



PAQUETE 3: Recorrido de Investigación

INCLUYE:

Asesoramiento

Te guiaremos y brindaremos información precisa, certera sobre las diferentes áreas que podrán ser de tu interés para investigaciones especiales sobre temas agrícolas, procesos alimentarios e industriales, mercadotecnia, sistemas de calidad, chocolatería, historia de la cultura del cacao y el chocolate, turismo, entre otros temas que sean de nuestro rubro y los que no hayan sido mencionados en este apartado. Puedes preguntar por el tema de tu interés.

Recorrido por las plantaciones y viveros de cacao

Contamos con diferentes variedades de cacao, criollos y forasteros, en el área de las plantaciones. Es aquí donde conocerás el origen del chocolate. Podrás ver cómo los expertos realizan la técnica del injerto para rescatar nuestra variedad de cacao criollo almendra blanca, finos en sabores y aromas. Observarás en el gran vivero de cacao otros árboles, que brindaran sombra al cacao, mejor conocidas como plantas madre.

Aprenderás acerca de la transición de las semillas, para obtener más adelante deliciosos chocolates reales. Se explica el proceso del cacao al chocolate.

En el vivero y su entorno observarás diferentes tipos de plantas, florales, frutales, maderables, especias y muchas más que descubrirás en tu visita que te ayudará a conocer y diferenciar la flora y fauna de una plantación de cacao.

Casa del campesino maya chontal

Conocerás el hogar de un trabajador de una Hacienda Cacaotera. Lugar lleno de tradiciones y costumbres, donde en cada habitación se ven reflejadas sus creencias, magia para curar enfermedades del alma y el cuerpo, historias contadas por los ancianos y mujeres que preparan pozol en sus cocinas de leña y humo. Esto es vivir y apreciar el rescate de nuestras raíces.

Recorrido por la casa del patrón (Un Recinto de Historia)

Aquí podrás apreciar la arquitectura vernácula en su historia, envuelta en más de 100 años de tradición. Conocerás su interior, corredores antiguos, ver una representación expuesta de vestidos típicos que eran utilizados por las mujeres de las haciendas cacaoteras de la región y utensilios antiguos. Te envolverás en un ambiente de cacao y chocolate, que te transportará a sus raíces.

Elaboración de tu propio chocolate artesanal

En la Cocina Maya-Chontal, ubicada junto a la casa del patrón. Vivirás la experiencia de hacer con tus propias manos un chocolate único e inigualable, nuestros guías/amigos te conducirán a elaborar el mejor chocolate lleno de aromas y sabores con historia. Aprenderás a ser un gran chocolatero artesanal.

Apreciación del proceso del cacao al chocolate

Tendrás la oportunidad de conocer el proceso de cómo se realiza, día a día la transformación del cacao al chocolate, en una representación de nuestra fábrica, en un espacio nuevo adaptado a la nueva normalidad, donde conocerás por ti mismo paso a paso, el arte de su elaboración.

Degustación de chocolates

Como cortesía de la casa, al finalizar tu recorrido tendrás en tu paladar deliciosos trocitos de chocolates, que podrás saborear el auténtico sabor real del chocolate tabasqueño. Degustando diferentes porcentajes de cacao en cada uno de ellos y descubrirás nuevas combinaciones que le darán a tu paladar nuevas sensaciones en combinaciones dulces, semi amargos, amargos, con especias, de mesa; Todos elaborados en la fábrica de chocolates CACEP que se ubica en la hacienda Jesús María.

Acceso a la tienda

Podrás adquirir una gran variedad de productos elaborados en nuestra fábrica. Contamos con productos para todos los gustos. Desde frappés, postres, helados, barras de chocolates con diferentes porcentajes de cacao, materia prima, miel

multiflora, polvos para preparar bebidas calientes o frías y mucho más. Así como artesanías hechas a mano por artesanos tabasqueños, como: cayucos, canastas y cofres de madera con diferentes diseños, acompañados en su interior de productos CACEP chocolates.

Todo para que lleves un buen recuerdo de Tabasco y de nuestra hacienda.

PRECIOS:

\$800.00 MX el paquete, incluye de 1 hasta 6 personas.

IMPORTANTE:

1. *Se limita a 6 personas por el protocolo COVID19, para una atención personalizada y profundizar en el tema de interés.
2. El recorrido debe ser agendado con anticipación
3. Deberán traer elaborada sus preguntas (Máximo 10).
4. Se recomienda llegar puntuales al horario elegido para recorrido con mínimo 10 minutos de anticipación para llevar a cabo el protocolo COVID.
5. Hay un tiempo límite de 15 minutos de espera para comenzar el recorrido, si llegan después del horario elegido, el tiempo no podrá ser extendido, pero se re agendará al horario libre más inmediato.
6. No hay reembolsos ni devoluciones si el grupo de personas no termina el recorrido por alguna situación externa a la empresa.
7. Precios más IVA.

RESERVACIONES:

Tel: 9331198371

e-mail: turismo@cacep.com

HORARIO DE ATENCIÓN:

De 8:00am a 4:00pm de lunes a sábado
de 9:00am a 3:00pm domingo y días festivos



Hacienda Jesús María

Contacto de WhatsApp

