



Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), julio-agosto 2026,
Volumen 10, Número 4.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v10i4

RESIGNIFICACIÓN DEL CACAO MAYA: HERENCIA GASTRONÓMICA Y RITUALIDAD DEL SUR MEXICANO

**RESIGNIFICATION OF MAYAN CACAO: GASTRONOMIC
HERITAGE AND RITUALITY OF SOUTHERN MEXICO**

Ana Paulina Martin Canul
Universidad Vizcaya de las Américas

Resignificación del cacao maya: herencia gastronómica y ritualidad del sur mexicano

Ana Paulina Martín Canul¹

pau.martin20@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0006-2243-9403>

Universidad Vizcaya de las Américas, Campus Chetumal Licenciatura en Gastronomía Chetumal, Quintana Roo, México

RESUMEN

El cacao (*Theobroma cacao*) ha sido un elemento central en la cosmovisión, la ritualidad y los sistemas alimentarios de las comunidades mayas del sur de México (Tabasco, Chiapas y Quintana Roo). No obstante, gran parte de la literatura se ha centrado en sus dimensiones productivas y comerciales, relegando sus significados simbólicos y espirituales. Este estudio cualitativo, con diseño documental analítico-descriptivo, tuvo como objetivo analizar la resignificación cultural y gastronómica del cacao maya mediante una revisión sistemática de siete fuentes académicas. A través del análisis de contenido temático se identificaron cuatro categorías: origen simbólico, uso alimentario, función como elemento de riqueza y legado cultural. Los resultados muestran que el cacao conserva su importancia como símbolo ritual y gastronómico, aunque ha experimentado una adaptación a contextos contemporáneos marcados por la colonización, la industrialización y la globalización. Aunque perdió su función como moneda sagrada y como alimento exclusivo de la élite, sigue presente en ceremonias, ofrendas, rituales y festividades religiosas. Asimismo, persiste en la producción artesanal mediante técnicas tradicionales y en bebidas como el pozol, el tejate y el chilate. Se concluye que el cacao constituye un patrimonio cultural inmaterial vivo.

Palabras clave: cacao maya; resignificación cultural; patrimonio inmaterial; gastronomía ritual; sur de México.

¹ Autor principal

Correspondencia: pau.martin20@gmail.com

Resignification of Mayan cacao: gastronomic heritage and rituality of southern Mexico

ABSTRACT

Cacao (*Theobroma cacao*) has been a central element in the cosmovision, rituality, and food systems of the Mayan communities of southern Mexico (Tabasco, Chiapas, and Quintana Roo). However, much of the literature has focused on its productive and commercial dimensions, relegating its symbolic and spiritual meanings to the margins. This qualitative study, with an analytical-descriptive documentary design, aimed to analyze the cultural and gastronomic resignification of Mayan cacao through a systematic review of seven academic sources. Through thematic content analysis, four categories were identified: symbolic origin, food use, function as an element of wealth, and cultural legacy. The results show that cacao retains its importance as a ritual and gastronomic symbol, although it has undergone adaptation to contemporary contexts marked by colonization, industrialization, and globalization. Although it has lost its function as sacred currency and as the exclusive food of the elite, it remains present in ceremonies, offerings, rituals, and religious festivities. It also persists in artisanal production through traditional techniques and in beverages such as pozol, tejate, and chilate. It is concluded that cacao constitutes a living intangible cultural heritage.

Keywords: Mayan cacao; cultural resignification; intangible heritage; ritual gastronomy; southern Mexico.

*Artículo recibido 20 mayo 2026
Aceptado para publicación: 20 junio 2026*



1. INTRODUCCIÓN

El cacao (*Theobroma cacao*) ha sido un elemento central en la historia, la ritualidad y la alimentación de las sociedades mesoamericanas, en particular entre las comunidades mayas del sur de México. Considerado desde tiempos prehispánicos como un producto de alto valor simbólico, económico y espiritual, formó parte de prácticas religiosas, de intercambios comerciales y de símbolos de prestigio. En la actualidad, su estudio resulta relevante para comprender la permanencia y la transformación de saberes ancestrales vinculados a la identidad cultural de los pueblos originarios de la región (Almaraz-Valle, Juárez-Maya y Bautista-San Juan, 2026).

A pesar de la abundante información sobre el cultivo y el comercio del cacao, persiste una brecha en la comprensión de su función ritual y espiritual a lo largo del tiempo, pues la mayoría de los estudios se han centrado en aspectos productivos y comerciales. Como señalan Ekmeiro-Salvador y Matos-López (2023), las prácticas alimentarias no solo cumplen una función nutricional, sino que también construyen identidad cultural. Desde la perspectiva de Halbwachs (2002), la memoria colectiva fortalece la identidad comunitaria mediante tradiciones compartidas. Así, el cacao puede entenderse no solo como un producto agrícola, sino también como un elemento simbólico que evidencia procesos históricos de adaptación y transformación social.

El estudio se sustenta en tres enfoques teóricos para comprender la resignificación cultural del cacao maya en el sur de México y su permanencia en prácticas rituales y gastronómicas contemporáneas.

El primer pilar es la resignificación cultural de Stuart Hall y de Néstor García Canclini. Hall (2010) sostiene que las identidades culturales son dinámicas, no estáticas, mientras que García Canclini (1990) señala que las prácticas tradicionales experimentan hibridación frente a la modernidad. Ambos permiten entender cómo el cacao ha transitado de lo ritual y lo ceremonial a lo gastronómico y lo patrimonial, lo cual constituye el eje central de la hipótesis.

El segundo referente es el Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO (2003), que define el patrimonio inmaterial como prácticas, conocimientos y tradiciones transmitidos de generación en generación que proporcionan identidad y continuidad culturales. Bajo este enfoque, las prácticas rituales y gastronómicas del cacao maya (ofrendas, rituales de purificación, tostado y molido) se consideran patrimonio vivo en las comunidades de Tabasco, Chiapas y Quintana Roo. Vinculado a

ello, Sosa-Sosa y Thomé-Ortiz (2021) entienden la memoria alimentaria como una transmisión intergeneracional que permite comprender cómo se ha heredado el conocimiento sobre el cacao.

El presente estudio analiza, mediante una revisión bibliográfica, la resignificación cultural y gastronómica del cacao maya en el sur de México (Fuentes, 2025), con enfoque en sus usos rituales (Almaraz-Valle et al., 2026) y en su permanencia en las prácticas contemporáneas (Milla Sánchez et al., 2016). La investigación busca interpretar cómo el cacao ha pasado de ser un elemento ceremonial y de prestigio (Nájera Coronado, 2012) a convertirse en un símbolo identitario y patrimonial en la gastronomía regional actual, aportando una visión crítica que vincula la historia, la ritualidad y el patrimonio alimentario (González, 2014; UNESCO, 2003).

2. METODOLOGÍA

El presente estudio parte de la hipótesis de que la resignificación del cacao maya en el sur de México opera como un proceso de hibridación cultural en el que, a pesar de la pérdida de sus funciones económicas prehispánicas, sus dimensiones simbólicas y rituales se preservan y adaptan en la gastronomía contemporánea regional, configurando un nuevo patrimonio alimentario que oscila entre lo sagrado y lo mercantil. Para poner a prueba esta hipótesis, se adopta un enfoque cualitativo, de tipo analítico-descriptivo y flexible para comprender en profundidad los procesos de resignificación cultural del cacao maya del sur de México, así como su permanencia en las prácticas rituales y gastronómicas contemporáneas, dado que este enfoque permite analizar los significados, símbolos y prácticas culturales que las comunidades otorgan al cacao más allá de su dimensión meramente alimenticia.

La investigación consistió en una revisión sistemática de la literatura académica y de otras fuentes documentales. La búsqueda se realizó en las bases de datos Google Scholar, Redalyc y Dialnet, utilizando los descriptores: cacao maya, ritual del cacao, patrimonio cultural del cacao y gastronomía maya de México.

La publicación de artículos científicos en revistas indexadas, tesis, libros y artículos periodísticos fue una prioridad durante la revisión.

Los criterios de selección priorizaron la pertinencia temática y la relevancia documental sobre el cacao maya del sur de México por encima de la fecha de publicación, en tanto las fuentes que integran el

corpus constituyen el material de análisis del estudio —el objeto mismo de la revisión— y no su literatura de respaldo. Bajo este criterio se conformó un corpus de siete fuentes que, en conjunto, documentan las dimensiones histórica, ritual, alimentaria y patrimonial del cacao desde la época prehispánica hasta la actualidad; estas se distinguen de las referencias teóricas y de contexto, que sustentan la interpretación y la discusión.

Tabla 1

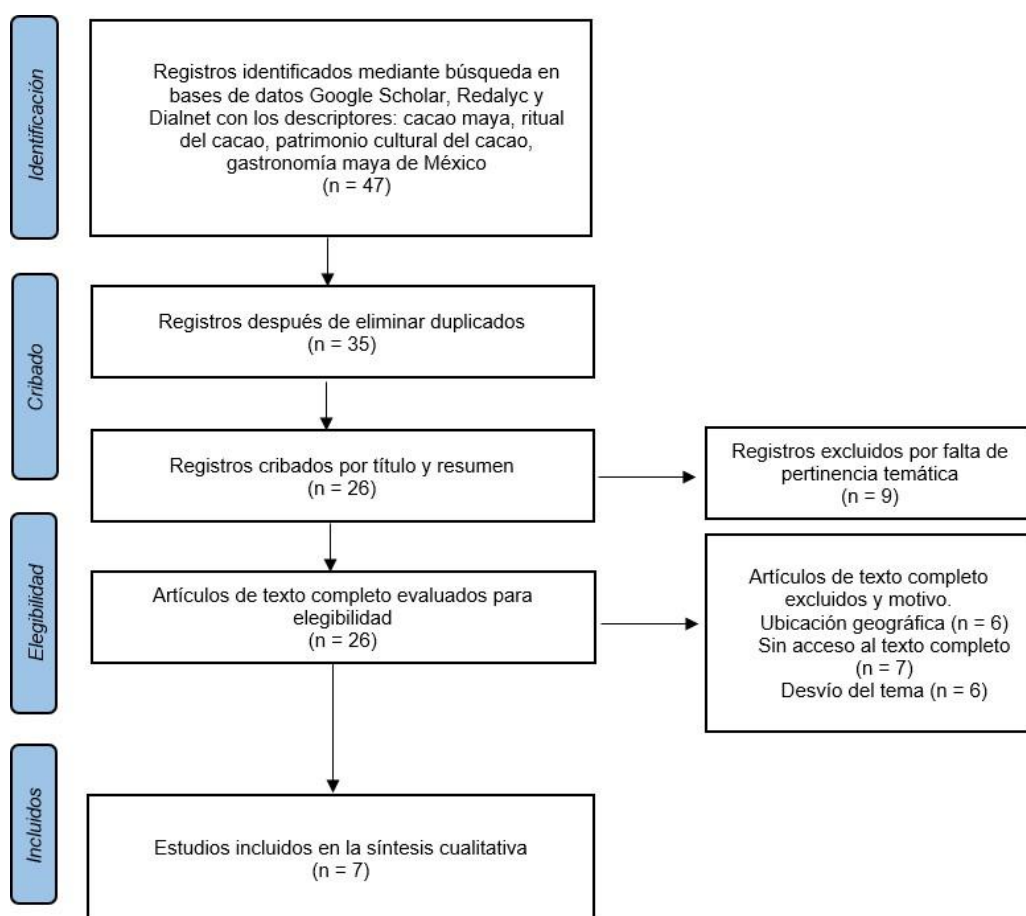
Código	Autor(es) y año	Título del artículo	Revista / Fuente de indexación	Enfoque principal
F1	Salas Tornés, J. y Hernández Sánchez, L. Y. (2015)	Cacao, una aportación de México al mundo	<i>Ciencia</i> (UNAM), Vol. 66, Núm. 3	Legado
F2	Nájera Coronado, M. I. (2012)	El mono y el cacao: la búsqueda de un mito a través de los relieves del Grupo de la Serie Inicial de Chichén Itzá	<i>Estudios de Cultura Maya</i> (UNAM), Núm. 39	Ritual
F3	Maya Soto, D., Castillo Nechar, M. y Guadarrama Tavira, E. (2023)	Más allá de una bebida tradicional: el cacao y su valor como medio de cambio en vísperas de la conquista...	<i>Kalpana Revista de Investigación</i> , Núm. 25	Económico
F4	González, J. A. (2014)	Un vertiginoso viaje etnohistórico a través de los "imaginarios alimentarios" y el simbolismo del cacao en México	<i>Anales de Antropología</i> (UNAM), Vol. 48, Núm. 1	Ritual / Legado

F5	Milla Sánchez, A. I. et al. (2016)	La pequeña organización artesanal: transformación del cacao. El caso de los productores de chocolate en Tuxtla Chico, Chiapas	<i>Revista Mexicana de Agronegocios</i> , Vol. 39	Legado
F6	Almaraz-Valladares, V. M., Juárez-Maya, M. Á. y Bautista-San Juan, A. (2026)	El cacao: semilla sagrada, moneda viva y legado cultural de las civilizaciones prehispánicas de Mesoamérica	<i>Bioagrobiociencias (UADY)</i>	Ritual / Económico / Legado
F7	Estañol Vidrio, M. A., Castillo Ramos, L. F. y Ovando Gómez, Y. G. (2026)	El cacao como patrimonio cultural de Tabasco y su impacto en la economía de la región	<i>Journal of Tourism and Heritage Research</i> , Vol. 9, Núm. 1	Legado / Económico

Al tratarse de una investigación documental, resulta importante señalar las limitaciones de este trabajo. No se realizó trabajo de campo, por lo que los resultados se basan en el análisis de la matriz de investigación.

El tema del cacao maya en el sur de México es rico en información, lo que permitió un desarrollo amplio del estudio. Por lo tanto, el trabajo fue posible gracias a la extensa y valiosa información obtenida, con el fin de aportar relevancia al proceso y servir de referencia para futuras investigaciones.

Figura 1. Diagrama de flujo PRISMA del proceso de selección de las fuentes documentales.



3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En el análisis de la información recopilada, se identificaron cuatro categorías que orientaron el estudio:

(1) el origen del cacao; (2) el uso del cacao como fuente alimentaria; (3) el cacao como elemento de riqueza; y (4) el legado cultural del cacao (Tabla 1). El enlace entre las fuentes, mediante la comparación y la relación de los resultados de diferentes autores y estudios, se utilizó para aportar firmeza y estabilidad a la investigación. La Tabla 1 sintetiza esta información de manera visual.

Tabla 2

Código	Autor(es) y año	Título del artículo	Origen	Uso alimentario	Elemento de riqueza	Legado cultural
F1	Salas Tornés, J. y Hernández Sánchez, L. Y. (2015)	Cacao, una aportación de México al mundo	X	X	X	X
F2	Nájera Coronado, M. I. (2012)	El mono y el cacao: la búsqueda de un mito a través de los relieves del Grupo de la Serie Inicial de Chichén Itzá	X	X		
F3	Maya Soto, D., Castillo Nechar, M. y Guadarrama Tavira, E. (2023)	Más allá de una bebida tradicional: el cacao y su valor como medio de cambio en vísperas de la conquista...		X	X	
F4	González, J. A. (2014)	Un vertiginoso viaje etnohistórico a través de los "imaginarios alimentarios" y el simbolismo del cacao en México	X	X	X	X
F5	Milla Sánchez, A. I. et al. (2016)	La pequeña organización artesanal: transformación del cacao. El caso de los productores de chocolate en Tuxtla Chico, Chiapas		X		X

F6	Almaraz-Valle, V. M., Juárez-Maya, M. Á. y Bautista-San Juan, A. (2026)	El cacao: semilla sagrada, moneda viva y legado cultural de las civilizaciones prehispánicas de Mesoamérica	X	X	X	X
F7	Estañol Vidrio, M. A., Castillo Ramos, L. F. y Ovando Gómez, Y. G. (2026)	El cacao como patrimonio cultural de Tabasco y su impacto en la economía de la región	X	X	X	X

3.1. Categoría 1: El origen del cacao

En esta categoría, todos los artículos coinciden en atribuir al cacao un origen divino y simbólico, aunque con énfasis distintos. El artículo 1 (Salas Tornés y Hernández Sánchez, 2015) coinciden plenamente al señalar que el nombre científico *Theobroma cacao* significa “alimento de los dioses” y que el cacao era considerado un regalo de Quetzalcóatl. Ambos mencionan el Popol Vuh como referente mítico fundacional. De manera complementaria, el artículo 4 (González, 2014) presenta a Kukulcán como la deidad que entregó el fruto a la humanidad, mientras que el artículo 2 (Nájera Coronado, 2012) introduce un elemento distintivo: el mono araña como agente biológico y simbólico en la distribución de la semilla, asociado a la fertilidad y a la destrucción de las cosechas. El artículo 7 (Estañol Vidrio, Castillo Ramos, y Ovando Gómez, 2026) aporta el dato etimológico de que la palabra cacao proviene del olmeca y que los mayas la transformaron en “ka’kaw” (jugo amargo), lo cual coincide con el artículo 1 (Salas Tornés y Hernández Sánchez, 2015), en el que se señala que los olmecas fueron los primeros en domesticarlo. En contraste, el artículo 3 (Maya Soto, Castillo Nechar y Guadarrama Tavira, 2023) y el artículo 5 (Milla Sánchez, et al, 2016) reconocen la escasez de información sobre la domesticación del cacao, aunque el quinto precisa que su origen último es la Amazonía. En síntesis, en el corpus analizado existe consenso en torno a los orígenes divinos y olmeca-maya, pero solo el artículo 2 (Nájera Coronado, 2012) vincula el origen a un animal concreto (el mono araña), y solo el

artículo 4 (González, 2014) profundiza en las múltiples versiones lingüísticas del término chocolate. Cabe precisar que dicho consenso corresponde a las fuentes revisadas y no al estado actual de la evidencia arqueogenética: investigaciones recientes sitúan el centro de origen botánico y la domesticación más antigua de *Theobroma cacao* en la alta Amazonía —cultura Mayo-Chinchipec, en el actual Ecuador, hace aproximadamente 5,300 años—, unos 1,500 años antes de su presencia documentada en Mesoamérica (Zarrillo et al., 2018). Resulta pertinente, por tanto, distinguir tres planos que las fuentes del corpus tienden a superponer: el origen botánico y la domesticación temprana, de raíz sudamericana; la difusión y el cultivo mesoamericanos; y el origen mítico-simbólico, que es el que documentan los artículos analizados y donde se concentra la aportación olmeca-maya.

3.2. Categoría 2: Uso del cacao como fuente alimentaria

En el ámbito alimentario, las coincidencias son notables. Los artículos 1, 2, 4, 6 y 7 coinciden en que el cacao se consumía principalmente como bebida ceremonial y de élite, mezclado con agua, maíz, hierbas y especias. Específicamente, los artículos 2 (Nájera Coronado, 2012) y 4 (González, 2014) comparten la idea de que la bebida de cacao podía mezclarse con hongos o con achiote para producir estados de conciencia alterada o asemejarse simbólicamente a la sangre humana. El artículo 4 (González, 2014) es el más exhaustivo al enumerar una docena de bebidas derivadas del cacao en distintos estados (pozol, tejate, taxcalate, chilate, xocolatl, etc.), mientras que el artículo 6 (Almaraz-Valle, Juárez-Maya y Bautista-San Juan, 2026) menciona las mismas bebidas, pero con menos detalle. El artículo 3 (Maya Soto, Castillo Nechar, y Guadarrama Tavira, 2023) aporta una perspectiva complementaria: el cacao no solo satisfacía una necesidad humana, sino que también reflejaba prestigio y estatus social, idea que el artículo 2 (Nájera Coronado, 2012) también sostiene al señalar que su consumo estaba prohibido para las clases bajas y conllevaba severos castigos. Una diferencia interesante: mientras que el artículo 6 (Almaraz-Valle, Juárez-Maya y Bautista-San Juan, 2026), el 7 (Estañol Vidrio, Castillo Ramos y Ovando Gómez, 2026) y el 2 (Nájera Coronado, 2012) describen en la mayoría el cacao como bebida exclusiva de ritos y élites, Milla Sánchez et al. (2016) se enfocan en la preparación artesanal actual (tueste en fogón, molido en metate), mostrando continuidad técnica, pero un cambio en el significado

social. Estañol Vidrio, Castillo Ramos y Ovando Gómez (2026) añaden que el xocolatl era específicamente una bebida sagrada en ritos ceremoniales, lo cual coincide con el artículo 1 (Salas Tornés y Hernández Sánchez, 2015) en cuanto a su carácter ritual.

3.3. Categoría 3: El cacao como elemento de riqueza

Todos los artículos, excepto quizás el 5 por su enfoque artesanal contemporáneo, reconocen el cacao como moneda de cambio y símbolo de riqueza. Los artículos 1, 3, 6 y 7 son los que más desarrollan esta función económica. El artículo 3 (Maya Soto, Castillo Nechar, y Guadarrama Tavira, 2023) y el artículo 6 (Almaraz-Valle, Juárez-Maya y Bautista-San Juan, 2026) coinciden en señalar que el cacao se utilizaba en trueques y tratos comerciales y que su escasez (derivada de la dificultad de su cosecha) elevaba su valor. El artículo 3 (Maya Soto, Castillo Nechar y Guadarrama Tavira, 2023) añade un dato concreto no mencionado en otros: las mantas de algodón también funcionaban como moneda, y los españoles introdujeron monedas metálicas para desplazar a las indígenas. El artículo 7 (Estañol Vidrio, Castillo Ramos y Ovando Gómez, 2026) señala que los olmecas domesticaron el árbol y que los mayas y los aztecas lo usaron como moneda, lo cual coincide con lo establecido por Almaraz-Valle, Juárez-Maya y Bautista-San Juan (2026). El artículo 2 (Nájera Coronado, 2012) se diferencia al describir que en Chichén Itzá el cacao se resguardaba en bóvedas junto con jade y plumas, lo cual refuerza su asociación con el poder y el estatus. Por su parte, el artículo 4 (González, 2014) atribuye específicamente a los itzaes la introducción del cacao como moneda en el territorio maya. En cuanto a la época colonial, el artículo 3 (Maya Soto, Castillo Nechar, y Guadarrama Tavira, 2023) y el artículo 1 (Salas Tornés y Hernández Sánchez, 2015) coinciden en que la alta demanda europea provocó sobreexplotación, enfermedades y muertes entre las poblaciones indígenas, lo que, a su vez, encareció el producto. El artículo 3 (Maya Soto, Castillo Nechar y Guadarrama Tavira, 2023) cuantifica este fenómeno al señalar que la carga más elevada de Tabasco llegó a costar 50 monedas de oro.

3.4. Categoría 4: El legado cultural del cacao

Esta categoría es central para contrastar la hipótesis de que el cacao ha trascendido su valor original y se ha convertido en un elemento de identidad cultural. Los artículos 1, 5 y 7 ofrecen las evidencias más claras de continuidad. El artículo 5 (Milla Sánchez et al, 2016) es el más concreto al describir

cómo los artesanos de Tuxtla Chico, Chiapas, mantienen la tradición del metate y el fogón y cómo, en Semana Santa, se reparten chocolate y pan como herencia ancestral. Por su parte, Estañol Vidrio, Castillo Ramos y Ovando Gómez (2026) aportan el dato emitido del Congreso del Estado de Tabasco (2024), mediante el cual el cacao tabasqueño fue declarado Patrimonio Cultural Inmaterial, lo que valida institucionalmente su legado y lo sitúa como un elemento activo del patrimonio vivo, más allá de su dimensión meramente productiva. El artículo 1 (Salas Tornés y Hernández Sánchez, 2015) y el 6 (Almaraz-Valle, Juárez-Maya y Bautista-San Juan, 2026) coinciden en que la colonización transformó el cacao al añadir azúcar, leche y canela, convirtiéndolo en chocolate y cambiando su significado de símbolo identitario a producto de lujo global. El artículo 2 (Nájera Coronado, 2012) ofrece una perspectiva más crítica: los escritos europeos asociaban el cacao fermentado con lo diabólico y las alucinaciones, lo que provocó la pérdida de historias sagradas, aunque algunas ceremonias indígenas aún las conservan. El artículo 4 (González, 2014) complementa esta visión al señalar que la alimentación tiene una dimensión espiritual y religiosa y que el cacao sigue presente en celebraciones y rituales contemporáneos. Finalmente, el artículo 3 (Maya Soto, Castillo Nechar y Guadarrama Tavira, 2023) cierra el círculo al explicar que, pese a la imposición colonial, los indígenas resistieron mediante el uso del cacao como moneda y que su calidad en Tabasco mantuvo la demanda incluso frente a variedades más económicas.



Tabla 3

Síntesis de los hallazgos sobre el origen, uso alimentario, valor económico y legado cultural del cacao en estudios seleccionados

Cacao, una aportación de México al mundo	Asociado a mitos de Quetzalcóatl y al origen mesoamericano.	Consumido como bebida ritual con agua y especias.	Moneda de cambio y símbolo de estatus social.	Considerado y “alimento de los dioses” y elemento ceremonial.
El mono y el cacao: la búsqueda de un mito a través de los relieves del Grupo de la Serie Inicial de Chichén Itzá	Relacionado con narrativas mayas sobre fertilidad y origen.	Bebida ceremonial combinada con maíz y otros ingredientes.	Asociado a riqueza, jade y prestigio.	Vinculado a rituales, ofrendas y cosmovisión maya.
Más allá de una bebida tradicional: el cacao y su valor como medio de cambio en vísperas de la conquista y durante el siglo XVI en la Nueva España	Evidencias arqueológicas ubican su desarrollo en el sur de Mesoamérica.	Producto de lujo dentro de la dieta prehispánica.	Moneda de cambio en redes comerciales.	Conservó importancia económica durante la conquista.
Un vertiginoso viaje etnohistórico dentro de los “imaginarios alimentarios” en el simbolismo del cacao en México	Domesticado en Mesoamérica y difundido por los mayas.	Base de bebidas tradicionales y rituales.	Utilizado como moneda en territorio maya.	Mantiene relevancia espiritual, religiosa y alimentaria.
La pequeña organización artesanal: transformación del cacao. El caso de los productores de chocolate en Tuxtla Chico, Chiapas	Difundido mediante rutas comerciales hasta el sur de México.	Transformado artesanalmente en chocolate.	Producto valioso para la economía local.	Tradiciones productivas heredadas entre generaciones.
El cacao: semilla sagrada, moneda viva y legado cultural para las civilizaciones prehispánicas de Mesoamérica	Asociado a mitos de las mayas y mexicas de creación.	Consumido en bebidas ceremoniales y tradicionales.	Símbolo de jerarquía y medio de intercambio.	Patrimonio cultural vigente en rituales y festividades.
El cacao como patrimonio cultural en Tabasco y su impacto en la economía de la región	Domesticado por los olmecas y difundido a mayas y mexicas.	Base de bebidas sagradas como el xocolatl.	Recurso económico clave en Tabasco y Nueva España.	Reconocido como Patrimonio Cultural Inmaterial.

Nota. Elaboración propia a partir de la revisión de la literatura científica consultada.

3.5. Discusión de los hallazgos

Los hallazgos de la revisión sustentan la hipótesis planteada: el cacao mantiene su condición de símbolo ritual y gastronómico en las comunidades mayas del sur de México (Almaraz-Valle et al., 2026; Milla Sánchez et al., 2016), aunque ha experimentado transformaciones derivadas de la modernización y la comercialización (Estañol Vidrio et al., 2026; Salas Tornés & Hernández Sánchez, 2015). Las cuatro categorías de análisis muestran que la relación entre el cacao y la cosmovisión maya no se ha disuelto, sino que ha vivido un proceso de resignificación que García Canclini (1990) denomina hibridación cultural (la coexistencia de lo tradicional y lo moderno sin que se cancelen mutuamente). Si bien el cacao perdió su carácter de moneda sagrada y de alimento exclusivo de las élites tras la colonización (Almaraz-Valle et al., 2026; Maya Soto et al., 2023; Nájera Coronado, 2012), persiste en ceremonias actuales, en festividades como la Semana Santa en Soconusco (Milla Sánchez et al., 2016) y en la producción artesanal que hereda técnicas prehispánicas como el metate y el fogón (Milla Sánchez et al., 2016). El reconocimiento institucional del cacao como patrimonio cultural, formalizado mediante el decreto del Congreso del Estado de Tabasco (2024) y documentado en el análisis de Estañol Vidrio et al. (2026), refuerza este trabajo al demostrar que la resignificación del cacao no solo opera en el plano simbólico y gastronómico, sino también en el plano normativo y político, donde lo sagrado y lo mercantil coexisten con el patrimonio oficial. Por lo tanto, el cacao no constituye una ruptura con la tradición, sino una adaptación que preserva sus significados espirituales y alimentarios en nuevos contextos (González, 2014).

El presente trabajo aborda las brechas señaladas en la literatura. Mientras que gran parte de las investigaciones anteriores se centra en la producción o la comercialización del cacao, este estudio integra sus dimensiones ritual, gastronómica y económica y muestra que, para la cultura maya, estos aspectos siempre han estado relacionados entre sí.

Entre las limitaciones del estudio, destaca que, en la metodología documental, no fue posible realizar trabajo de campo ni recopilar directamente los testimonios que mantienen vivas estas tradiciones, por lo que no se accede a las voces de las comunidades. Asimismo, la mayoría de los estudios revisados son de alcance general, con escasa especificidad para el sur de México y una ausencia casi total de información sobre Quintana Roo.

4. CONCLUSIONES

El análisis permitió identificar cuatro categorías temáticas: origen simbólico, documentado por Almaraz-Valle, Juárez-Maya y Bautista-San Juan (2026) y Nájera Coronado (2012); uso alimentario, abordado por Milla Sánchez et al. (2016) y Fuentes (2025); función como elemento de riqueza estudiada por Maya Soto, Castillo Nechar y Guadarrama Tavira (2023) y Salas Tornés y Hernández Sánchez (2015); y legado cultural analizado por Estañol Vidrio, Castillo Ramos y Ovando Gómez (2026) y la UNESCO (2003). Los hallazgos sustentan que el cacao maya mantiene vigencia simbólica mediante un proceso de resignificación que articula lo ancestral con lo contemporáneo (Fuentes, 2025; González, 2014). Entre los hallazgos clave se encuentran: la coexistencia de lo sagrado, lo alimentario y lo económico en la cosmovisión prehispánica (Almaraz-Valle et al., 2026; Nájera Coronado, 2012); la centralidad de la bebida ritual asociada al maíz y la espuma, persistente en bebidas actuales como el pozol y el tejate (Fuentes, 2025; Milla Sánchez et al., 2016); el impacto colonial que transformó el cacao amargo en chocolate dulce (Salas Tornés & Hernández Sánchez, 2015; Almaraz-Valle et al., 2026), aunque las comunidades preservaron técnicas prehispánicas (Milla Sánchez et al., 2016); y la vigencia patrimonial del cacao, refrendada por su declaratoria como Patrimonio Cultural Inmaterial en Tabasco (2024) (Estañol Vidrio et al., 2026; Congreso del Estado de Tabasco, 2024).

Las implicaciones del estudio son tres: para el patrimonio cultural inmaterial, se demuestra que el cacao es mucho más que un alimento, pues forma parte de la identidad, la memoria y las tradiciones de las comunidades. Por ello, es necesario que las acciones para proteger este patrimonio incluyan tanto los rituales como las técnicas artesanales vinculadas a su producción y consumo. En la formación gastronómica, se subraya la necesidad de enseñar el cacao desde una perspectiva más amplia, considerando no solo sus usos culinarios, sino también su historia y su significado cultural. En cuanto al turismo en Tabasco, Chiapas y Quintana Roo, se recomienda impulsar proyectos desarrollados en conjunto con las comunidades locales que respeten sus tradiciones y conserven el verdadero significado cultural del cacao.

Finalmente, se sugieren líneas de investigación futuras: investigación etnográfica en comunidades específicas del sur de México; análisis de ceremonias y rituales contemporáneos; estudios comparativos entre entidades; recuperación de relatos sagrados mediante la historia oral; evaluación

del impacto de la declaratoria de Patrimonio Cultural Inmaterial; e investigación focalizada en Quintana Roo, dada la escasez de información sobre esta entidad.

5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Almaraz-Valle, V. M., Juárez-Maya, M. Á., & Bautista-San Juan, A. (2026). El cacao: semilla sagrada, moneda viva y legado cultural de las civilizaciones prehispánicas de Mesoamérica. *Bioagrociencias*, 91-99.
- Congreso del Estado de Tabasco. (2024, 25 de junio). Avalan en la Comisión la declaración del cacao como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Tabasco [Comunicado de prensa]. Recuperado de <https://congresotabasco.gob.mx>
- Ekmeiro-Salvador, J. E., & Matos-López, J. M. (2023). Cultura alimentaria. Una revisión conceptual. *Anales Venezolanos de Nutrición*, 35(2), 117-126. doi:10.54624/2022.35.2.005
- Estañol Vidrio, M. A., Castillo Ramos, L. F., & Ovando Gómez, Y. G. (2026). El cacao como patrimonio cultural de Tabasco y su impacto en la economía de la región. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 9(1), 13-20.
- Fuentes, J. R. (2025). Memoria alimentaria y gastronomía maya contemporánea: Resignificación identitaria y resiliencia cultural. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 9(6). doi:10.37811/cl_rcm.v9i6.20755
- García Canclini, N. (1990). *Culturas híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad*. Grijalbo.
- González, J. A. (2014). Un vertiginoso viaje etnohistórico a través de los "imaginarios alimentarios" y el simbolismo del cacao en México. *Anales de Antropología*, 48(1), 79-95.
- Halbwachs, M. (2002). Fragmentos de la memoria colectiva. *Athenea Digital. Revista de Pensamiento e Investigación Social*, (2). doi:10.5565/rev/athenead/v1n2.52
- Hall, S. (2010). El trabajo de la representación. En E. Restrepo, C. Walsh, & V. Vich (Eds.), *Sin garantías: trayectorias y problemáticas en estudios culturales* (pp. 13-74). Envión Editores. (Trabajo original publicado en 1997).
- Maya Soto, D., Castillo Nechar, M., & Guadarrama Tavira, E. (2023). Más allá de una bebida tradicional: el cacao y su valor como medio de cambio en vísperas de la conquista y durante el



- siglo XVI en la Nueva España. *Kalpana Revista de Investigación*, (25), 44-65.
- Milla Sánchez, A. I., Ristori Cueto, D., Mazariegos Sánchez, A., Martínez Chávez, J., & León Ayala, A. L. (2016). La pequeña organización artesanal: transformación del cacao. El caso de los productores de chocolate en Tuxtla Chico, Chiapas. *Revista Mexicana de Agronegocios*, 39, 477-488.
- Nájera Coronado, M. I. (2012). El mono y el cacao: la búsqueda de un mito a través de los relieves del Grupo de la Serie Inicial de Chichén Itzá. *Estudios de Cultura Maya*, 39, 9-42.
- Salas Tornés, J., & Hernández Sánchez, L. Y. (2015). Cacao, una aportación de México al mundo. *Ciencia*, 66(3), 32-39.
- Sosa-Sosa, A. L., & Thomé-Ortiz, H. (2021). Memoria alimentaria, nostalgia y tiempo libre: una aproximación a la oferta culinaria tradicional del Centro Histórico de Quito. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 31(58).
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. Recuperado de <https://unesco.org>
- Zarrillo, S., Gaikwad, N., Lanaud, C., Powis, T., Viot, C., Lesur, I., Fouet, O., Argout, X., Guichoux, E., Salin, F., Llor Solórzano, R., Bouchez, O., Vignes, H., Severts, P., Hurtado, J., Yopez, A., Grivetti, L., Blake, M., & Valdez, F. (2018). The use and domestication of *Theobroma cacao* during the mid-Holocene in the upper Amazon. *Nature Ecology & Evolution*, 2(12), 1879-1888. <https://doi.org/10.1038/s41559-018-0697-x>