Journal of Tourism and Heritage Research (2026), vol. 9, nº 4, pp. 1-14, García Muñoz, C. "Chocolate Museums in Mexico: Organizational Management and Their Contribution to Cultural Tourism"

MUSEOS DEL CHOCOLATE EN MÉXICO: GESTIÓN ORGANIZACIONAL Y SU CONTRIBUCIÓN AL TURISMO CULTURAL

Cecilia García Muñoz Aparicio[1]

Resumen:

Los primeros cultivos de cacao a nivel mundial se desarrollaron en el sureste de México, donde la cultura olmeca fue pionera en su cultivo, procesamiento y consumo. El objetivo de este estudio es analizar el papel que desempeñan los museos del chocolate en México como organizaciones que contribuyen al fortalecimiento del turismo cultural. La investigación adoptó un enfoque cualitativo, con diseño descriptivo y carácter documental, a partir de la revisión de literatura especializada, documentos oficiales y fuentes institucionales. Esto permitió comprender cómo dichos espacios museísticos narran la historia del cacao, construyen discursos culturales y generan experiencias turísticas vinculadas con el valor simbólico y gastronómico del chocolate. Asimismo, se examinaron modelos de gestión, propuestas educativas y estrategias de preservación patrimonial implementadas por museos ubicados en distintas regiones del país, entre ellas Tabasco, Oaxaca, Ciudad de México y Yucatán. Los resultados evidencian que los museos del chocolate operan como actores culturales que fortalecen la identidad local y nacional, dinamizan rutas y productos de turismo cultural y promueven vínculos entre comunidades productoras, visitantes y organizaciones. En conjunto, estas instituciones desempeñan un papel relevante en la puesta en valor del cacao como patrimonio cultural de México y en la articulación de iniciativas que integran cultura, educación y turismo, favoreciendo el desarrollo sostenible en los territorios donde se insertan.

Palabras Clave: cacao**,** gestión museística y patrimonio cultura

[1] Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. flamingos1999@hotmail.com

CHOCOLATE MUSEUMS IN MEXICO: ORGANIZATIONAL MANAGEMENT AND THEIR CONTRIBUTION TO CULTURAL TOURISM

Abstract:

The first cacao crops in the world were developed in southeastern Mexico, where the Olmec culture pioneered its cultivation, processing, and consumption. The objective of this study is to analyze the role of chocolate museums in Mexico as organizations that contribute to strengthening cultural tourism. The research adopted a qualitative approach, with a descriptive and documentary design, based on a review of specialized literature, official documents, and institutional sources. This allowed for an understanding of how these museum spaces narrate the history of cacao, construct cultural narratives, and generate tourist experiences linked to the symbolic and gastronomic value of chocolate. Management models, educational proposals, and heritage preservation strategies implemented by museums in various regions of the country, including Tabasco, Oaxaca, Mexico City, and Yucatán, were also examined. The results demonstrate that chocolate museums operate as cultural actors that strengthen local and national identity, revitalize cultural tourism routes and products, and foster connections between producing communities, visitors, and organizations. Collectively, these institutions play a significant role in promoting cacao as part of Mexico's cultural heritage and in coordinating initiatives that integrate culture, education, and tourism, thus fostering sustainable development in the regions where they are located.

Keywords: cocoa, museum management, and cultural heritage**.**

1. INTRODUCCIÓN

La evolución histórica del chocolate es el resultado de expediciones, innovaciones productivas, consolidación industrial y construcción de representaciones simbólicas asociadas al prestigio y al lujo, procesos que han favorecido su apropiación social y cultural a escala global. Aunque el cacao tiene su origen en territorios de América Latina, su transformación tecnológica y expansión comercial se consolidaron en Europa, en un contexto de intercambio de saberes, prácticas y dinámicas económicas que contribuyeron a posicionar al chocolate como un elemento del patrimonio gastronómico con proyección internacional (Granados, 2017).

Además de su relevancia histórica y cultural, el cacao posee un valor nutricional significativo, con una composición aproximada de 30 % de materia grasa, 6 % de proteínas, 61 % de carbohidratos y 3 % de humedad, así como minerales —fósforo, calcio e hierro— y vitaminas del complejo B y vitamina A. Diversos estudios han asociado su consumo, así como el de productos derivados del chocolate, con beneficios para la salud, entre ellos la disminución del riesgo de enfermedades cardiovasculares (Lares et al., 2019; Tafurt et al., 2021).

En este contexto, el cacao y el chocolate trascienden su dimensión alimentaria para convertirse en bienes culturales con valor histórico, simbólico y económico. A partir de

esta premisa, el presente artículo tiene como objetivo analizar el papel que desempeñan los museos del chocolate en México como organizaciones culturales y su contribución al fortalecimiento del turismo cultural.

1.1. Chocolate

En su origen mexicano, el término chocolate presenta diversas interpretaciones etimológicas. Una de las más difundidas lo vincula con el náhuatl xócoc, que significa "agrio", y con xocolia, asociado a la acción de "agriar", en combinación con atl, que se traduce como "agua". En conjunto, estas raíces aluden a una bebida de carácter fermentado, lo que refuerza su significado histórico y cultural dentro de las prácticas alimentarias de las civilizaciones mesoamericanas (Flores, 2012).

El vocablo xocolatl, entendido como "agua espumosa", era utilizado por olmecas, mayas y mexicas para denominar una bebida amarga de alto valor energético y profundo contenido simbólico. Más allá de su función nutricional, el cacao poseía una dimensión ritual, social y política. Se documenta que en 1520 el emperador Moctezuma ofreció esta bebida a Hernán Cortés como gesto ceremonial, lo que evidencia su relevancia dentro de las estructuras de poder y representación social. El cacao transitó así de bien ritual y simbólico a producto de intercambio, consolidándose progresivamente como un referente del patrimonio gastronómico con proyección global (Valenzuela, 2007).

Durante el periodo colonial, su consumo experimentó transformaciones sustanciales al incorporarse ingredientes como azúcar, canela, clavo y otras especias, adaptándose a nuevos gustos y contextos sociales. Estas variaciones no solo respondieron a preferencias culinarias, sino que reflejaron diferencias de estatus y distinción social. De este modo, el chocolate trascendió su dimensión alimentaria para convertirse en un bien cultural cargado de significados históricos, sociales y económicos, constituyéndose como elemento relevante del patrimonio gastronómico (Camacho, 2017).

1.2 Museos

Los museos, como organizaciones culturales, desempeñan una función fundamental en la conservación, investigación y difusión del patrimonio material e inmaterial. Su origen se remonta a la Antigua Grecia; sin embargo, su evolución histórica los ha transformado en espacios dinámicos de aprendizaje, interacción social y construcción de memoria colectiva. Más allá de la función tradicional de resguardo de objetos, los museos contemporáneos integran actividades educativas, recreativas e ideológicas que favorecen la comprensión de los procesos históricos y sociales de las comunidades (Ochoa et al., 2021).

En la actualidad, estas instituciones incorporan diversas tecnologías de transmisión del conocimiento —proyecciones audiovisuales, recursos digitales, salas inmersivas, realidad virtual y aumentada— con el propósito de generar experiencias significativas para públicos diversos. Esta transformación ha dado lugar a modelos museísticos que combinan preservación patrimonial, educación informal y experiencias sensoriales, posicionando a los museos como actores estratégicos dentro de la economía cultural y creativa.

Desde una perspectiva organizacional, los museos no solo cumplen funciones culturales, sino que articulan procesos de gestión, financiamiento, vinculación territorial

y proyección turística. En este sentido, se constituyen como organizaciones capaces de dinamizar el turismo cultural al integrar patrimonio, narrativa histórica y experiencia del visitante en una propuesta estructurada de valor territorial.

1.3. Turismo Cultural

El turismo cultural es una actividad turística que integra las dimensiones urbanas, naturales y rurales desde una perspectiva centrada en la cultura como eje articulador de la experiencia. Más que constituir únicamente un tipo específico de turismo, se concibe como un enfoque integrador que coloca en el centro al ser humano, su subjetividad, sus prácticas sociales y sus expresiones simbólicas. En este sentido, no se limita a la visita de bienes patrimoniales, monumentos o museos, sino que implica la interacción con saberes, tradiciones, identidades, manifestaciones artísticas, gastronomía, festividades y modos de vida locales.

Asimismo, esta modalidad contribuye al fortalecimiento del desarrollo local al articular patrimonio, comunidad y territorio en experiencias significativas para visitantes y residentes (Rodríguez, Ramírez, & Pérez, 2021). Desde una perspectiva crítica, el turismo cultural enfrenta el desafío de evitar la mercantilización del patrimonio, ya que en algunos destinos se privilegia el atractivo visual o escénico por encima de la interpretación profunda de los valores culturales, lo que puede generar una brecha entre la oferta turística y las expectativas del visitante. En consecuencia, el turismo cultural no se reduce al consumo de bienes patrimoniales, sino que se configura como una experiencia interpretativa y relacional orientada al reconocimiento, la autenticidad y el desarrollo sostenible del territorio (Ojeda et al., 2025).

1.4. Gestión estratégica

La gestión estratégica se concibe como un proceso integral mediante el cual las organizaciones formulan e implementan acciones anticipativas y adaptativas orientadas a garantizar su permanencia en el mercado y fortalecer su competitividad en el corto, mediano y largo plazo (Fernández et al., 2019). En contextos territoriales donde interactúan múltiples actores económicos, sociales y culturales, la gestión estratégica adquiere especial relevancia, ya que dichas dinámicas influyen en la capacidad de liderazgo, posicionamiento y sostenibilidad organizacional. Desde esta perspectiva, se consolida como una herramienta clave para analizar el entorno, evaluar la situación interna y externa de la organización e identificar oportunidades, riesgos y potencialidades para su desarrollo (Lema et al., 2022).

En el ámbito turístico, la gestión estratégica se materializa en la concepción del evento como un producto estratégico dentro del mercado, cuya viabilidad depende de la adecuada planificación, organización, dirección, coordinación y control de sus procesos. Su éxito está asociado a variables como la localización, accesibilidad, estructura de costos y diseño de la experiencia, factores que inciden tanto en la competitividad del destino como en la dinamización económica y la generación de empleo local (Aguado et al., 2021; Matos et al., 2022; Ordóñez et al., 2022; Hernández-Ramírez y Comendador-Sánchez, 2022).

La sostenibilidad territorial se fortalece mediante una planificación participativa basada en la innovación, la tecnología y los saberes locales. En este contexto, la garantía

de accesibilidad, seguridad y movilidad impacta directamente en la satisfacción del visitante y en la proyección futura del evento (Font y Petrus, 2021; Sánchez et al., 2022).

1.5 Objetivo

Analizar el papel que desempeñan los museos del chocolate en México en su calidad de organizaciones culturales, considerando su estructura, funciones y estrategias de gestión, con el propósito de identificar su contribución al fortalecimiento del turismo cultural y su incidencia en el desarrollo turístico, económico y sociocultural de las regiones donde se insertan, particularmente a través de la preservación del patrimonio del cacao, la promoción de la identidad cultural y la valorización de saberes tradicionales.

2. MATERIALES Y MÉTODOS

La presente investigación se desarrolló bajo un enfoque metodológico cualitativo, con diseño descriptivo y carácter documental, orientado a analizar el papel de los museos del chocolate en México como organizaciones culturales y su contribución al fortalecimiento del turismo cultural. El enfoque cualitativo resulta pertinente para este estudio, ya que permite comprender fenómenos sociales y culturales en su contexto natural, mediante la interpretación de significados, prácticas, discursos y representaciones vinculadas al patrimonio del cacao y su puesta en valor museística. La investigación cualitativa integra diversas técnicas orientadas a la obtención de información profunda y contextualizada, ampliamente reconocidas por su utilidad para comprender dinámicas culturales, organizacionales y territoriales (Monge, 2011).

En este marco, el análisis cualitativo se concibe como un proceso interpretativo no basado en procedimientos matemáticos, cuyo propósito es examinar los datos para identificar categorías, relaciones conceptuales y patrones explicativos que permitan construir marcos teóricos sobre la gestión museística y su vinculación con el turismo cultural. Este enfoque privilegia la comprensión integral de información proveniente de múltiples fuentes, tales como documentos institucionales, registros históricos, materiales de difusión y literatura especializada, facilitando la interpretación de los museos del chocolate como actores estratégicos del desarrollo cultural y turístico (Strauss & Corbin, 2002).

Con base en estos fundamentos, la investigación se apoyó en el análisis de fuentes documentales secundarias, entre ellas artículos científicos arbitrados, libros especializados, informes institucionales y sitios web oficiales de museos del chocolate ubicados en distintas regiones del país. La revisión permitió identificar modelos de gestión organizacional, estrategias de preservación patrimonial, propuestas educativas y mecanismos de vinculación con el turismo cultural. De este modo, se construyó una visión integral que posibilita comprender a los museos del chocolate no solo como espacios de resguardo patrimonial, sino como organizaciones culturales que articulan identidad, experiencia turística y desarrollo territorial sostenible, en congruencia con los lineamientos metodológicos propuestos por Hernández, Fernández y Baptista (2018).

3. RESULTADOS

La revisión documental permitió identificar una red internacional de museos del chocolate con modelos de gestión diferenciados, cuya estructura combina funciones

culturales, comerciales y experienciales. Estos casos constituyen referentes comparativos para analizar el posicionamiento de los museos mexicanos dentro del turismo cultural. A partir de este análisis, se identificaron los principales museos a nivel internacional, los cuales se presentan en la Tabla 1.

Tabla 1. Los museos más importantes a nivel mundial

Nombre del museo	Ubicación	Fundación	Características
Museo Imhoff-Stollwerck	Alemania	1993	En este lugar, es posible explorar tres milenios de historia de esta planta, observar diversos métodos de producción y admirar una impresionante fuente de chocolate de tres metros de altura.
Choco Story The Chocolat Museum	Bélgica	2004	Ofrece un exhaustivo recorrido por la historia del chocolate desde la época de los aztecas, incluyendo sus técnicas de producción y la promoción de sus beneficios para la salud. Tanto los niños como los adultos se divertirán enormemente con los talleres y diversas actividades disponibles en el museo.
Les Secrets du Chocolat	Francia	2003	Aquí se puede aprender a degustar este delicioso manjar, recorrer una exposición sobre su historia y observar a los maestros chocolateros en acción. Los niños también pueden celebrar su cumpleaños, convirtiéndolo en un día inolvidable.
Museu de la Xocolata de Barcelona	España	2000	Son comunes los talleres, cursos y diversas actividades, como cenas espectáculo, todas centradas en el cacao. El museo ayuda a difundir la historia de la pastelería y chocolatería de calidad, y a preservar e impulsar la tradición chocolatera del país.
SchokoMuseum	Viena	2001	En este lugar, se puede observar la producción de pralinés, incluidos las monedas de Sissi y los huevos Mozart, disfrutar de exposiciones, fuentes de chocolate y degustaciones que garantizan una experiencia inolvidable para todos.
Phillip Island Chocolate Factory	Australia		Además de conocer sobre la planta del cacao y su historia, podrás admirar una ciudad de chocolate con un tren en movimiento, disfrutar de animaciones en 3D, participar en juegos y sorteos, ver la cascada de chocolate más grande del mundo y una reproducción del David de Miguel Ángel, entre muchas otras maravillas que hacen de este lugar un verdadero paraíso para los amantes del chocolate.
The Chocolate Museum	Canadá	1873	Se convirtieron en un centro dedicado al chocolate, destacándose por sus exposiciones y ofreciendo también diversas actividades.
Mucho-Mundo Chocolate Museo	México	2012	Fundado por la Fundación Mucho A.C., que alberga la Galería del Chocolate, donde se realizan exposiciones, conferencias y conciertos. Aquí, los visitantes pueden admirar una impresionante colección de piezas relacionadas con el mundo del chocolate, provenientes de México, Europa, América y Asia, abarcando desde el siglo XVII hasta el XX.
Chocolate Museum & Café	Estados Unidos		En este lugar, es posible recorrer una exposición sobre la historia del cacao, además de admirar veinticinco esculturas de las más famosas del mundo hechas de chocolate. También se ofrecen degustaciones y la opción de organizar eventos en sus instalaciones.
Chocomundo	España	1743	Ofrece un recorrido por la historia del cacao desde el descubrimiento de América a través de sus salas temáticas. Junto con el museo de Colonia, es considerado uno de los mejores del mundo.

Fuente: elaboración propia con base en Borrego (2024); Claudia (2021); Kowalczyk & Kubal-Czerwińska (2020); Pass'Alsace (s.f); Pato (2020) Sistema de Información Cultural (s.f) The Chocolate Museum (2025).

El análisis comparativo evidencia que los museos internacionales del chocolate tienden a consolidar modelos híbridos de gestión que integran innovación tecnológica, experiencias inmersivas, comercialización directa y autosuficiencia financiera. La incorporación de recursos museográficos interactivos, fábricas abiertas al público y espacios de consumo gastronómico refuerza su posicionamiento dentro de la economía creativa y los circuitos turísticos consolidados.

En contraste, los museos mexicanos presentan un modelo de gestión con mayor énfasis en la dimensión patrimonial y biocultural, privilegiando la preservación histórica, la identidad territorial y la vinculación con comunidades productoras de cacao. Esta diferenciación revela una oportunidad estratégica para fortalecer la profesionalización museística en México e impulsar su integración más estructurada a redes turísticas nacionales e internacionales.

Con base en el análisis comparativo de los museos internacionales identificados, se sistematizan las principales estrategias de gestión que caracterizan su funcionamiento organizacional y su inserción en el turismo cultural, tal como se muestra en la Tabla 2.

Tabla 2. Estrategias de gestión en los principales Museos de Chocolate a nivel internacional

Estrategia de gestión	Descripción	Museos donde se observa
Gestión experiencial y sensorial	Degustaciones, fuentes de chocolate, recorridos inmersivos y experiencias multisensoriales para fortalecer la experiencia del visitante.	Museo Imhoff-Stollwerck, SchokoMuseum, Phillip Island Chocolate Factory, Chocolate Museum & Café
Modelo de gestión híbrido	Integración de museo, fábrica, tienda y cafetería, combinando funciones culturales y comerciales.	SchokoMuseum, Phillip Island Chocolate Factory, Chocolate Museum & Café
Diversificación de servicios culturales	Oferta de talleres, cursos, actividades familiares, celebraciones y eventos temáticos que amplían el público objetivo.	Choco Story, Les Secrets du Chocolat, Museu de la Xocolata de Barcelona
Gestión educativa y de divulgación	Desarrollo de contenidos históricos, culturales y productivos del cacao, dirigidos a públicos escolares y generales.	Choco Story, The Chocolate Museum (Canadá), Mucho-Mundo Chocolate Museo
Innovación museográfica y tecnológica	Incorporación de animaciones 3D, escenografías temáticas, juegos interactivos y recursos audiovisuales.	Phillip Island Chocolate Factory, SchokoMuseum
Gestión del patrimonio cultural	Conservación y exhibición de objetos históricos relacionados con el cacao y el chocolate como patrimonio cultural.	Museo Imhoff-Stollwerck, Chocomundo, Mucho-Mundo Chocolate Museo
Vinculación con el turismo cultural y gastronómico	Inserción en circuitos turísticos y aprovechamiento de la gastronomía como atractivo cultural.	Museu de la Xocolata de Barcelona, Chocomundo, Les Secrets du Chocolat
Gestión institucional y social	Participación de fundaciones, asociaciones culturales y alianzas para actividades académicas y artísticas.	Mucho-Mundo Chocolate Museo, The Chocolate Museum (Canadá)

Fuente: elaboración propia.

La Tabla 2 evidencia que los museos internacionales del chocolate adoptan modelos de gestión orientados a la experiencia del visitante y a la sostenibilidad económica, integrando funciones culturales, educativas y comerciales en esquemas organizacionales híbridos. Predomina una gestión experiencial y sensorial apoyada en recursos museográficos innovadores y tecnológicos, así como una diversificación de servicios que amplía el público objetivo y fortalece la autosuficiencia financiera. Asimismo, la vinculación con el turismo cultural y gastronómico posiciona a estos espacios dentro de circuitos turísticos consolidados, lo que les permite actuar como nodos estratégicos de la economía creativa y dinamizadores del desarrollo local. En la siguiente tabla se muestran los museos de chocolate más importantes en México.

Tabla 3. Museos de chocolate más importantes en México**.**

Nombre del museo	**Ubicación**	**Fundación**	**Características principales**
Museo del Cacao y Chocolate (Choco-Story Zócalo)	Centro Histórico de la Ciudad de México.	Agosto de 2025.	Casa colonial rehabilitada, cerca del Zócalo capitalino, donde se pueden realizar recorridos por salas con proyecciones, además se pueden observar objetos históricos, además de contar con degustaciones, experiencias inmersivas y talleres, el cual le permite al visitante conocer el proceso de producción del chocolate.
MUCHO- Museo Chocolate	Milán #45, esquina calle Roma, colonia Juárez Ciudad de México.	Se fundó en el año 2010, sin embargo, abrió sus puertas al público el 12 de marzo de 2012.	Enfocado en seguir preservando la historia del cacao y el chocolate, a través de un recorrido por salas en donde se pueden observar objetos, fotografías y videos, durante el recorrido puedes escuchar la historia del cacao.
Choco-Story Uxmal (parte de red Choco-Story)	Antigua, Calle 10 Carretera Mérida-Campeche km. 78, Uxmal Santa Elena, Santa Elena, Yucatán.	1 de enero de 2014.	Se centra en la interacción y la cultura, en el cual los visitantes protagonizan el recorrido. Se puede degustar una bebida de cacao natural, observar en vivo el proceso de creación de cerámicas, participar en una ceremonia maya y convivir con animales en la Unidad de Manejo Ambiental para la Conservación de la Vida Silvestre (UMA) y refugio de fauna regional.
Choco-Story Valladolid (parte de red Choco-Story)	Calle 40 190 entre 37 y 39. Valladolid, Valladolid, Yucatán.	22 de diciembre de 2018.	Es un sitio ideal para conocer la cultura y el origen del cacao, donde se puede realizar degustación del cacao, cuenta con salas de exhibiciones donde se habla de la evolución del cacao.
Choco-Story Playa del Carmen (parte de red Choco-Story)	Av., Constituyentes entre 10 y 15 Gonzalo Guerrero, Playa del Carmen, Q.R. Playa del Carmen, Solidaridad, Quintana Roo.	En el año 2004.	Narra la historia del caco, desde sus orígenes, distribución y el uso y formas de prepararlo.
Kakaw Museo & Chocolatería Cultural	Calle Tapachula 14 Barrio de cerillo. San Cristóbal de las Casas, San Cristóbal de las Casas, Chiapas.	27 de diciembre de 2010.	Es ideal para aprender acerca de la historia y cultura del cacao, además de aprender el proceso de convertir el cacao en chocolate, así como también el visitante puede crear su propia barra de chocolate guiada por expertos, cuenta con una degustación de los chocolates en diferentes presentaciones y porcentajes de cacao.

Hacienda Cacaotera Jesús María (Museo Vivo del Cacao y Chocolate)	Comalcalco, Tabasco.	Fundada en 1987.	Los visitantes pueden hacer un recorrido por las plantaciones de cacao, así como degustar del sabor del cacao fresco, visitar diferentes puntos significativos como la fábrica de chocolates, además de que tiene la oportunidad de realizar su propio chocolate, cojo lo hacían en tiempos ancestrales y la degustación de los diferentes chocolates que ofrece su marca.
Casa Universitaria Cacao y Chocolate (Cachacacao)	Villahermosa, Tabasco	Fundada en 2023 por la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT)	En este espacio, los visitantes tienen la oportunidad de experimentar sensorialmente el cacao, al poder olerlo, tocarlo y conocer las distintas etapas de su proceso, además de disfrutar de una chocolatería, recursos interactivos digitales y un mural conformado por 116 jícaras talladas. El museo resalta el valor histórico y cultural del cacao en la región, estableciendo un vínculo entre las tradiciones olmecas y mayas y las actuales haciendas cacaoteras.

Fuentea: elaboración propia con base en Casa Universitaria Cacao y Chocolate (2023), Chocolates CACEP (2026); Choco Story Zócalo (2026); Hacienda JEMA (2023); Kakaw Museo & Chocolatería Cultural (s.f); MUCHO Chocolate (s.f); MUCHO Chocolate. (s.f. a); Sistema de Información Cultural. (s.f); Sistema de Información Cultural (2024); Sistema de Información Cultural. (2025a); Sistema de Información Cultural (2025b); Sistema de Información Cultural (2025c); Sistema de Información Cultural (2025d).

El análisis de los museos mexicanos muestra una concentración territorial significativa en regiones con tradición histórica y productiva vinculada al cacao, particularmente en el sureste del país (Tabasco, Chiapas y Yucatán), así como en centros urbanos con alta afluencia turística como la Ciudad de México y Playa del Carmen. Esta distribución evidencia una articulación estratégica entre patrimonio biocultural, identidad regional y oferta turística, lo que posiciona a estos espacios como nodos de integración entre cultura, territorio y economía local.

A diferencia de varios museos internacionales orientados a modelos altamente tecnificados y comercialmente autosuficientes, los museos mexicanos priorizan la dimensión patrimonial, educativa y comunitaria. Predomina un enfoque que rescata la memoria histórica del cacao, su vínculo con civilizaciones originarias y su permanencia como práctica productiva viva. En este sentido, se observa una fuerte integración entre experiencia museística y entorno territorial, particularmente en casos como la Hacienda Cacaotera Jesús María y Choco-Story Uxmal, donde el visitante interactúa directamente con procesos productivos, ceremonias simbólicas y saberes tradicionales.

Asimismo, se identifica una tendencia creciente hacia modelos híbridos que combinan museo, experiencia sensorial, comercialización de productos y actividades formativas, lo cual fortalece la sostenibilidad financiera sin desvincularse del componente cultural. Este esquema es particularmente visible en espacios como Kakaw Museo & Chocolatería Cultural y la Casa Universitaria Cacao y Chocolate, donde convergen divulgación histórica, innovación museográfica y vinculación académica.

En términos estratégicos, los museos del chocolate en México se consolidan como organizaciones culturales con potencial de dinamización territorial, al integrar preservación patrimonial, educación, turismo gastronómico y desarrollo local. No obstante, el análisis también sugiere áreas de oportunidad relacionadas con la profesionalización de la gestión, la incorporación sistemática de tecnologías interactivas y una mayor articulación en redes turísticas internacionales.

A partir del análisis documental, la Tabla 4 sistematiza las principales estrategias de gestión implementadas por los museos del chocolate en México, permitiendo identificar patrones organizacionales y enfoques predominantes.

Tabla 4. Estrategias realizadas en los principales museos de México.

Estrategia de gestión	Descripción	Museos donde se observa
Gestión experiencial y sensorial	Degustaciones, recorridos inmersivos, ceremonias simbólicas y experiencias que fortalecen el aprendizaje y la conexión cultural del visitante.	Museo del Cacao y Chocolate (Choco-Story Zócalo); Choco-Story Uxmal; Kakaw Museo & Chocolatería Cultural; Hacienda Cacaotera Jesús María, Casa Universitaria Cacao y Chocolate
Gestión educativa y de divulgación cultural	Difusión de la historia, origen y procesos del cacao a través de salas, objetos históricos, audiovisuales y narrativas culturales.	MUCHO- Museo Chocolate; Choco-Story Valladolid; Choco-Story Playa del Carmen, Casa Universitaria Cacao y Chocolate.
Modelo de gestión híbrido	Museo, taller, fábrica artesanal y punto de venta, combinando funciones culturales, educativas y comerciales.	Kakaw Museo & Chocolatería Cultural; Hacienda Cacaotera Jesús María.
Participación activa del visitante	El visitante se convierte en protagonista a través de talleres, elaboración de chocolate y actividades guiadas.	Kakaw Museo & Chocolatería Cultural; Hacienda Cacaotera Jesús María; Choco-Story Uxmal., Casa Universitaria Cacao y Chocolate
Innovación museográfica e inmersiva	Proyecciones, temáticas, ambientaciones y recursos audiovisuales para mejorar la experiencia museística.	Museo del Cacao y Chocolate (Choco-Story Zócalo); Choco-Story Valladolid, Casa Universitaria Cacao y Chocolate
Gestión del patrimonio biocultural	Rescate y valorización del cacao como patrimonio histórico, cultural y productivo, vinculado a comunidades y tradiciones locales.	Choco-Story Uxmal; Hacienda Cacaotera Jesús María, Casa Universitaria Cacao y Chocolate.
Vinculación con el turismo cultural y gastronómico	Inserción de los museos en circuitos turísticos regionales y oferta turística relacionada con la gastronomía local.	Choco-Story Playa del Carmen; Choco-Story Valladolid; Hacienda Cacaotera Jesús María, Casa Universitaria Cacao y Chocolate.
Gestión territorial y comunitaria	Relación con el entorno local, saberes tradicionales y conservación ambiental, para el fortalecimiento de la identidad regional.	Choco-Story Uxmal; Hacienda Cacaotera Jesús María.

Fuente: elaboración propia.

La Tabla 4 evidencia que los museos del chocolate en México adoptan un modelo de gestión centrado en la experiencia cultural, la educación patrimonial y la valorización del patrimonio biocultural. Predomina una orientación hacia la participación activa del visitante mediante talleres, recorridos inmersivos y procesos artesanales, lo que fortalece el aprendizaje significativo y la apropiación simbólica del cacao como patrimonio vivo. Asimismo, la integración de modelos híbridos que combinan museo, producción artesanal y comercialización, contribuyen a su sostenibilidad económica sin desvincularse de su función cultural.

Se observa una fuerte articulación territorial y comunitaria, especialmente en museos ubicados en regiones productoras de cacao, donde la gestión incorpora saberes tradicionales, prácticas ambientales y vínculos con actores locales. Esta característica diferencia a los museos mexicanos de algunos modelos internacionales más orientados a la tecnificación y autosuficiencia comercial, destacando un enfoque más identitario y territorial.

En conjunto, los museos del chocolate en México pueden interpretarse como organizaciones culturales estratégicas que articulan preservación patrimonial, educación, experiencia turística y desarrollo local, consolidándose como agentes dinamizadores del turismo cultural con potencial de fortalecimiento mediante procesos de profesionalización e innovación museográfica.

4. CONCLUSIONES

Los museos del chocolate analizados operan como organizaciones culturales complejas que integran funciones educativas, recreativas y económicas mediante modelos de gestión híbridos que combinan exhibición museística, producción artesanal, servicios gastronómicos y actividades culturales. Esta articulación fortalece su sostenibilidad financiera y su inserción en la economía creativa y el turismo cultural, posicionándolos como actores estratégicos del desarrollo local y regional.

El análisis comparativo evidencia diferencias significativas entre los modelos internacionales y mexicanos. Mientras los museos internacionales presentan estructuras más consolidadas, con alta incorporación tecnológica, experiencias inmersivas y estrategias orientadas a la autosuficiencia financiera dentro de circuitos turísticos globales, los museos mexicanos destacan por su enfoque patrimonial, territorial y biocultural, al vincular el cacao con la identidad, las tradiciones indígenas y los contextos productivos locales. Esta orientación fortalece su dimensión educativa y comunitaria, consolidando al cacao como patrimonio cultural vivo.

En este sentido, ambos modelos resultan complementarios: los referentes internacionales aportan estrategias de innovación y profesionalización museográfica, mientras que los museos mexicanos ofrecen un sólido anclaje identitario y territorial. El reto estratégico radica en articular ambas dimensiones, fortaleciendo la gestión organizacional sin desvincularse del valor cultural y educativo que caracteriza a estos espacios (Ochoa et al., 2021). De este modo, los museos del chocolate se consolidan como plataformas integradoras de patrimonio, educación y turismo cultural con potencial para impulsar un desarrollo territorial sostenible.

BIBLIOGRAFÍA

Aguado, L. F., Arbona, A., Palma, L., y Heredia-Carroza, J. (2021). ¿Cómo valorar un festival cultural? El caso del Festival de Música del Pacífico Petronio Álvarez en Colombia. *Investigación de Estudios de Desarrollo*, 8(1), 309-316. https://doi.org/10.1080/21665095.2021.1979417

Borrego, D. (2024, 29 enero). *Los mejores museos de chocolate de España: conoce la historia y la elaboración de este dulce centenario.* https://www.infobae.com/espana/2024/01/29/los-mejores-museos-de-chocolate-

de-espana-conoce-la-historia-y-la-elaboracion-de-este-dulce-centenario/#:~:text=Estepa%2C%20Sevilla,los%20envases%20y%20carteles%20publicitarios.

Camacho, M. (2017). Museos del Chocolate en Europa: historia, marketing y turismo. *El periplo sustentable*, (33), 658-689. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362017000200658&lng=es&tlng=es.

Claudia. (2021, 7 diciembre). *El museu de la xocolata, en Barcelona* https://www.sortirambnens.com/es/museos-para-ir-con-ninos/museos-para-ninos-en-barcelona/museu-la-xocolata-barcelona/

Casa Universitaria Cacao y Chocolate (2023). Casa Universitaria Cacao y Chocolate, https://casa-cacao.ujat.mx/

Chocolates CACEP. (2026). Nuestra historia. Chocolatescacep.com. https://chocolatescacep.com/pages/quienes-somos

Choco Story Zócalo. (2026). *Museo del Cacao y Chocolate Choco-Story Zócalo.* https://www.choco-story-zocalo.mx/es-mx/blogs/news/museo-del-cacao-y-chocolate-choco-story-zocalo

Fernández, S. R., Martínez, L. Á., y Ngono, R. A. (2019). Barreras que dificultan la planeación estratégica en las organizaciones. *Tendencias*, 20(1), 254-279. https://doi.org/10.22267/rtend.192001.108

Flores, G. (2012). *Todo con chocolate. Lo dulce del cacao*. México: Radar Editores

Font Aranda, M., y Petrus Bey, J. (2021). Retrospectiva de la gestión turística para el cambio de calidad en la provincia Manabí, Ecuador. *Ateliê Geográfico*, Goiânia, 15(1), 50-74. https://doi.org/10.5216/ag.v15i1.65647

Granados, O. (2017). El chocolate antes de la Gran Guerra: una perspectiva desde los sistemas abiertos. *Revista tiempo&economía*, 4 (2) pp. 67-88 https://www.redalyc.org/pdf/5745/574577218004.pdf

Hacienda JEMA. (2023). *Información general*. Haciendajesusmaria.chocolatescacep.com. https://hacienda-jesus-maria.chocolatescacep.com/

Hernández, R.., Fernández, C., & Baptista, P. (2018). *Metodología de la investigación* (6.a ed.). McGraw-Hill.

Hernández-Ramírez, J., y Comendador-Sánchez, Auxiliadora. (2022). Eventización: los acontecimientos mediáticos como estrategia pública de legitimación y posicionamiento en la red global de ciudades turísticas. *EURE*, 48(144), 1-22. https://dx.doi.org/10.7764/eure.48.144.04

Monge, C.A. (2011). *Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa. Guía didáctica*. Neiva: Universidad Surcolombiana. https://BIT.LY/4KLU4IM

Kakaw Museo & Chocolatería Cultural. (s.f). *Somos el lugar para disfrutar de historia, cultura y chocolate en San Cristóbal*. https://www.kakawmuseo.com/

Kowalczyk, A., & Kubal-Czerwińska, M. (2020). *Traditional and Regional Cuisine in Urban Space. Gastronomy and Urban Space: Changes and Challenges* in Geographical Perspective. https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-030-34492-4_6

Matos, J. J., Mullo, E. C., Juanes, B. Y., y Álvarez, I. (2022). La Gestión en el Turismo y sus experiencias en Latinoamérica. *Revista Universidad y Sociedad*, 14(5), 649-658. http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v14n5/2218-3620-rus-14-05-649.pdf

MUCHO Chocolate. (s.f). MUCHO-*El primer Museo del Chocolate de la Ciudad de México.* https://www.mucho.org.mx/

MUCHO Chocolate. (s.f. a). *Localización.* https://www.mucho.org.mx/localizacioacuten.html

Lares, M., Tafurt, G., Suarez, O., Alvarez, C., & El Khori, S. (2019). Efecto del consumo de chocolate oscuro de granos cacao sin fermentar, sobre marcadores de estrés oxidativo y, disfunción endotelial en una población sana. *Revista Latinoamericana de Hipertensión*, 14(2), 163-167. https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=170263775008

Lema, L., Romero, A., y Lascano, E. (2022). Modelo de gestión estratégica para el fortalecimiento corporativo. *CIENCIAMATRIA*, 8(15), 98-108. https://doi.org/10.35381/cm.v8i15.825

Ochoa, M. E., Erráez, J. L., Ordoñez, B. P., & Espinoza, E. E. (2021). Los museos en la enseñanza de historia. *Revista Universidad y Sociedad*, 13(4), 439-444. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202021000400439&lng=es&tlng=es.

Ojeda, J.J., Hinojosa, L.N., Franco, C.V., Maceda, M.A., Morán, F. (2025). Análisis del turismo cultural en entornos naturales en visitantes a la localidad de Arequipa, Perú. *Universidad, Ciencia y Tecnología*, 29(127), 140-148. https://doi.org/10.47460/uct.v29i127.975

Ordóñez, J., Moncayo, A., y Toledo, E. (2022). Las externalidades y disposición a pagar por el Festival Internacional de Artes Vivas Loja FIAVL, como indicadores de apropiación de los espacios públicos urbanos. *Revista de Geografía Norte Grande*, (83), 373-394. https://dx.doi.org/10.4067/S0718-34022022000300373

Pass'Alsace. (S. f.). *Museo Les Secrets du Chocolat*. ttps://www.pass-alsace.com/es/153-museo-les-secrets-du-chocolat#:~:text=Para%20compartir%20su%20pasión%20por,transparencia%20sus%20secretos%20de%20fabricación.

Pato. S. (2020). *Diez museos del mundo para adictos al chocolate.* https://viajes.lavozdegalicia.es/lista/2018/07/27/diez-museos-mundo-adictos-chocolate/030715326862310265822 03.htm#10

Rodríguez, S., Ramírez, J.F., & Pérez, I. (2021). Turismo desde la cultura. Contribución al desarrollo local. *Cooperativismo y Desarrollo*, 9(3), 747-763. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2310-340X2021000300747&lng=es&tlng=es.

Sánchez, Y., Santa Cruz, S., Paz, D., y Santos, O. (2022). Contribución a la gestión de accesibilidad y movilidad en servicios asociados al turismo. *Revista San Gregorio*, 50, 183-200. http://dx.doi.org/10.36097/rsan.v0i50.1977.

Sistema de Información Cultural. (s.f). *Mundo Chocolate Museo (MUCHO)*. https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=museo&table_id=1532#:~:text=El%20Museo%20del%20Chocolate%20(MUCHO,chocolate%20y%20su%20estado%20actual.

Sistema de Información Cultural. (2024). *Kakaw Museo del Cacao y Chocolatería Cultural*. https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=museo&table_id=1541

Sistema de Información Cultural. (2025a). *Mundo Chocolate Museo (MUCHO)*. https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=museo&table_id=1532#:~:text=El%20Museo%20del%20Chocolate%20(MUCHO,chocolate%20y%20su%20estado%20actual

Sistema de Información Cultural. (2025b). Museo Choco Story México-Playa del Carmen. https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=museo&table_id=2529

Sistema de Información Cultural. (2025c). *Museo Choco Story México-Uxmal*. https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=museo&table_id=2524

Sistema de Información Cultural. (2025d). *Museo Choco Story México-Valladolid*. http://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=museo&table_id=2525

Strauss, A & Corbin, J. (2002). *Bases de la investigación cualitativa. Técnicas y procedimientos para desarrollar la teoría fundamentada*. Contus. Editorial Universidad de Antioquia

Tafurt, G., Suarez, O., Lares, M., Alvarez, C., & Liconte N. (2021). Capacidad antioxidante de un chocolate oscuro de granos de cacao orgánico sin fermentar. *Revista Digital de Posgrado* 10(1). https://portal.amelica.org/ameli/journal/101/1011565001/movil/

The Chocolate Museum. (2025). *Acerca del Museo del Chocolate*. https://chocolatemuseum.ca/#about

Valenzuela, A. (2007). Chocolate, un placer saludable. *Revista chilena de nutrición*, 34(3): 180-190. DOI:10.4067/S0717-7518200700030000.