean.

1970. El cacao: Técnicas agrícolas y producciones tropicales. Editorial Blume. Barcelona, España.

Bueno Joaquín, Álvarez Fernando y Santiago Silvia (Editores).

2005. Biodiversidad del Estado de Tabasco. Comisión Nacional para el conocimiento y uso de la Biodiversidad (CONABIO) e Instituto de Biología de la Universidad Nacional Autónoma de México. México. D. F.

Burelo Domínguez Manuel.

2004. Comalcalco del Ayer. Gobierno Constitucional de Comalcalco. Comalcalco, Tabasco. México.

Bustamante G. Zamora José.

1963. Conozca Usted Comalcalco. Directorio Monográfico Agrícola, ganadero, Comercial, Industrial de Profesionistas y Social. Comalcalco, Tabasco.

- Cabrera Bernat Ciprian Aurelio.  
1987. *Viajeros en Tabasco: Textos*. Gobierno del Estado de Tabasco. Instituto de Cultura de Tabasco. Villahermosa, Tabasco. México.
- Carrera Oscar G.  
1981. *Así hablan en mi tierra*. Consejo Editorial del Gobierno del Estado de Tabasco. Villahermosa, Tabasco.
- Castro y Araoz, Miguel de.  
1976. “Descripción de la Provincia de Tabasco, pedida por el excelentísimo, señor virrey de este reyno, conde de Revilla Gigedo y formada por su actual gobernador don Miguel de Castro y Araoz (1794)”. En: *Descripciones Económicas Regionales de Nueva España. Provincias del Centro, Sudeste y Sur, 1766-1827*. Sepinah: 276-283. México.
- Castro Pérez Francisco.  
2006. *Colapsos ambientales –transiciones culturales*. Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México y la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. México.
- Centro de Salud. Ranchería José María Pino Suárez, 1ra sección.  
2005. Concentrado de tarjeta censal familiar, Jurisdicción sanitaria 05. Tipo de Unidad CS 2NB. Localidad: Ranchería José María Pino Suárez, 1ra sección.
- Coe, Sophie D. and Michael D. Coe.  
1999 [original 1996]. *La Verdadera Historia del Chocolate*. México: FCE.
- Comisión Nacional del Agua. Gerencia Estatal Tabasco.  
1965-2001. Estadística de la precipitaciones acumuladas 1965-2001 de la estación climatológica Comalcalco.
- Cortés, Hernán,  
1987. (original 1526). “Quinta Carta de Relación de Hernán Cortés al Emperador Carlos V. Tenuchtitlan, 3 de noviembre de 1526”. En: Cabrera Bernal, Ciprián Aurelio, 1987. *Viajeros en Tabasco: Textos*. Villahermosa: Gobierno del Estado de Tabasco, Biblioteca Básica Tabasqueña No. 15, : 115-155.
- Cuatrecasas, José.  
1964. “Cacao and its allies. A taxonomic revision of the genus *Theobroma*”. En: *Contributions from the United States National Herbarium*, 35, part 6, Washington DC, 1964.
- Chapman, Anne.  
1959 (versión en inglés 1957). *Puertos de Intercambio en Mesoamérica Prehispánica*. México: INAH, Serie Historia No. 3.

- Chayanov Alexander V  
1974. "La organización de la unidad campesina" Ediciones Nueva Visión SAIC.  
Buenos Aires, Argentina.
- Chessman E. E.  
1944. "Notes of the nomenclature, classification and possible relationships of cacao population". En: Tropical Agriculture, No. 21.
- Fernández Tejedo, Gaxiola Margarita, López Camacho J y Ramírez C. Elisa.  
1988. Zonas Arqueológicas: Tabasco. Instituto Nacional de Antropología e Historia. Gobierno del Estado de Tabasco. México.
- Gerhard Meter.  
1991. La Frontera Sureste de la Nueva España. Universidad Nacional Autónoma de México. México, D.F.
- Díaz del Castillo, Bernal.  
1986. *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. México: Editorial Porrúa.
- Dirección de Desarrollo Social de los Servicios de Agua Potable y Alcantarillo del Estado de Tabasco.  
2005. Padrón de usuarios y cuotas mensuales de la ranchería José María Pino Suárez 1ª Sección
- Gómez Pompa, Arturo, José Salvador Flores y Mario Aliphath Fernandez.  
1990. "The sacred cacao groves of the Mayas". En: *Latin American Antiquity* 1 (3), 1990:247-257.
- González Jácome Alba.  
2003. Cultura y agricultura: transformaciones en el agro mexicano. Universidad Iberoamericana. México. D.F.
2004. Ambiente y cultura en la agricultura tradicional de México: Casos y Perspectivas en *Ciencia Ergo Sum*, julio-octubre, vol. 11 número 002 Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México pp.153-163
- 2006 Los campesinos en los inicios del siglo XXI. Pp. 8-27 en Los Nuevos Caminos de la Agricultura, Procesos de Conversión y Perspectivas. Universidad Iberoamericana. México.
- Gutiérrez Eskildsen Rosario María.  
1987. Vocabularios de Nahuatlismos. Secretaria de Cultura y Recreación (SECUR) del Gobierno del Estado de Tabasco.

Halperin Rhoda H.

1975. Administración Agraria y Trabajo: Un caso de la economía política mexicana. Instituto Nacional Indigenista. México.

Herrera Carassou Roberto.

2006. La perspectiva teórica en el estudio de las migraciones. Editorial Siglo XXI Editores. México.

Humberto Ruz Mario (Editor).

2005. Tabasco: antiguas letras, nuevas voces. Instituto de Investigaciones Filológicas. Centro de estudios Mayas. Universidad Autónoma de México. México.D.F.

Humboldt, Alejandro de.

1985 [facsimile de la edición de 1822]. Ensayo político sobre el Reino de la Nueva España, Tomo II, Libro IV, Capítulo X: 355-466. Instituto Cultural Helénico AC y Miguel Ángel Porrúa, México.

Instituto de Cultura de Tabasco.

1988. Eduardo Chávez: Ingeniería y Humanismo. Gobierno del Estado de Tabasco. Villahermosa, Tabasco. México.

Instituto Nacional de Geografía y Estadística (INEGI)

1950. VII Censo de población y vivienda.

1960. VIII Censo de población y vivienda.

1970. IX Censo de población y vivienda.

1980. X Censo de población y vivienda.

1990. XI Censo de población y vivienda.

1995. VII Censo de población y vivienda.

2000. XII Censo de población y vivienda.

2000. Carta topográfica 1:50,000 Cocohital. E15A78.

INIFAP. Centro de Investigación Regional Golfo centro. Campo Experimental Huimanguillo.

2005. Híbridos de cocotero resistentes al amarillamiento letal. Folleto Técnico No. 40. División Agrícola. Villahermosa, tabasco. México..

Jhabvala Firdaus y Tokeshi Miguel (Coordinadores).

1990. Tabasco: Economía y Desarrollo. Centro de de Estudios de Investigación del Sureste A.C. Villahermosa, Tabasco. Mexico.

- Jiménez López Roberto.  
1993. La agitada historia de los cacaoteros. (Inédito) Comalcalco. Tabasco.
- Jonston, R.J., Gregory D & Smith David M (editores).  
2000 Diccionario Akal de Geografía Humana. Basil Blackwell. Madrid, España.
- Lahera P. Eugenio.  
2004. Política y políticas públicas en serie políticas sociales No.95 CEPAL.  
Santiago de Chile. Pp. 1-28.
- Kaerger, Kart.  
1986 (original 1901). Agricultura y Colonización en México en 1900. Teresa Rojas R. y Roberto Melvilla (Responsables de la edición en castellano),  
México: Universidad Autónoma Chapingo y CIESAS.
- Kroeber Alfred L.  
1948. Antropology. New York: Harcourt Brace.
- López R., D.  
1977. Historia de la Agricultura y la ganadería. México: Editorial Herrero.  
México, D.F.
- López Andrade P., Delgado Núñez V. y Azpeitia M.A.  
1997. EL CACAO Theobroma cacao L, EN TABASCO. INIFAP-PRODUCE.  
Villahermosa, México.
- Maldonado Mares Francisco.  
2002. Flora medicinal del estado de Tabasco: Uso Manejo y Conservación.  
Instituto para el Desarrollo de Sistemas de Producción del Trópico  
Húmedo de Tabasco y Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.  
Villahermosa, tabasco.
- Maldonado Mares Francisco, Vargas Simón Georgina, Molina Martínez René Y Sol  
Sánchez Ángel.  
2004. Frutales tropicales de Tabasco. Instituto para el Desarrollo de Sistemas  
de Producción del Trópico Húmedo de Tabasco y Universidad Juárez  
Autónoma de Tabasco. Villahermosa, Tabasco.
- Mariaca M y Hernández X.  
1992. "Origen y domesticación del cacao" pags. 7-16 en Tierra y Agua: La  
Antropología en Tabasco. Coordinador Lorenzo Ochoa.  
No.3. Marzo 1992. Gobierno del Estado de Tabasco. Instituto de  
Cultura de Tabasco. Dirección de Patrimonio Cultural.

- Mariaca Méndez Ramón.  
1997. ¿Qué es la agricultura? (bajo una perspectiva xolocotziana) UACH-UAEM. México, D.F.
- Márquez Leonardo E.  
2000. Mayas de Quintana Roo: el sistema de roza en El Naranjal. Tesis de maestría. Departamento de Ciencias Sociales y Políticas, Universidad Iberoamericana. México.
- Martínez Assad Carlos.  
2004. El laboratorio de la Revolución. El Tabasco Garridista. Editorial Siglo XXI. México.
- Martínez Maximino.  
1994. Catalogo de nombres vulgares y científicos de plantas medicinales. Fondo de Cultura Económica, México.
- McNetting Robert.  
1993. Smallholders, Smallholders: Farm Families and the Ecology of Intensive Sustainable Agricultura; California: Stanford Universite Press.
- Morett Sánchez Jesús C y Cosío Ruiz Celsa.  
2004. Los jornaleros agrícolas de México. Universidad Autónoma de Chapingo y Editorial Diana. México.
- Murdock George P.  
1994. GUIA para la clasificación de los datos culturales. Universidad Autónoma Metropolitana. Unidad Iztapalapa. División de Ciencias Sociales y Humanidades. Departamento de Antropología. México, D.F.
- Palerm V. Angel.  
1997. Introducción a la Teoría etnológica. Universidad Iberoamericana. México, D.F.
1998. “Articulación campesinado-capitalismo: sobre la fórmula M´-D-M” en Antropología y Marxismo. Antropologías. CIESAS. México.
- Palma López David J y Triano Sánchez Arnulfo (compiladores).  
2002. Plan de uso sustentable de los suelos de Tabasco. Volumen II. Colegio de postgraduados, campus Tabasco e Instituto para el Desarrollo de Sistemas de Producción del Trópico Húmedo de Tabasco. Villahermosa, Tabasco. México.
- Pennington Terence D. y Sarukhan José.  
2005. Árboles tropicales de México. Manual para la identificación de las principales especies. Universidad Nacional Autónoma de México y Fondo de Cultura Económica . México.

Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Tabasco.

1939. 13 de septiembre de 1939.

1944. 22 de enero. No. 531.

1950. 26 de septiembre de 1950.

1950. 4 de noviembre de 1950

1979. 18 de Julio

2003. Ley Orgánica de los municipios del Estado de Tabasco. 3 de diciembre.

2004. Bando de Policía y Gobierno del Municipio de Comalcalco, Tabasco. 14 de Agosto..

Procuraduría Agraria. Delegación Estatal Tabasco. Residencia Villahermosa. 2002.

Reglamento interno del Ejido José María Pino Suárez. Agosto 19 del 2002. Aprobado por la Secretaría de la Reforma Agraria.

Reyes Castillo Pedro.

1981. La fauna Silvestre en el Plan Balancan-Tenosique. Instituto Nacional de Investigación sobre recursos Bióticos. Xalapa, Veracruz. Instituto de Ecología A.C. México. D.F.

Reyes Montes Laura.

2003. Adaptación sociocultural en Santiago Yeché: Un estudio de ecología cultural en México. Tesis de Doctorado. Departamento de Ciencias Sociales y Políticas, Universidad Iberoamericana AC. México.

Romo López Rosa Maria (Coordinadora). Ruiz Abreu Carlos, Torruco Saravia Geney y Balcázar Antonio Elías.

1994. Historia General de Tabasco. Tomo II. Historia Económica. Gobierno del Estado de Tabasco. Secretaría de Educación, Cultura y Recreación. Villahermosa, Tabasco.

Roseberry William.

1979. Los campesinos y el mundo en Campesinos y Sociedades Campesinas. Shanin, T (ed). Fondo de Cultura Económica. México. pp.155-176.

2004. Anthropologies and Histories. Seáis in Culture, History, and Political Economy. Rutgers University Press. New Brunswick and London.

Santa María Francisco J.

1988. Diccionario General de Americanismos. Gobierno del Estado de Tabasco. Villahermosa, Tabasco.

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Recursos Naturales, Pesca y Alimentación (SAGARPA). Delegación Tabasco. Unidad de Planeación.

1989. Estadísticas de Producción Agrícola.

Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Forestal y Pesca del gobierno del Estado de Tabasco

2004. Censo de productores de cacao de la ranchería José María Pino Suárez, Comalcalco, Tabasco.

2004. Padrón de productores de copra

Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL)

2004. Programa de oportunidades: Titulares que reciben apoyo, transferencia del bimestre septiembre-octubre 2004. Institución liquidadora BANSEFI. Municipio 05. Comalcalco. Localidad #36 José María Pino Suárez, 1ra Sección.

Secretaría de Educación del Estado de Tabasco

1999-2005 Estadística básica escolar por centro de trabajo según municipio, localidad y nivel educativo. Niveles educativos del municipio de Comalcalco, Localidad José María Pino Suárez, 1ª sección R/A. Coordinación del sistema de información, estadística de la subsecretaría de planeación de servicios educativos y descentralización, de la Secretaría de Educación.

Secretaría de Programación y Presupuesto del Gobierno del Estado de Tabasco. 1988. Tabasco, Centros Integradores 1983-1988. Villahermosa, Tabasco.

Secretaría de la Reforma Agraria.

1939. 1er. Censo agropecuario del ejido José María Pino Suárez, de fecha 20 de febrero de 1939, levantado por el Ing Jorge Birron

1943. Certificado de derecho agrario, expedido por resolución presidencial del 13 de septiembre de 1939, entregado el 20 de diciembre de 1943.

1994. Ley Agraria.

Shanin, Teodor (ed)

1979. Campesinos y sociedades campesinas. Fondo de Cultura Económica. México.

Singer, Paul.

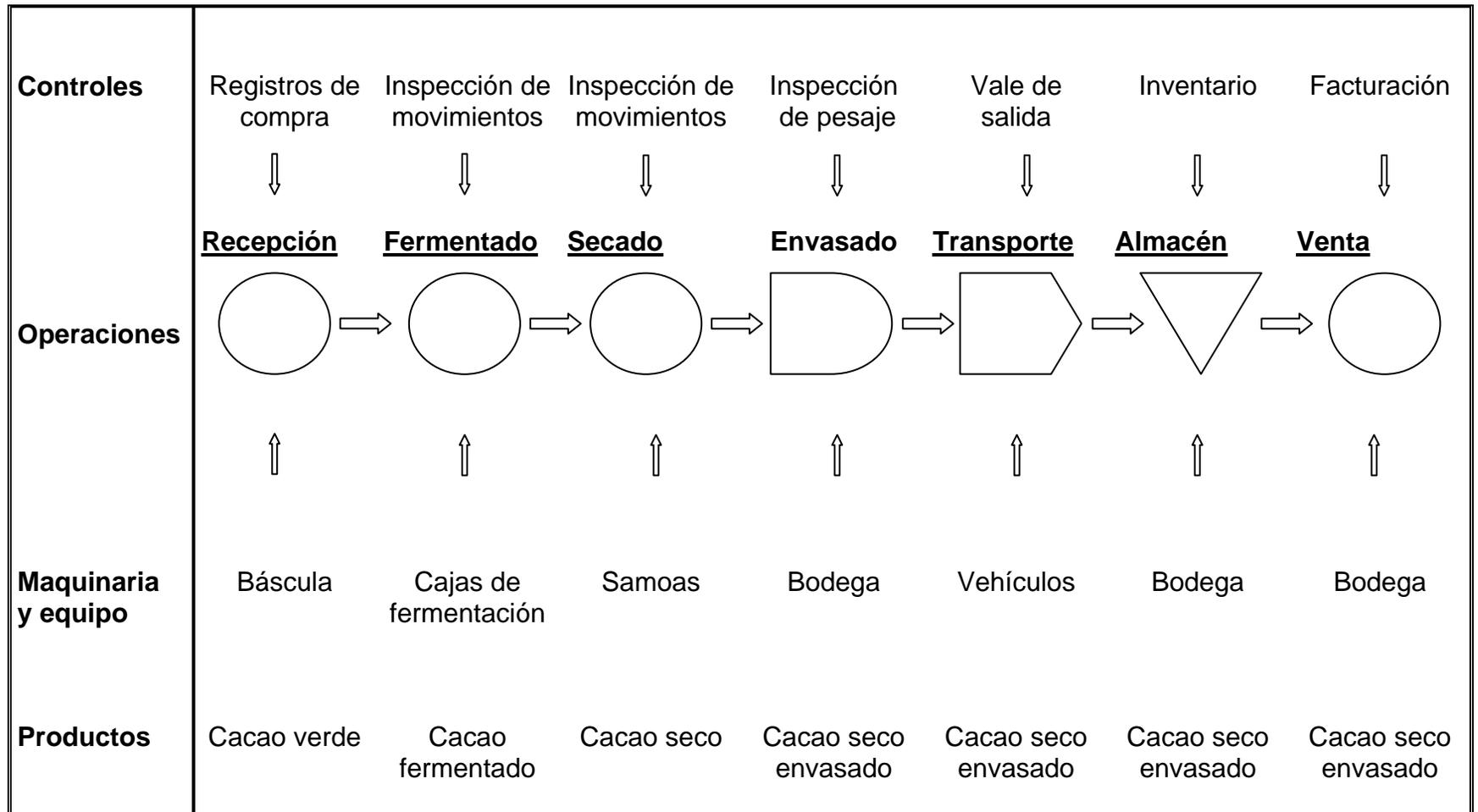
1975.. Elementos para una teoría del empleo aplicable a países subdesarrollados, CLACSO. Seminario sobre problemas de empleo en América Latina. La Plata, Argentina. Del 5 al 8 de marzo.

Steward Julian H.

1972. Theory of Culture Change. The methodology of multilinear evolution. University of Illinois Press. Urbana and Chicago.

- Steward Jane C and Murphy Robert F.  
1977. Evolution and Ecology. Seáis on Social Transformation by Julian H. Steward. University of Illinois Press. Urbana Chicago London.
- Tostado Gutiérrez Marcela.  
1985. El Tabasco Porfiriano. Gobierno del Estado de Tabasco. Villahermosa, México.
- Tudela Fernando (Coordinador).  
1989. La modernización forzada del trópico: El caso Tabasco. Proyecto Integrado del Golfo. El Colegio de México. México.
- Velásquez Villegas.  
1994. Los Recursos Hidráulicos del Estado de Tabasco. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Villahermosa, Tabasco.
- Warman Arturo.  
1972. Los campesinos. Hijos predilectos del régimen. Editorial Nuestro Tiempo. México.
- Warman Arturo.  
1980. Ensayos sobre el campesinado en México. Editorial Nueva Imagen. México.
- West R.C., Psuty N.P. y Thorn B.G.  
1987. Las Tierras Bajas de Tabasco en el sureste de México. Gobierno del Estado de Tabasco. Villahermosa, Tabasco. México.
- Wolf Eric R.  
1972. Las luchas campesinas del siglo XX. Editorial Siglo XXI. 11ª. Edición. México.

**ANEXO 1**  
**PROCESO DE PRODUCCIÓN**  
**FERMENTADO Y SECADO DE CACAO**  
**Diagrama de Flujo**



**ANEXO 1**  
**DESCRIPCIÓN DEL DIAGRAMA DE FLUJO**

Método actual: Fermentado y secado en samoas Producto: Cacao fermentado y seco Diagrama Num. 1					Fecha: 25 de Diciembre del 2005 Elaboró: Miguel Angel Ramírez Martínez Hoja: <u>1</u> de <u>1</u>			
Descripción de la actividad	Actividades					Tiempo	Distancia	Observaciones
	○	◡	□	◐	▽			
1.- Recepción	X		X					Se pesa y se va a cajas
2.- Fermentado	X		X			144 horas	0	Operación en cajas
3.- Secado	X		X			24 horas	0	Operación en samoas
4.- Envasado	X		X		X	20 horas	0	Área de samoas
5.- Transporte		X	X			3 horas		Incluye carga y descarga
6.- Almacenaje			X		X	Variable	0	Bodega
7.- Venta	X		X		X	Variable	0	En la propia Bodega

**ANEXO 2**  
**CENSO CACAOTERO DE LA RANCHERIA JOSE MARIA PINO SUAREZ**  
**1ª SECCION DEL MUNICIPIO DE COMALCALCO, TABASCO.**

NOMBRE	APELLIDO		SUPERFICIE (Has.)	
	PATERNO	MATERNO	DECLARADA	MEDIDA
MARIBEL	ALAMILLA	RODRIGUEZ	1.00	2.26
MAURICIO	IZQUIERDO	COFFIN	0.25	0.25
MACELINA	JIMENEZ	RODRIGUEZ	0.50	0.29
LAZARO	JIMENEZ	RODRIGUEZ	0.75	0.92
YOLANDA	IZQUIERDO	VENTURA	0.25	0.25
ALLENDE	IZQUIERDO	RODRIGUEZ	0.50	0.39
ARSIDE	PEREZ	VARGAS	0.50	0.25
ENRIQUE	PEREZ	VARGAS	1.50	0.76
JUAN ANTONIO	PEREZ	LOPEZ	0.50	0.50
JUAN ANTONIO	PEREZ	LOPEZ	0.50	0.50
BARTOLO	LOPEZ	PEREZ	1.00	0.34
GEREMIAS	JIMENEZ	LAZARO	2.00	1.82
LAZARO	JIMENEZ	RODRIGUEZ	0.75	1.24
DELFINA	LEYVA	VAZQUEZ	1.00	0.68
ALFONSO	LAZARO	LEYVA	1.00	0.84
LILIA	LAZARO	LEYVA	0.50	0.68
SAUL	LAZARO	CORDOVA	1.00	0.31
VICTOR MANUEL	SANCHEZ	RODRIGUEZ	0.75	0.22
JESUS	IZQUIERDO	JUAREZ	1.00	0.52
BARTOLA	ALAMILLA	RODRIGUEZ	0.25	0.25
ANTONIO	IZQUIERDO	IZQUIERDO	0.50	0.77
DANIEL	OSORIO	CARRILLO	0.25	0.25
JOSE ISABEL	JIMENEZ	CRUZ	1.00	0.50
MARCELINA	DE LA CRUZ	CANDELERO	0.50	0.28
JESUS	JAVIER	SANCHEZ	1.00	0.54
JONAS	CARRILLO	PULIDO	4.00	1.16
ELVIRA	GOMEZ	CORDOVA	0.50	0.63
EMIGDIO	IZQUIERDO	RODRIGUEZ	1.00	0.27
LOURDES	PALOMERA	CORDOVA	0.50	0.33
LOURDES	PALOMERA	CORDOVA	1.00	0.65
MARIA CONCEPCION	CORDOVA	TORRES	1.00	0.82
MARIA CONCEPCION	CORDOVA	TORRES	0.50	0.46
NELSON	DE LA CRUZ	IZQUIERDO	1.00	1.05
MARIANA	PALOMERA	HERNANDEZ	1.00	0.81
REBECA	PALOMERA	HERNANDEZ	1.00	0.92
JULIANA	PALOMERA	DIAZ	2.00	2.84
DAMANS	PALOMERA	HERNANDEZ	1.00	0.71
ELSY	PALOMERA	HERNANDEZ	1.00	1.02
CONCEPCION	BERNARDO	CHABLE	1.75	1.37
RITA	JIMENEZ	HERNANDEZ	1.50	1.06
ANIBAL	DE LA CRUZ	PALOMERA	1.50	1.51
MA. OFELIA	RODRIGUEZ	CORDOVA	1.00	0.53

NOMBRE	APELLIDO		SUPERFICIE (Has.)	
	PATERNAL	MATERNAL	DECLARADA	MEDIDA
J. RUBEL	HERNANDEZ	PALOMERA	0.50	0.45
NECTALY	PEREZ	SANCHEZ	2.00	2.52
JUANA	JIMENEZ	CORDOVA	1.00	0.49
AVELARDO	BERNARDO	IZQUIERDO	0.50	0.34
MARIA ESTER	CANDELERO	SANCHEZ	2.50	2.50
MARCIAL	BERNARDO	RODRIGUEZ	1.00	1.00
TARQUINO	JIMENEZ	HERNANDEZ	1.00	0.66
TARQUINO	JIMENEZ	HERNANDEZ	1.00	0.60
MARCO	IZQUIERDO	RODRIGUEZ	1.00	1.12
ISIDRA	ALEJANDRO	PEREZ	0.75	0.52
JUANA	PEREZ	PEREZ	0.25	0.25
JOSE JESUS	SANCHEZ	CORDOVA	1.75	1.77
JOSE GUADALUPE	IZQUIERDO	IZQUIERDO	2.00	2.06
EFREN	CORDOVA	COFFIN	1.50	0.76
OLIVIA	TORRES	CORDOVA	0.50	0.66
ANA	JIMENEZ	DE LA CRUZ	0.50	0.37
DARVIN	IZQUIERDO	ALCUDIA	0.50	0.50
SAIN	OSORIO	CARRILLO	1.00	0.63
JOSEFINA	JIMENEZ	HERNANDEZ	0.35	0.34
VIRGINIO	IZQUIERDO	RODRIGUEZ	0.75	0.87
MARIA DE JESUS	CORDOVA	SANCHEZ	1.00	0.75
JUANA	ALEJANDRO	VELASQUEZ	0.75	0.43
DELILA	BERNARDO	CORDOVA	1.00	0.75
RUBICEL	CHABLE	PEREZ	0.50	0.52
VICTORIO	IZQUIERDO	IZQUIERDO	4.50	3.69
TOMAS	DE LA CRUZ	DE LA CRUZ	0.75	0.75
TOMASA	DE LA CRUZ	GARCIA	0.50	0.50
ESCUELA PRIMARIA RURAL FED. 27	.	.	3.00	3.39
GUADALUPE	DOMINGUEZ	RUIZ	1.00	0.27
GERMAN	CHABLE	CARRASCO	0.50	0.50
ADELFO	SANCHEZ	DE LA CRUZ	3.00	2.81
SAUL	RODRIGUEZ	.	1.50	1.34
FLORENTINO	IZQUIERDO	VENTURA	0.50	0.40
MAGDALENA	CHABLE	LOPEZ	1.00	1.06
MARTINA	LOPEZ	MARTINEZ	1.00	1.14
NEFTALI	CORDOVA	LOPEZ	0.31	0.25
LEYLA	LAZARO	CORDOVA	1.07	0.96
HADA	LOPEZ	MADRIGAL	1.00	1.05
GRACIELA	ESPODA	RODRIGUEZ	1.00	1.04
GONZALO	JIMENEZ	COLLADO	1.50	1.50
RUDESINDO	RODRIGUEZ	TORRES	2.50	3.81
MERARY	CORDOVA	IZQUIERDO	0.25	0.25
JOSE MANUEL	JAVIER	CANCINO	0.50	0.50
JOSE MANUEL	JAVIER	CANCINO	1.00	0.53
DALIA	JAVIER	LOPEZ	0.50	0.35
GUADALUPE	MARTINEZ	DOMINGUEZ	0.50	0.64

NOMBRE	APELLIDO		SUPERFICIE (Has.)	
	PATERNO	MATERNO	DECLARADA	MEDIDA
JUAN	JAVIER	LOPEZ	1.50	1.23
ANA CRUZ	ALAMILLA	IZQUIERDO	0.50	0.32
SEBASTIAN	MARTINEZ	DOMINGUEZ	1.00	0.83
NEREYDA	JUAREZ	PEREZ	1.25	1.05
BEATRIZ	ALCUDIA	RODRIGUEZ	0.28	0.47
BEATRIZ	ALCUDIA	RODRIGUEZ	0.25	0.25
SANTIAGO	LOPEZ	DOMINGUEZ	0.50	0.56
TEOFILO	JAVIER	LOPEZ	0.91	0.67
CANDELARIO	JAVIER	LOPEZ	0.92	1.14
OLIVIA	TORRES	CORDOVA	0.25	0.25
ERNESTINA	VARGAS	TORRES	0.50	0.26
MELCHOR	LOPEZ	GOMEZ	0.50	0.50
TRINIDAD	LOPEZ	MARTINEZ	0.25	0.25
TRINIDAD	LOPEZ	MARTINEZ	0.30	0.27
ROBERT	ALAMILLA	IZQUIERDO	2.00	0.91
MICAELA	CORDOVA	RODRIGUEZ	0.48	0.42
BARTOLO	LOPEZ	PEREZ	0.50	0.43
ALBERTO	LOPEZ	MARTINEZ	0.50	0.45
GLORIA	LIMBERG	CARRILLO	1.00	0.52
GLORIA	LINBERG	CARRILLO	0.25	0.25
SEBASTIANA	LOPEZ	PEREZ	0.50	0.36
MARIA CRUZ	JAVIER	LOPEZ	0.50	0.36
MARIA SANTOS	JAVIER	LOPEZ	0.50	0.28
FELIX	CORDOVA	RODRIGUEZ	1.00	1.17
MARIA REYES	SANCHEZ	JUAREZ	1.75	1.86
MARIA DEL CARMEN	IZQUIERDO	LOPEZ	1.00	0.45
ANASARIO	LOPEZ	VARGAS	0.50	0.41
JORGE DEL CARMEN	ALAMILLA	IZQUIERDO	1.00	0.51
ADRIAN	FLORES	JAVIER	0.69	0.39
ANTONIO	JAVIER	LOPEZ	0.75	0.76
AGUSTIN	JAVIER	LOPEZ	0.25	0.25
AGUSTIN	JAVIER	LOPEZ	0.25	0.25
LUIS	LOPEZ	PEREZ	1.50	1.06
GONZALO	JAVIER	LOPEZ	0.25	0.25
GONZALO	JAVIER	LOPEZ	0.75	0.66
EDITH	COBARRUBIAS	PEREZ	0.75	0.34
JOSE	MARTINEZ	MARQUEZ	3.00	1.35
MARCOS	JAVIER	LOPEZ	0.25	0.25
MARCOS	JAVIER	LOPEZ	1.00	1.02
REYNA	GOMEZ	ARIAS	1.50	1.13
ELIAS	IZQUIERDO	.	0.60	1.06
JOSE DE LA CRUZ	PEREZ	VELAZQUEZ	0.68	0.61
JOSE DE LA CRUZ	PEREZ	VELAZQUEZ	2.50	2.10
SEBASTIAN	GOMEZ	ARELLANO	0.60	0.71
MERCEDES	IZQUIERDO	.	0.75	0.86
MARIA REYES	VELAZQUEZ	CANCINO	0.00	0.99
ALVARO	PEREZ	PEREZ	0.25	0.25

NOMBRE	APELLIDO		SUPERFICIE (Has.)	
	PATERNO	MATERNO	DECLARADA	MEDIDA
ALVARO	PEREZ	PEREZ	0.47	0.42
PORFIRIA	PEREZ	DOMINGUEZ	1.00	0.57
JORGE	MARQUEZ	CANDELERO	1.00	0.66
ANTONIO	DIAZ	JIMENEZ	0.31	0.30
ANTONIO	DIAZ	JIMENEZ	0.25	0.25
HEBER	JAVIER	RUIZ	1.00	0.57
FELICITA	GOMEZ	NARANJO	1.50	2.86
JUAN	PERALTA	JIMENEZ	1.00	0.92
JUAN	SANCHEZ	RODRIGUEZ	1.50	1.07
RAFAEL	LOPEZ	MARTINEZ	0.25	0.25
RAFAEL	LOPEZ	MARTINEZ	0.25	0.25
ALFONSO	VARGAS	TORRES	4.00	3.72
SAUL	RODRIGUEZ	PALMA	1.00	0.91
SARA	DIAZ	DIAZ	1.00	1.00
HEBERTO	CORDOVA	PEREZ	1.25	1.16
JOSE ANGEL	ALAMILLA	IZQUIERDO	0.40	0.22
JUAN HERMILO	IZQUIERDO	SANTOS	0.50	0.73
DOMINGA	LOPEZ	MADRIGAL	1.00	0.60
GEREMIAS	HERNANDEZ	DE LA CRUZ	0.25	0.25
WISTANO	MARTINEZ	OLAN	1.50	1.56
WILIADO	MARTINEZ	OLAN	1.25	1.27
WILIADO	MARTINEZ	OLAN	0.50	0.49
AQUITOFEL	MARQUEZ	DOMINGUEZ	1.00	1.01
ELVIA	COFFIN	MONTIEL	0.50	0.42
JOSE	ESPONDA	LOPEZ	1.25	1.93
NEFTALI	MARQUEZ	DOMINGUEZ	1.00	0.58
NEFTALI	MARQUEZ	DOMINGUEZ	0.50	0.25
NEFTALI	MARQUEZ	DOMINGUEZ	1.00	1.02
FRANCISCO	GOMEZ	AREAS	0.75	0.51
FRANCISCO	GOMEZ	ARIAS	0.75	0.53
JUANA	HERNANDEZ	HERNANDEZ	1.00	0.88
NOE	NARANJO	MENDEZ	3.00	2.88
BENITO	RODRIGUEZ	RODRIGUEZ	4.85	3.97
MARIA JESUS	LOPEZ	ARELLANO	1.50	1.33
LEOVINO	LOPEZ	VARGAS	1.00	1.00
SEBASTIAN	CORDOVA	CANCINO	0.75	0.72
SEBASTIAN	CORDOVA	CANSINO	2.00	1.25
AURORA	MARTINEZ	OLAN	0.25	0.25
MARCIAL	IZQUIERDO	ALEJANDRO	2.25	2.36
CONSUELO	ESPODA	.	1.00	0.92
MILDRE	MARTINEZ	OLAN	0.25	0.25
URIEL	PEREZ	IZQUIERDO	1.50	2.11
URIEL	PEREZ	IZQUIERDO	1.00	0.88
ETELBINA	MARTINEZ	OLAN	0.25	0.25
JOSE MANUEL	MARQUEZ	BOLAINA	1.00	0.82
ALISBEN	MARTINEZ	OLAN	1.50	1.28
HANAN	PERALTA	JIMENEZ	0.75	0.67

NOMBRE	APELLIDO		SUPERFICIE (Has.)	
	PATERNO	MATERNO	DECLARADA	MEDIDA
MARBELLA	ESPODA	FLORES	0.75	0.59
MARBELLA	ESPODA	FLORES	0.75	0.28
SALVADOR	JAVIER	VARGAS	1.00	0.78
FAVIAN	PERALTA	JIMENEZ	0.79	0.75
PABLO	FLORES	ESPODA	0.25	0.25
ESTELA	PERALTA	JIMENEZ	1.71	0.57
MANOLO	CORDOVA	PEREZ	1.25	1.15
PEDRO	PEREZ	DOMINGUEZ	1.00	0.50
PEDRO	PEREZ	DOMINGUEZ	1.00	0.74
ADOLFO	DOMINGUEZ	PERALTA	1.00	0.68
YARA	CORDOVA	AREVALO	0.50	0.32
MARIA	PERALTA	GARCIA	0.50	0.66
MARIA	PERALTA	GARCIA	1.00	0.66
ALEJANDRO	LOPEZ	CORDOVA	0.25	0.25
ALEJANDRO	LOPEZ	CORDOVA	2.37	0.97
VICTOR MANUEL	PEREZ	CANDELERO	1.49	1.58
OFELIA	LOPEZ	CORDOVA	0.42	0.51
BLAS	LOPEZ	CORDOVA	1.63	1.51
MARIA SOCORRO	ALCUDIA	GOMEZ	1.00	1.01
ANDRES	SANCHEZ	LAZARO	3.50	3.06
DOMINGA	HERNANDEZ	HERNANDEZ	1.00	1.00
MARIA MARTHA	MARQUEZ	DOMINGUEZ	1.00	0.98
CANDELARIA	DOMINGUEZ	.	1.00	0.84
ELENA	PALOMERA	PEREZ	1.00	0.81
ANA MARIA	DOMINGUEZ	DIAZ	0.50	0.54
EBELSAIN	LOPEZ	DOMINGUEZ	1.27	0.39
ALCIDE	LOPEZ	DOMINGUEZ	1.11	0.72
AMADEO	LOPEZ	CORDOVA	3.67	3.89
ARNULFO	RODRIGUEZ	SANCHEZ	0.71	0.68
JOEL	LOPEZ	DOMINGUEZ	1.00	1.16
ANA JULIA	CANDELERO	DE LA CRUZ	1.00	0.76
SANTANA	PEREZ	.	0.90	0.31
SANTANA	PEREZ	.	0.25	0.25
BARTOLA	DOMINGUEZ	PERALTA	1.00	0.63
PACO	LAZARO	PERALTA	1.50	1.32
RAUL	ESPONDA	LOPEZ	0.63	0.50
ELIAZIN	LOPEZ	PADRON	1.25	0.76
HORACIO	VARGAS	LOPEZ	0.25	0.25
MARIA ESPERANZA	VELAZQUEZ	CANDELERO	0.75	0.91
JUANA MARIA	BENITEZ	CARRILLO	1.00	0.58
ADELA	MARTINEZ	BENITEZ	0.50	0.28
SEBASTIAN	BENITE	ALMEIDA	1.75	1.72
NICOLAS	BENITO	VARGAS	2.00	1.87
ROGELIO	RODRIGUEZ	JIMENEZ	2.00	1.52
IRMA	CORDOVA	LOPEZ	0.72	0.71
ENRIQUETA	PEREZ	LOPEZ	0.70	0.73
VALERIO	DE LOS	OLAN	0.80	0.89

NOMBRE	APELLIDO		SUPERFICIE (Has.)	
	PATERNO	MATERNO	DECLARADA	MEDIDA
	SANTOS			
MEDINO	JUAREZ	CORDOVA	1.75	1.75
NOE	DE LOS SANTOS	LOPEZ	1.00	1.22
NOE	DE LOS SANTOS	LOPEZ	1.00	0.82
MARGARITA	PEREZ	DE LA CRUZ	1.00	1.14
ROSARIO	MARQUEZ	DOMINGUEZ	3.50	2.63
ANDRES	HERNANDEZ	HERNANDEZ	1.50	1.36
JUANA	PEREZ	.	2.00	1.53
CATARINA	DE LOS SANTOS	OLAN	1.75	1.71
CRECENCIO	HERNANDEZ	HERNANDEZ	1.50	1.51
NERIB	CORDOVA	JIMENEZ	1.00	1.12
ROMELIA	ESPODA	FLORES	1.00	0.86
MATEO	ESPODA	FLORES	0.50	0.43
FELIPE	FLORES	MARQUEZ	1.00	0.69
MARIA JESUS	FLORES	HERRERA	0.50	0.43
CECILIA	MARTINEZ	JIMENEZ	1.00	1.18
CECILIA	MARTINEZ	JIMENEZ	1.00	0.39
DIOCELINO	LOPEZ	VARGAS	1.00	1.03
DIOCELINO	LOPEZ	VARGAS	0.50	0.63
AGUSTINA	MONTIEL	LOPEZ	0.75	0.43
GLORIA	LOPEZ	CORDOVA	0.75	0.69
ANDRE	LOPEZ	AVALOS	0.50	0.26
MANUELA	PEREZ	CORDOVA	1.00	0.30
ABIUT	VAZQUEZ	QUIROZ	1.50	1.98
ADELFO	HERNANDEZ	HERNANDEZ	1.50	1.55
JOSE	RODRIGUEZ	JIMENEZ	4.00	3.40
ANGEL	DOMINGUEZ	DE LA CRUZ	1.56	0.96
MARIA CRUZ	IZQUIERDO	.	1.06	0.84
FLORA	HERNANDEZ	DE LA CRUZ	1.50	1.55
JOSE ALFREDO	PERALTA	JIMENEZ	2.00	1.48
FRANCISCO	DOMINGUEZ	DE LA CRUZ	1.00	1.11
MINERVA	DOMINGUEZ	DE LA CRUZ	1.00	0.61
JUAN ANTONIOI	LOPEZ	MARTINEZ	2.00	2.07
MARIA DE JESUS	JAVIER	LOPEZ	1.50	0.85
FERNANDO	FLORES	VARGAS	3.00	2.81
FRANCISCA	MARTINEZ	.	2.00	2.20
JOSEFINA	MARQUEZ	DOMINGUEZ	1.00	0.89
NELI	LOPEZ	ALAMILLA	1.12	0.87
BARTOLO	LOPEZ	DOMINGUEZ	1.00	1.46
FELIPE	LOPEZ	MADRIGAL	3.00	3.23
TOMASA	COFFIN	MONTIEL	2.00	2.03
MARIA DEL CARMEN	RODRIGUEZ	PAGES	0.50	0.56
MARIA DEL CARMEN	RODRIGUEZ	PAGES	0.50	0.49
CEVERIANO	JUAREZ	CANDELERO	2.00	1.17
JOSE	CASTELLANOS	CHABLE	0.66	0.81

NOMBRE	APELLIDO		SUPERFICIE (Has.)	
	PATERNO	MATERNO	DECLARADA	MEDIDA
MIGUEL	GOMEZ	CANDELERO	1.00	0.54
GUADALUPE	JUAREZ	PEREZ	1.00	0.98
ROSARIO	SANCHEZ	XX	2.50	2.20
ROSARIO	SANCHEZ	XX	1.00	1.26
FLOR DE LIZ	LEYVA	DE LA CRUZ	0.25	0.25
SANTIAGO	SANCHEZ	PEREZ	1.00	1.01
FRANCISCO	HERNANDEZ	HERNANDEZ	1.00	0.80
DAMASENO	LOPEZ	JAVIER	1.00	0.65
ISIDRO	BERNARDO	CANDELERO	1.70	1.02
LUCRECIA	LOPEZ	JAVIER	1.00	0.56
YARA	CORDOVA	AREVALO	1.50	1.32
CANDELARIO	BERNARDO	DE LA CRUZ	1.25	1.25
CIPRIANO	PEREZ	DOMINGUEZ	0.75	1.00
CIPRIANO	PEREZ	DOMINGUEZ	5.00	3.15
JOSE	BERNARDO	CANDELERO	1.00	1.18
JOSEFA	BERNARDO	.	0.34	0.25
GUADALUPE	DOMINGUEZ	RUIZ	0.25	0.25
NOBEL	JIMENEZ	CANDELERO	1.39	1.30
ANTONIO	HERNANDEZ	ORTIZ	1.00	0.68
ANTONIO	HERNANDEZ	ORTIZ	1.00	0.86
AQUITOFEL	HERNANDEZ	HERNANDEZ	1.18	1.25
MADIAN	LOPEZ	GOMEZ	1.00	0.84
MARQUEZA	JUAREZ	RODRIGUEZ	0.80	0.63
RUBICEL	LOPEZ	PEREZ	1.00	0.82
ADONAIN	LOPEZ	PEREZ	1.00	0.62
MARIA SANTOS	MAY	RAMIREZ	1.00	1.00
JOSEFA	CORDOVA	TORRES	1.11	1.17
LIONICIA	RODRIGUEZ	XX	2.00	0.85
MARIA EVA	JUAREZ	RODRIGUEZ	0.74	0.67
MARBELLA	JUAREZ	PEREZ	0.50	0.31
JUANA	BERNARDO	DE LA CRUZ	1.00	1.00
EDIGNA	BERNARDO	CANDELERO	0.29	0.25
MARIA	BERNARDO	CRUZ	0.50	0.21
GLAFIRA	BERNARDO	DE LA CRUZ	2.00	2.13
ALBA LUZ	BERNARDO	CHABLE	1.00	0.91
HECTOR	JIMENEZ	HERNANDEZ	1.00	1.00
SALOMON	JIMENEZ	LAZARO	0.25	0.25
EUDORFIO	JIMENEZ	HERNANDEZ	1.00	0.79
CANDELARIO	BERNARDO	DE LA CRUZ	0.25	0.25
FELICITA	CANDELERO	SANCHEZ	0.25	0.25
NELIS	BERNARDO	CANDELERO	1.00	0.60
MAXIMO	LOPEZ	CORDOVA	0.56	0.54
MARIA ANTONIA	CANDELERO	LOPEZ	1.58	1.68
GERMAN	CANDELERO	JIMENEZ	0.50	0.37
BARTOLO	VARGAS	TORRES	2.34	1.76
IGNACIO	CANDELERO	LOPEZ	1.50	0.79
MARIA DEL ROSARIO	CANDELERO	ARIAS	2.50	2.72

NOMBRE	APELLIDO		SUPERFICIE (Has.)	
	PATERNO	MATERNO	DECLARADA	MEDIDA
SALVINO	HERNANDEZ	RODRIGUEZ	1.00	1.21
ANDREA	DIAZ	JIMENEZ	0.50	0.33
ISIDRO	GOMEZ	CANDELERO	2.90	1.38
ISIDRO	GOMEZ	CANDELERO	0.25	0.25
AMADA	JIMENEZ	DE LOS SANTOS	0.50	0.47
AMADA	OLAN	PEREZ	0.50	0.48
AMADA	OLAN	PEREZ	0.50	0.50
AIDA	CORDOVA	LOPEZ	0.50	0.46
JOSEFA	VARGAS	LOPEZ	1.00	0.74
SALVADOR	DE LA CRUZ	CORDOVA	2.00	1.90
MARCOS	IZQUIERDO	USCANGA	2.00	1.25
VILDA	SANCHEZ	PEREZ	0.50	0.42
TIBURCIO	DIAZ	JIMENEZ	1.00	0.90
JOSENEEVES	JIMENEZ	DE LOS SANTOS	1.50	1.43
IGNACIO	RODRIGUEZ	XX	1.00	1.06
URBANO	PALOMERA	CORDOVA	0.50	0.51
MIGUEL	GOMEZ	CANDELERO	2.00	1.09
MIGUEL	GOMEZ	CANDELERO	0.25	0.25
BERNARDO	ALAMILLA	RODRIGUEZ	0.25	0.25
IRBAN	IZQUIERDO	ALEJANDRO	1.25	1.23
YOLANDA	BERNARDO	RODRIGUEZ	0.25	0.25
FELICIANO	IZQUIERDO	ALEJANDRO	1.50	1.41
HORACIO	JIMENEZ	DE LOS SANTOS	1.00	0.98
BENEDICTA	JAVIER	SANCHEZ	0.25	0.25
EMIGDIO	IZQUIERDO	RODRIGUEZ	1.00	0.93
HECTOR	PEREZ	ALEJANDRO	1.25	1.21
HECTOR	PEREZ	ALEJANDRO	0.25	0.25
ROSALINO	JIMENEZ	IZQUIERDO	1.00	0.92
ALBERTO	PALOMERA	XX	2.00	1.99
MEMORIO	HERNANDEZ	PALOMERO	1.00	1.01
ISAIAS	PALOMERA	CORDOVA	1.00	0.96
LUISA	BARGAS	LOPEZ	1.00	0.86
ELDA	CANDELERO	VARGAS	1.00	0.98
ADAN	DE LA CRUZ	CANDELERO	1.75	1.33
ADECEL	DE LA CRUZ	GARCIA	1.75	1.39
MALIDA	DE LA CRUZ	DE LA CRUZ	0.50	0.44
ARAMITA	DE LA CRUZ	CANDELERO	0.50	0.49
ORLANDO	DE LA CRUZ	CANDELERO	0.56	0.46
NACIR	PEREZ	RODRIGUEZ	2.50	2.22
MARCELINO	DE LA CRUZ	DE LA CRUZ	1.50	1.48
IMELDA	GOMEZ	LOPEZ	0.25	0.25
SALVINO	CHABLE	PEREZ	2.25	1.54
MANUEL	CUBARRUVIAS	CASTELLANOS	2.00	1.83
JESUS	IZQUIERDO	JUAREZ	2.00	1.18
JOSE REYES	CORDOVA	TORRES	1.25	1.15

NOMBRE	APELLIDO		SUPERFICIE (Has.)	
	PATERNO	MATERNO	DECLARADA	MEDIDA
JULIA	DE LA CRUZ	CANDELERO	0.50	0.50
ELIZANDRO	DE LA CRUZ	SANCHEZ	0.50	0.51
TEOFILO	GOMEZ	LOPEZ	0.25	0.25
LUIS	SANCHEZ	GARCIA	1.00	0.92
MANUELA	RODRIGUEZ	XX	0.25	0.25
GEUB	OLAN	LOPEZ	0.50	0.42
ADAD	DE LA CRUZ	IZQUIERDO	0.25	0.25
ISRAEL	DE LA CRUZ	GARCIA	1.00	0.25
ROSALIA	CORDOVA	DE LA CRUZ	0.25	0.25
HORACIO	RODRIGUEZ	DE LA CRUZ	2.25	2.16
ALBERTO	CANDELERO	RODRIGUEZ	1.00	0.59
GUADALUPE	HERNANDEZ	CANDELERO	1.00	0.99
JUANA	MONTIEL	COFFIN	1.00	0.90
BARTOLO	PEREZ	MARTINEZ	3.00	2.95
ISIDRO	MENDEZ	RODRIGUEZ	3.00	2.89
GERVACIO	BERNARDO	CHABLE	3.25	3.29
JOSE	RODRIGUEZ	VARGAZ	4.00	3.64
HEBERTO	RODRIGUEZ	ESPONDA	1.00	1.06
ESTEFANO	GOMEZ	LOPEZ	0.50	0.42
PAULINO	SANCHEZ	LIMBERT	3.50	2.41
PAULINO	SANCHEZ	LIMBER	1.50	1.45
MARIA JESUS	RODRIGUEZ	VARGAS	0.25	0.25
ALBARO	CORDOVA	MONTIEL	2.00	1.57
ISRAEL	CORDOVA	CORDOVA	1.00	0.85
JOSE FRANCISCO	HERNANDEZ	CORDOVA	0.75	0.79
MARGARITA	ALEJANDRO	VELAZQUEZ	1.25	1.06
FELIPE	CORDOVA	TORRES	1.00	0.99
HILARIO	GOMEZ	CORDOVA	0.25	0.25
HILARIO	GOMEZ	CORDOVA	0.25	0.25
TOMASA	CORDOVA	MENDEZ	2.00	1.55
NARCISO	JIMENEZ	CORDOVA	1.50	1.56
NARCISO	JIMENEZ	CORDOVA	0.50	0.33
EVA	SANCHEZ	OSORIO	1.00	0.93
PEDRO PABLO	SANCHEZ	JAVIER	0.25	0.25
GILBERTO	SANCHEZ	JAVIER	0.25	0.25
ANOTOLIA	JAVIER	SANCHEZ	1.00	0.94
MARIBEIN	SANCHEZ	JAVIER	0.25	0.25
MARIA DE JESUS	CORDOVA	SANCHEZ	0.25	0.25
WILFRIDO	ALEJANDRO	ALAMILLA	6.00	0.64
EDILIA	CHABLE	PEREZ	0.50	0.44
CARMEN	CHABLE	VARGAS	0.25	0.25
CATALINA	JUAREZ	RODRIGUEZ	1.00	0.78
ELEOBARDO	ALEJANDRO	ALAMILLA	2.00	0.82
MARIA JESUS	RODRIGUEZ	ALCUDIA	1.00	1.04
MARIO	BERNARDO	CANDELERO	1.00	0.96
MARIA GUADALUPE	GOMEZ	CANDELERO	0.75	0.75
MARIA	RODRIGUEZ	CORDOVA	1.00	1.13

NOMBRE	APELLIDO		SUPERFICIE (Has.)	
	PATERNO	MATERNO	DECLARADA	MEDIDA
MARIA FLORIT	OLAN	XX	0.75	0.78
MANUEL	PEREZ	ALCUDIA	0.25	0.25
MIGDALIA	SANCHEZ	RODRIGUEZ	1.25	1.30
MARIA CONCEPCION	OSORIO	DE LA ROSA	3.00	2.95
NACIR ANTONIO	VILLA	OSORIO	0.25	0.25
PASCUAL	BERNARDO	CANDELERO	1.00	1.02
PASCUAL	BERNARDO	CANDELERO	1.00	1.03
SEBASTIAN	BERNARDO	CANDELERO	1.25	1.30
SERAFIN	BERNARDO	DE LA CRUZ	1.75	1.83
TEOFILO	CORDOVA	COFFIN	1.00	1.14
VICTOR MANUEL	SANCHEZ	RODRIGUEZ	0.75	0.73
ASUNCION	CORDOVA	CHABLE	0.75	0.75
ADOLFO	BERNARDO	DE LA CRUZ	2.00	2.09
AVELARDO	BERNARDO	IZQUIERDO	2.00	2.06
BARTOLO	VILLA	ARIAS	3.00	2.69
CRISTINA	CARRASCO	CANDELERO	1.00	1.07
CRISTINA	CARRASCO	CANDELERO	1.00	1.00
ESTEBAN	BERNARDO	RODRIGUEZ	1.00	1.07
ELENA	BERNARDO	CANDELERO	0.50	0.48
EFRAIN	BERNARDO	CANDELERO	1.45	1.43
HIPOLITO	SANCHEZ	LIMBER	0.75	0.75
IGNACIO	MARQUEZ	RODRIGUEZ	3.00	2.84
JUAN ANTONIO	BERNARDO	OLAN	1.00	0.97
JOSE DE JESUS	SANCHEZ	RODRIGUEZ	0.50	0.50
JESUS	BERNARDO	DE LA CRUZ	7.75	7.78
JOSE	RODRIGUEZ	CORDOVA	1.25	1.22
LILIA	BERNARDO	CANDELERO	0.45	0.49
LEONILA	RODRIGUEZ	JIMENEZ	1.50	1.50
MARIA ISABEL	SALVADOR	SANCHEZ	0.45	0.48
ONESIMO	RODRIGUEZ	JIMENEZ	2.00	2.03
DOMINGA	GOMEZ	LOPEZ	1.50	1.35
EVERARDO	IZQUIERDO	IZQUIERDO	0.25	0.25
EVERARDO	IZQUIERDO	IZQUIERDO	1.50	1.40
LOURDEZ	IZQUIERDO	RODRIGUEZ	0.50	0.56
EUGENIO	IZQUIERDO	SANCHEZ	1.50	1.45
ROSENDO	DE LA CRUZ	SANCHEZ	1.00	0.64
REYES	DE LA CRUZ	LOPEZ	1.00	0.98
ANGELINA	IZQUIERDO	PEREZ	1.00	1.08
JOSE	REYES	CORDOVA	1.25	1.25
MIREYA	TORREZ	CORDOVA	2.00	1.98
OLGA LLIA	TORRES	CORDOVA	0.75	0.66
PATRICIA	TORREZ	CORDOVA	0.25	0.24
ENRIQUETA	PEREZ	RAMIREZ	1.00	0.95
HERASMO	HERNANDEZ	RODRIGUEZ	2.50	1.65
DOMITILA	RODRIGUEZ	RODRIGUEZ	1.50	0.93
ANTONIO	OLAN	OEREGRINO	0.25	0.25
FERMIN	SANCHEZ	JAVIER	1.00	0.87

NOMBRE	APELLIDO		SUPERFICIE (Has.)	
	PATERNO	MATERNO	DECLARADA	MEDIDA
CANDELARIA	CORDOVA	COFFIN	2.00	1.91
LUIS	CHABLE	SANCHEZ	0.25	0.25
CARLOS MARIO	RODRIGUEZ	RODRIGUEZ	1.00	0.90
MERCEDES	RODRIGUEZ	BERNARDO	5.00	3.41
MANASES	JIMENEZ	RODRIGUEZ	0.50	0.75
JUANA	CANDELERO	JIMENEZ	0.25	0.25
CARMEN	CHABLE	SANCHEZ	0.25	0.25
EFRAIN	RODRIGUEZ	BALTAZAR	1.50	1.50
ADAN	JIMENEZ	CANDELERO	0.25	0.25
CANDELARIA	HERNANDEZ	RODRIGUEZ	0.25	0.25
MATILDE	JIMENEZ	XX	1.00	0.97
GUSTAVO	JIMENEZ	SANCHEZ	5.75	3.38
SALVADOR	DE LA CRUZ	SANCHEZ	1.00	0.90
BALDOMERO	CARRILLO	DE LA CRUZ	0.50	0.41
HELIDE	DE LA CRUZ	ALCUDIA	0.50	0.49
MARIA CRUZ	ALCUDIA	DE LA CRUZ	2.00	1.91
TEODULA	SANCHEZ	FLOREZ	0.25	0.25
BERNARDO	RODRIGUEZ	RODRIGUEZ	3.00	2.27
ALFONSO	ALEJANDRO	ALAMILLA	0.25	0.25
ELIZABETH	CHABLE	PEREZ	0.25	0.25
AMADO	DE LA CRUZ	JIL	1.00	0.54
JOSE MANUEL	JIMENEZ	JUAREZ	0.25	0.25
ZOILO	HERNANDEZ	RODRIGUEZ	0.25	0.25
ZOILO	HERNANDEZ	RODRIGUEZ	0.50	0.35
ZOILO	HERNANDEZ	RODRIGUEZ	0.25	0.25
ZOILO	HERNANDEZ	RODRIGUEZ	0.50	0.51
MISAEAL	JIMENEZ	XX	2.00	1.55
CASTULO	JIMENEZ	GARCIA	1.00	1.00
CASTULO	JIMENEZ	GARCIA	0.50	0.43
MARIA AURORA	CORDOVA	OLAN	0.75	0.73
ALEJANDRO	RODRIGUEZ	JIMENEZ	1.50	1.53
MARIA IRENE	ALAMILLA	MADRIGAL	1.75	1.71
BARTOLA	CORDOVA	RODRIGUEZ	2.00	1.32
JOAQUIN	RODRIGUEZ	JIMENEZ	2.00	1.96
SELFIDA	TORREZ	RODRIGUEZ	1.00	1.04
MAGDALENA	TORREZ	RODRIGUEZ	0.75	0.67
MARCELINA	JUAREZ	RODRIGUEZ	1.00	0.96
JOSE ANTONIO	TORREZ	RODRIGUEZ	4.50	3.99
YOLANDA	JUAREZ	PEREZ	1.50	1.38
DOMINGA	DIAZ	JIMENEZ	0.75	0.75
DELIO	JIMENEZ	CORDOVA	1.00	0.89
SAVINA	CHABLE	PEREZ	1.00	0.71
JOSEFINA	RODRIGUEZ	CANDELERO	1.00	0.96
DAMARI	SANCHEZ	CORDOVA	0.25	0.25
VICTORIANO	SANCHEZ	SANCHEZ	0.25	0.25
FLORIFE	SANCHEZ	CORDOVA	0.25	0.25
JUANA	SANCHEZ	LIMBER	0.25	0.25

NOMBRE	APELLIDO		SUPERFICIE (Has.)	
	PATERNO	MATERNO	DECLARADA	MEDIDA
LETICIA	PEREZ	CORDOVA	1.00	0.91
JUANA	BERNARDO	CANDELERO	1.00	1.03
JUANA	GOMEZ	ARELLANO	1.00	1.04
ANTONIA	SANCHEZ	LIMBER	0.25	0.25
WENCESLADO	SANCHEZ	LIMBER	0.25	0.25
ASUNCION	HERNANDEZ	JAVIER	1.00	0.86
MARIA ANTONIA	MENDEZ	RODRIGUEZ	0.50	0.52
TEODORO	RODRIGUEZ	ESPONDA	2.00	1.36
IRENE	JUAREZ	LAZARO	1.00	1.06
EFRAIN	ALEJANDRO	ALAMILLA	0.25	0.25
BARTOLO	CHABLE	PEREZ	2.00	1.49
JUBERTO	RODRIGUEZ	JUAREZ	0.50	0.49
DARVELIA	TORREZ	RODRIGUEZ	1.00	1.02
DARVELIA	TORREZ	RODRIGUEZ	1.00	0.90
LUCIA	VELAZQUEZ	CANCINO	1.00	0.97
ALICIA	SANCHEZ	CORDOVA	1.00	1.03
<b>475</b>			<b>581.13</b>	<b>505.53</b>

Fuente: Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Forestal y Pesca del Estado de Tabasco (SEDAFOP). 2004. Villahermosa, Tabasco.