

## GRANDES ATRACTIVOS TURÍSTICO DEL MUNICIPIO DE COMALCALCO, TABASCO. MÉXICO

Ana Bertha Vidal Fócil<sup>1</sup>

Dalila de Asís Rueda Vázquez<sup>2</sup>

### Resumen:

Esta investigación tiene como finalidad el de explorar todas las potencialidades que existen en el municipio de Comalcalco, Tabasco, México; es una localidad que tiene aproximadamente una población de 201,654 habitantes, es uno de los municipios más completo que hay para promover la potencialidad turística que posee. Sus majestuosos eventos son de envergadura local, nacional e internacional. Su gastronomía tiene orígenes indígenas, comúnmente conocidos en el estado de Tabasco como “chontales”, y comienzan a promover su actividad culinaria por medio de reportajes en algunos restaurantes con fachadas rurales. En la producción de cacao, posee el primer lugar a nivel nacional con 8 mil toneladas de las 18 mil que se produce en todo el estado. El chocolate que produce a competido a nivel internacional, ganando el primer lugar en el International Chocolate Awards, realizado en Londres Inglaterra. A pesar de ser considerada un lugar con mujeres hermosas, sólo ha tenido 4 embajadoras que han sido las flores de oro; el municipio se destaca también por su arqueología de origen maya. Posee leyendas y mitos, así como personajes que en cada etapa del desarrollo social, político, cultural y económico le han dado un sello o identidad propio.

Se requiere promover más este lugar que está a una distancia de aproximadamente 54 kilómetros, de la capital del estado. 12 mil turistas es lo que cada año llegan a este municipio, de origen europeos y americanos. Dada la importancia, también en fiestas populares, bien vale la pena promover esta gama de atractivos.

**Palabras Clave:** Gastronomía, promoción, atractivos, producto, cultura

---

<sup>1</sup> Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, [berthafocil@hotmail.com](mailto:berthafocil@hotmail.com). Autora por correspondencia.

<sup>2</sup> Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, [dalilarueda@hotmail.com](mailto:dalilarueda@hotmail.com)

## THE GREAT TOURIST ATTRACTIONS OF THE MUNICIPALITY OF COMALCALCO, TABASCO. MÉXICO

### **Abstract:**

The purpose of this research is to explore all the potentialities that exist in the municipality of Comalcalco, Tabasco. Mexico; It is a town that has approximately a population of 201,654 inhabitants, it is one of the most complete municipalities that there is to promote the tourist potential it has. Its majestic events are of crazy magnitude, national and international. Its gastronomy has indigenous origins, commonly known in the state of tabasco as “Chontales”, and they begin to promote their culinary activity through reports in some restaurants with 8 thousand tons of the 18 thousand that is produced throughout the state. The chocolate Awards, held in London, England. Despite being considered a place with beautiful women, it has only had 4 ambassadors who have been the golden flowers; the municipality also stands out for its archaeology of Mayan origin. It has legends and myths, as well as characters that at each stage social, political, cultural and economic development have given it its own stamp or identity.

That is why it is necessary to further promote this place, which is at a distance of approximately 54 kilometres from the state capital. 12 thousand tourists are what each year come to this municipality, of European and American origin. Given importance, also in popular festivals, it is well worth promoting this whole range of attractions.

**Keywords:** Gastronomy, promotion, attractions, product, culture

### **1. INTRODUCCIÓN.**

El municipio de Comalcalco, es considerado por organizaciones internacionales, como el auge turístico en la región de la Chontalpa del estado de Tabasco. el objetivo de esta investigación es realizar un diagnóstico de los grandes atractivos que posee, desde el punto de vista gastronómico, que es una de las actividades culinarias con historia ancestrales; las ruinas arqueológicas maya con hallazgo de utensilios de otros lugares como Guatemala, y los estados de Hidalgo y Veracruz. Tierra prolifera en diferentes cultivos, pero que sin duda el cacao ha sido por excelencia el de mayor relevancia, considerado como el primer lugar a nivel nacional como productor de cacao; el chocolate, producto del cacao, es la “estrella” de la Perla de la Chontalpa, mejor conocido el municipio. Posee varias haciendas que son rutas del cacao y chocolate; extranjeros principalmente de Europa y países bajos son los que más visitan el lugar. Ya que es poseedor del primer lugar internacional en el 2018, con el chocolate Quetzalli marca elaborada por Wolter, una chocolatera que logro el premio en el International Chocolate Awards.

El municipio de Comalcalco, se encuentra a 61 kilómetros de la capital del estado de Tabasco, cuenta con carretera en buenas condiciones y ha sido visitado por más de

aproximadamente 22 mil extranjeros al año. Cuenta con suficientes lugares para hospedarse, dependiendo de la economía del visitante, podrá hacerlos en hoteles de cuatro estrellas hasta hostales. Dentro de sus atractivos turísticos se encuentran las haciendas cacaoteras y chocolateras, que son muy visitadas y conocen el proceso de la elaboración del chocolate.

La iglesia de Cupilco, infraestructura que data del siglo XIX, veneran a la virgen de la Asunción, con infraestructura pintoresca. La parroquia de San Isidro, también es merecedora de visitarlo.

El museo arqueológico de Comalcalco, se encuentra localizado en el interior de la zona arqueológica, cuenta con más de 600 piezas procedentes de la cultura maya.

Esta investigación es descriptiva y explicativa, ya que trata de dar a conocer lo que existe en este municipio. Las mujeres nativas tienen la fama de ser hermosas. La calidez y trato de su gente, destaca la buena atención hacia los fuereños. El municipio ha sido punto clave para muchos cantantes que le han dedicado armoniosas canciones como “Comalcalco”, “Comalcalco Maravilloso”, entre otros.

Comalcalco requiere ser conocido por más países del mundo, y es el propósito de esta investigación.

## **2. DESARROLLO**

Comalcalco en la lengua Náhuatl, significa “En la casa del comal”, es un lugar lleno de muchas atracciones que merece ser publicitado ante el mundo. A pesar de la poca difusión, se ha logrado atraer a muchos extranjeros europeos en su mayoría, aproximadamente 22 mil visitantes internacionales al año.

### **2.1. Zonas Arqueológicas y museo de Sitio en Comalcalco**

Es un manifiesto a la humanidad, digno de ser visitado y recorrer los sitios que tuvieron mucha actividad por los indígenas que lo poblaron; en ella se puede observar el grandioso templo religioso maya, cuya edificación fue realizada con ladrillos de barro cocido, que es la peculiaridad que llama la atención, ya que la civilización maya, siempre sus construcciones fueron de piedras. Los historiadores consideran que el auge de la zona data de 200 a. C. y el 950 d. C. (INAH, 2020).

**Figura 1.** Templo maya



Fuente: Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2020.

*El núcleo del sitio está integrado por la Acrópolis Este, la Gran Acrópolis, la Plaza Norte y el Grupo Oeste. En estos existen diferentes tipos de edificios, plazas y patios, que evidencian una adecuada planificación. En la periferia se han localizado alrededor de 500 montículos plataformas de tierra de poca altura, sobre las cuales desplantaban viviendas asociadas a campos de cultivo y múltiples canales de agua*

Se recomienda ampliamente la visita nacional y extranjera; cuenta con vías de accesos cómodos para los interesados, se encuentra a 60 kilómetros aproximadamente de la capital del estado de Tabasco.

En cuanto al museo, en 1984, fue inaugurado y se encuentra ubicado cerca de la zona arqueológica. Nuestro poeta de gran prestigio internacional y además tabasqueño Carlos Pellicer, fue el inspirador, aportando sus ideas para su diseño, en este lugar se pueden apreciar un sin número de vestigios y piezas arqueológicas. Contiene un stock amplio de ladrillos prehispánicos fabricado a base de arcilla, así como materiales arqueológicos trabajados en piedra, concha, caracol, hueso entre otros materiales (SIC, 2020). Una década después, fue reinaugurado, con el concepto de museográfico a cargo de los arqueólogos Román Piña Chan, Ricardo Armijo Torres y Mario Pérez Campa; con el guion de la maestra Amalia Cardós.

**Figura 2.** Museo de Sitio Comalcalco



Fuente: Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2020.

## **2.2. Denominación de origen del cacao en Tabasco**

En el año 2016, siendo gobernador del Estado de Tabasco. el Lic. Arturo Núñez Jiménez; se llevo a cabo la declaratoria general de protección llamada “Cacao Grijalva”; esta denominación cubrió a las regiones de la Sierra, Chontalpa y Centro. El municipio de Comalcalco pertenece precisamente a la región de la Chontalpa. (Cedrssa, 2020)

El objetivo de hacer el esfuerzo en la denominación, generaría un precio justo a la producción del cacao. En el 2015, se requería de una planeación adecuada; las grandes plantaciones se consideraban de edad avanzada, las enfermedades llamada moniliasis (monilia roleri) hacia mella en la producción, pudre sus bayas las convierte en cenizas (Trejo, 2018), y la falta de conocimiento en el manejo de técnicas agrónomo era deficiente. La imposibilidad de tener una buena organización de los grandes productores, es porque el

producto es comprado a precio muy bajo, y la mayoría de estos productores son personas de economía escasa (Foresta Veracruzana, 2015).

Tabasco ha retenido el primer lugar de producción, como lo demuestra en el cuadro No.1, con relación a otros estados de la república mexicana, como es Chiapas, Oaxaca y Guerrero. Cabe destacar que el estado de Tabasco es considerado como el primer productor del país; el municipio de Comalcalco ocupa el primer lugar en producción, con respecto a los otros municipios del mismo estado.

**Cuadro. 1. Producción en varios estados de la república mexicana**

PRODUCCIÓN (toneladas)				
Estados/años	2003	2008	2013	2019
Tabasco	32,947	19,438	18,551	18,298
Chiapas	16,749	7,900	9,080	9,870
Oaxaca	149	14	S/D	S/D
Guerrero	122	196	213	285

Fuente: elaboración propia con datos del Servicio de información Agroalimentaria y Pesquera, (SIAP)2016

Con referencia a los años posteriores del 2015, hoy en día, la producción del municipio de Comalcalco, se encuentra libre de cadmio; uno de los requerimientos que permite a los productores de cacao puedan ser exportador de cacao.

**Figura 3. Plantación de cacao**



Fuente: Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), Dirección General de Divulgación la Ciencia (DGDC,2018)

### **2.3. Haciendas chocolateras**

Mediante un reportaje serio realizado por Antonio J. Aguilar, para el diario Presente, explica la existencia de tres haciendas reconocidas por los visitantes de otros estados y del extranjero, que en su recorrido han apreciado las grandes extensiones del cultivo del cacao, así como el proceso del chocolate. (J. Aguilar, 2020).

#### **2.3.1. Hacienda la Luz**

Cuenta con 26 hectáreas cacaoteras, fue fundada en 1958, por el Dr. Otto Wolter, de origen alemán, su industrialización fue ejemplo para las demás haciendas en cuanto al proceso del cacao y tiene aproximadamente de 4 toneladas de chocolate al mes. Muchos lugareños lo consideran a esta hacienda como el “Museo vivo del cacao”, ubicada a escasos 5 kilómetros de la zona arqueológica. Su recorrido es de hora y media, comienza por las plantaciones, donde se admiran las frutas del cacao, flores y la enseñanza del proceso del chocolate. Es un espectáculo único y de admiración.

#### **2.3.2. Hacienda Cholula**

Se encuentra ubicada a 300 metros de la zona arqueológica, los recorridos que ofrecen en con la finalidad de que conozcan los tipos de mazorcas de cacao que existen, también se puede observar animales como el mono sarahuatos en las copas de los árboles frutales y de sombra. La ecología, es uno de los temas relevantes para la agricultura orgánica y siempre están buscando nuevas tecnologías para que un buen desarrollo ambiental.

#### **2.3.3. Hacienda Jesús María**

Su construcción fue está hecha de ladrillos, en el interior hay una galería de vestimentas antiguas, y una cocina “choca”, concepto llamado a los tabasqueños; en esa cocina se puede apreciar un fogón, que es muy común en estos lugares y que sirve para cocinar, esta elaborado a base de ladrillos rojos y relleno con tierra. En este sitio, también pueden disfrutar bebidas de pozol, llamada la bebida de los mayas; elaborado de maíz y cacao; así como, de una rica tasa de chocolate.

### **2.4. Cocina y comidas tradicionales**

Hay una variedad de platillos para disfrutar, entre las que se encuentran las comidas chontales como el Uliche de pavo, es preparado con masa y se acompaña con polvo de calabazas, exquisito. El pejelagarto asado, enchiladas, sancochado, gallina horneada, puerco adobado, mondongo o menudo en verde o en rojo. Puchero, frijol con puerco, entre otros.

## **3. METODOLOGÍA**

El tipo de diseño que se utilizó fue no experimental, Por lo tanto, el enfoque no experimental será transversal o transeccional, ya que esta investigación tiene como objetivo indagar las incidencias; la argumentación de mi investigación es de varios tipos: exploratorio, descriptivo y explicativo. Es una investigación de diseño transversal. En este tipo de diseño,

se aborda un estado de la cuestión en la materia, es decir, se recopilan datos a partir de un momento único, con el fin de describir las variables presentes y analizar su incidencia o su responsabilidad en lo acontecido en la investigación.

#### **4. RESULTADOS**

Durante la investigación se pudo constatar, que se requiere por parte de las autoridades de gobierno, mayor apoyo para que el municipio de Comalcalco luzca adecuadamente al ser visitado por extranjeros. El turismo ha sabido apreciar la ruta que les ofrecen, pero falta mayor información sobre la zona arqueológica, lugares para pernoctar o hacer campismo. Los hoteles que ofrecen servicios de hospedajes, son muy rústicos y carecen de atención con mas profesionalismo, hace falta más publicidad y promoción. los que si han tenido mayor difusión han sido las haciendas cacaotales, por las competencias que han tenido en Europa de dar a conocer la calidad del chocolate, que los ha colocado en los primeros lugares.

#### **5. CONCLUSIONES**

Es un municipio con potencialidad para un turismo fuerte, posee diversos atractivos que se deben de desarrollar mas en cuenta a su infraestructura y servicio al extranjero. La derrama economica podría incrementar, si le dan mayores oportunidades a las familias que no tienen recursos para formar sus pequeñas empresas en el proceso y venta del chocolate. Las cooperativas de empresas familiares generaría fuentes de recursos para el bienestar social y mayor volumen de exportación de tan apreciado manjar como es el chocolate.

#### **BIBLIOGRAFÍA**

- Aguilar, J. (2020). *Estas son las tres haciendas emblemáticas chocolateras de Tabasco*. Diario Presente. <https://www.diariopresente.mx/tabasco/estas-son-las-tres-haciendas-emblematicas-chocolateras-de-tabasco/269498>. 28 de septiembre de 2020.
- Ambigú, 2020. *Cocina chontal trasciende fronteras, una modesta cocina de Comalcalco*. *Revista de gastronomía*, <https://www.revistaambigu.com/cocina-chontal-trasciende-fronteras-una-modesta-cocina-de-comalcalco/> 15 de diciembre de 2020.
- Cedrssa, (2020). *Centro de Estudio para el desarrollo rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria*. Cámara de Diputados LXIV legislatura. Septiembre 2020.pág. 4.
- Hernández, M.A. 2018. *El mejor chocolate del mundo lo encuentras en Tabasco*. <https://www.elfinanciero.com.mx/nacional/este-chocolate-de-tabasco-se-consagro-como-el-mejor-del-mundo/>, 19 de noviembre de 2018.
- Cruz-Landero, E.; Córdoba-Ávalos, V., García-López, E., Bucio-Galindo, A. & Jaramillo-Villanueva, J.L. (2015). Manejo agronómico y caracterización socioeconómica del cacao en Comalcalco. *Foresta Veracruzana*, 17(1), 33-40, <https://www.redalyc.org/journal/497/49742125005/html/>

INAH, 2020. *Cultura: zona arqueológica de Comalcalco*. Gobierno de México, <https://www.inah.gob.mx/zonas/9-zona-arqueologica-de-comalcalco>. 07 de febrero de 2020

SIC, 2020. *Sistema de Información Cultural*, [https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=museo&table\\_id=326&estado\\_id=27](https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=museo&table_id=326&estado_id=27). 2 de marzo de 2020. Gobierno de México. Pág. 1.

Trejo. T. (2018). *El cultivo del cacao en tiempo difíciles*. Ciencia Unam. divulgación de la ciencia. Publicado el 05 de febrero de 2018.