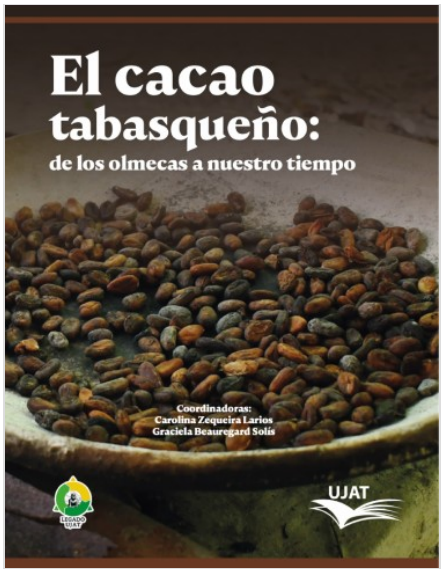
El cacao tabasqueño: de los olmecas a nuestro tiempo

Autores

Carolina Zequeira Larios, Graciela Beauregard Solís

Sinopsis

Los capítulos de la presente obra nos trasladan al pasado de los olmecas y mayas dos de las culturas originales de nuestro México cuyo legado gastronómico perdura en nuestros días. El primer capítulo, de manera sencilla nos permite conocer las evidencias arqueológicas hasta ahora encontradas que evidencian el uso del cacao por los olmecas hace más de 3,500 años. El segundo capítulo, nos muestra el inmenso valor económico, ritual y político que los pueblos mayas otorgaban al cacao y nos proporciona las recientes evidencias arqueológicas que muestran el aprovechamiento que varias poblaciones de Mesoamérica daban al cacao. El tercer capítulo, nos lleva al pasado prehispánico donde de manera magistral el autor nos muestra los usos que los pobladores daban al grano de cacao en esa época y su importancia para la élite gobernante. El cuarto capítulo nos lleva al conocimiento taxonómico, dispersión y diversidad del cacao. El quinto capítulo nos describe la agroecología y distribución del cacaotero destacando las condiciones edáficas y climáticas para su cultivo. El sexto capítulo, nos muestra la riqueza biológica que ofrecen las plantaciones de cacao en el Estado tal y como actualmente son cultivadas por los agricultores.



Impreso

Año de publicación: 2023

Presentación: Libro

ISBN13: 9786076066607

E-Book

Año de publicación: 2023

Presentación: PDF (Digital: descarga y online)

ISBN13: 9786076066652

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen

El séptimo capítulo describe el proceso tradicional, industrial y de transformación que sufre al cacao para ser puesto en el mercado local, nacional e internacional. El octavo capítulo, nos explica el funcionamiento de las papilas gustativas y como estas perciben los diferentes aromas que el grano de cacao ofrece en sus diferentes procesos. El noveno capítulo, nos describe de manera detallada cada uno de los procesos que se aplican al cacao desde su cosecha hasta obtener el grano seco para su comercialización y posterior transformación en chocolate o sus derivados. Finalmente, el décimo capítulo hace una reflexión final sobre los desafíos y oportunidades que se presentan al cultivo de cacao y nos da luz sobre lo que podemos hacer para conservar este legado ancestral del cual todo tabasqueño debe estar orgulloso.

CZ

Sobre el autor

Carolina Zequeira Larios

GB

Graciela Beauregard Solís

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen