

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO
FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS SOCIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE HISTORIA



**EXTRACCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LA SAL EN LA VILLA
DE SAN FRANCISCO DE MARAS EN LOS AÑOS 1981 A 1985**

TESIS PRESENTADA POR:

- ✓ Br. Matencio Carpio Jhojhana Marylya
- ✓ Br. Asto Ttito Edwin

Para optar al título Profesional de
Licenciado en Historia.

ASESOR:

Mgt. Ena Evelyn Aragon Ramirez

CUSCO – PERU

2019

INDICE

DEDICATORIA.....	V
AGRADECIMIENTO.....	VII
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	VIII
CAPITULO I.....	1
ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN.....	1
1. RECUENTO HISTÓRICO DE MARAS.....	1
1.1. ÉPOCA PRE – INCA: GRUPOS HUMANOS QUE HABITARON LA ZONA.	2
1.1.1. LA ETNIA DE LOS AYARMAKAS.	3
1.1.2.1. EL PRINCIPAL SINCHI DE LOS AYARMAKAS: TOCAY CAPAC.	10
1.1.2. LOS MARAS AYLLU	11
1.1.2.1. LA PAQARINA DE LOS MARAS AYLLU: (PAQAREQTAMPU).....	14
1.2. ÉPOCA INCA: CONQUISTA DE LOS GRUPOS HUMANOS DE LA ZONA. ...	17
1.2.1. LA CONQUISTA DE LOS INCAS A LOS AYARMAKAS.....	18
1.2.2. LA CONQUISTA DE LOS INCAS A LOS MARAS AYLLU.....	20
1.3. ÉPOCA COLONIAL: MARAS DESPUÉS DE LA CONQUISTA ESPAÑOLA.	21
1.4. LA VILLA DE SAN FRANCISCO DE MARAS	22
1.4.1. UBICACIÓN DEL DISTRITO DE MARAS.	25
1.4.2. ACCESIBILIDAD.....	27
1.4.2.1. CARRETERA ANTIGUA.	29
1.4.2.2. VÍA: COMUNIDADES: CRUZ PATA – CHEQUEREC - MARAS.	30
1.4.2.3. ACCESO POR VÍA ASFALTADA.....	31
1.4.3. LIMITES.....	33
1.4.4. COMUNIDADES DE MARAS	33
1.4.5. DESCRIPCIÓN GEOGRÁFICA.....	35
1.4.6. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA.....	35
1.4.7. CLIMA.....	36
1.4.8. FLORA.....	37
1.4.9. FAUNA.....	39
CAPITULO II.....	42
LAS SALINERAS DE MARAS	42
2.1. UBICACIÓN DE LAS SALINERAS.	42
2.2. LOCALIZACIÓN.....	43
2.3. LIMITES DE LAS SALINERAS.....	43
2.4. ACCESIBILIDAD.....	44

2.4.1.	TROCHA NO PAVIMENTADA.....	45
2.4.2.	CAMINO DE HERRADURA.....	46
2.4.3.	ACCESO POR LA CARRETERA QUE SE DESVÍA DE LA RUTA URUBAMBA – OLLANTAYTAMBO.....	47
2.5.	DESCRIPCIÓN DEL YACIMIENTO SALINO.....	48
2.5.1.	MINERALOGÍA.....	50
2.5.2.	PROPIEDADES FÍSICAS DE LA SAL.....	51
2.5.3.	PROPIEDADES QUÍMICAS DE LA SAL.....	52
2.5.4.	RESULTADOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS.....	53
2.6.	CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE LAS SALINERAS.....	53
2.6.1.	CANTIDAD DE SAL AL AÑO.....	54
2.7.	EL PORCENTAJE DE HUMEDAD QUE POSEE LA SAL.....	55
2.8.	FUENTES ORALES CON REFERENCIA A LA SAL DE MARAS.....	56
2.8.1.	INFORMANTE: DOÑA MARIANA MAMANI HUAMANI (MARAS).....	56
2.8.2.	INFORMANTE: DOÑA LEOCADIA POMA QUISPE (MARAS).....	59
2.8.3.	INFORMANTE: DON DOROTEO CAPCHA GUTIERREZ.....	59
2.8.4.	INFORMANTE: DOÑA FRANCISCA YUPANQUI NUÑEZ (MARAS).....	60
2.8.5.	INFORMANTE: DON JUAN JOSÉ SERRANO LLAULLI.....	61
CAPITULO III.....		68
PROCESO DE EXTRACCIÓN DE LA SAL.....		68
3.1.	MANANTIALES DE AGUA SALADA.....	68
3.1.1.	MANANTIAL MACHO O SUMAC - PUCYO.....	68
3.1.2.	MANANTIAL HEMBRA O PUMAC – PUCYO.....	70
3.2.	CANALIZACIÓN DEL MANANTIAL DE AGUA.....	71
3.2.1.	CANAL DE RIEGO.....	71
3.2.2.	LAS MECHAS DE RIEGO.....	72
3.3.	LAS ERAS.....	74
3.4.	LOS RESERVORIOS.....	75
3.5.	LAS POZAS.....	76
3.5.1.	¿COMO SE CONSTRUYE UNA POZA?.....	78
3.5.2.	COSTO DE CONSTRUCCIÓN DE UNA POZA.....	81
3.6.	LA EXTRACCIÓN DE LA SAL.....	82
3.6.1.	LA EXTRACCIÓN COMO APORTE ECONÓMICO.....	83
3.6.2.	PROCESO DE EXTRACCIÓN.....	88
3.6.3.	TEMPORADA DE EXTRACCIÓN.....	89

3.7.	TÉCNICAS EN EL PROCESO DE EXTRACCIÓN	91
3.7.1.	LA BARRIDA O JUNTADO DE LA SAL	91
3.7.1.1.	BARRIDO EN SECO	93
3.7.1.2.	BARRIDO EN MOJADO	93
3.8.	LAS HERRAMIENTAS PARA LA EXTRACCIÓN DE LA SAL	95
3.9.	TRASLADO O ACARREO DE LA SAL	96
3.9.1.	COSTO DE PRODUCCIÓN DE UN QUINTAL DE SAL.....	97
3.10.	CALIDAD DEL PRODUCTO POR MESES	98
3.11.	LA ENTREGA DEL PRODUCTO	99
3.12.	TRABAJOS Y FAENAS DE LOS EXTRACTORES DE SAL	102
3.13.	ORGANIZACIÓN SOCIAL DE LOS PRODUCTORES	103
3.13.1.	LOS ARRENDAMIENTOS	105
3.13.2.	LA COMPAÑÍA.....	105
3.14.	LA FUERZA DE TRABAJO EN LA EXTRACCIÓN DE LA SAL	106
3.14.1.	EI AYNÍ:	107
3.14.2.	LA MINKA:.....	107
3.15.	EL SINDICATO DE EXTRACTORES	109
3.16.	DIVERSIDAD DE USOS DE LA SAL.....	110
3.16.1.	LA SAL DENTRO DEL TRUEQUE DE PRODUCTOS.	112
3.16.2.	LA SAL PARA EL CONSUMO HUMANO.....	113
3.16.3.	LA SAL COMO INGREDIENTE PARA LA ELABORACIÓN DE TRABAJOS.....	113
3.17.	EL TRASPASO POR HERENCIA DE LAS POZAS DE EXTRACCIÓN	114
CAPITULO IV		119
4.	COMERCIALIZACIÓN DE LA SAL EN LOS AÑOS DE 1981 - 1985.....	119
4.1.	EL ESTANCO DE SAL.....	120
4.2.	CLAUSURA DE LAS SALINERAS DE MARAS	121
4.3.	LAS SALINERAS DE MARAS RETOMAN SUS ACTIVIDADES EXTRACTORAS BAJO EL CONTROL DE LA EMPRESA EMSAL	122
4.3.1.	LOS PRECIOS FIJADOS POR EMSAL	123
4.4.	LOS POBLADORES Y EXTRACTORES SE LEVANTAN CONTRA EMSAL 124	
4.4.1.	CREACIÓN DEL FRENTE ÚNICO DE DEFENSA LOS INTERESES DE MARAS (FUDIM).....	124
4.4.2.	MARCHAS HACIA CUSCO EN CONTRA DE EMSAL.....	128
4.5.	CREACIÓN DE UNA EMPRESA MUNICIPAL	131

4.5.1.	CONSOLIDACIÓN DE LA NUEVA EMPRESA.....	131
4.5.2.	UBICACIÓN DE LA NUEVA EMPRESA MARASAL	133
4.6.	PERSPECTIVAS DE INDUSTRIALIZACIÓN.....	135
4.7.	TIPOS DE SAL QUE PRODUCE:	136
4.7.1.	VARIEDADES DE SAL DE MARAS.....	137
4.8.	FORMAS DE COMERCIALIZACIÓN DE LA EMPRESA MARASAL.	138
4.8.1.	DE MARASAL A LOS MAYORISTAS:	138
4.8.2.	DE LOS MAYORISTAS A LOS GANADEROS, INDUSTRIALES Y MINORISTAS:	139
4.8.3.	DE LOS MINORISTAS AL PUBLICO CONSUMIDOR:	139
4.9.	PRINCIPALES DISTRITOS DE COMERCIALIZACIÓN:	140
4.9.1.	CANTIDADES VENDIDAS POR MARASAL EN LOS PRINCIPALES DISTRITOS EN 1981 – 1985.....	140
4.9.2.	PRECIO DE VENTA: LOCALIDADES DE CONSUMO.	142
4.9.3.	UTILIDADES OBTENIDOS POR LOS INTERMEDIARIOS EN LOS PRINCIPALES DISTRITOS.	143
4.10.	PRODUCCIÓN Y VENTAS DURANTE LOS AÑOS 1981 Y 1985:	144
4.10.1.	PRODUCCIÓN DE SAL POR MESES Y AÑOS.....	145
4.11.	BALANCE DE OFERTA Y DEMANDA POR QUINTALES.....	146
4.12.	PROBLEMAS DE LA COMERCIALIZACIÓN.....	146
4.12.1.	NIVEL DE EFICIENCIA DEL PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN.....	147
4.12.2.	CALIDAD Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.....	147
4.13.	DETERMINACIÓN DE PRECIOS:	148
4.14.	CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO.....	148
4.15.	COSTOS DE COMERCIALIZACIÓN.....	150
	CONCLUSIONES.....	152
	BIBLIOGRAFIA.....	154

DEDICATORIA

Agradecer a Dios por ser mi guía, fortaleza y mi protector por permitir cumplir todos mis sueños y proyectos.

A mis padres Lorenzo Matencio y Lucia Carpio por su amor incondicional, apoyo permanente y ser mis principales guías y enseñarme con cariño y amor las cosas fáciles y difíciles de la vida para poder seguir y conseguir mis objetivos y metas.

A mis hermanos Ramy y Elvis por brindarme siempre el apoyo emocional. A mis Abuelos Emilio y Luisa por el cariño incondicional.

Al amor de mi vida mi esposo Kevin Antony. Por su amor y cariño, por ser mi principal apoyo para la realización de este proyecto.

A mi hijo Itzae Matheo por ser el principal motor y motivo de mi vida, por darle la razón perfecta para mi superación personal y profesional.

Jhojhana Marylya Matencio Carpio

DEDICATORIA

Agradecer a Dios por ser el inspirador de darnos fuerza para continuar en este proceso de obtener uno de los anhelos más deseados.

A mis padres Exaltación Asto y Alejandrina Ttito por su amor, trabajo y sacrificio en todos estos años, es un orgullo y privilegio de ser su hijo, son los mejores padres.

A mis hermanas Mirian y Yesica por estar siempre presentes, por el apoyo moral que me brindaron.

A mi esposa María Cecilia Montenegro por su ayuda fundamental en los momentos más difíciles. Permitiéndome lograr este proyecto de vida trazada siempre estuviste motivándome y ayudándome

A mis hijos Edu Andrei y Thiago Alonso por ser mi fuente de motivación e inspiración para poder superarme cada día más y así poder luchar para que la vida nos depare un futuro mejor.

Edwin Asto Ttito

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradecer a Dios por ser nuestro guía y soporte en momentos de dificultad.

A nuestros padres por el apoyo constante para el cumplimiento de nuestras metas, los valores y principios que fueron inculcándonos a lo largo de nuestras vidas.

Agradecidos con los docentes de la escuela profesional de Historia por las enseñanzas y conocimientos que nos impartieron a lo largo de nuestros pasos por las aulas universitarias, conocimientos que serán nuestra principal arma en la nueva etapa como profesionales.

A la Mgt. Ena Eveling Aragon, quien ha guiado con paciencia y sabiduría la realización de la investigación. Finalmente agradecer a todas las personas que nos apoyaron en la realización y elaboración de esta investigación.

A todos ustedes nuestros eternos agradecimientos.

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

I. TITULO: “LA EXTRACCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LA SAL EN LA VILLA DE SAN FRANCISCO DE MARAS EN LOS AÑOS DE 1981 A 1985”.

II. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.

El presente trabajo de investigación se justifica en la necesidad de analizar el proceso de extracción y comercialización de la sal de Maras. Guarda suma importancia por cuanto este recurso natural desde tiempos anteriores fue utilizado como recurso vital para la vida del hombre, por lo que se hace fundamental establecer los grados de su explotación y las diferentes formas de comercialización de la sal de Maras y establecer la existencia de rutas comerciales durante los años 1981 – 1985, periodo en el cual se dio el conflicto entre la empresa y los pobladores por el control administrativo de las salineras. Determinar los usos de este recurso natural (sal) aportara datos sobre la forma como fue utilizada en actividades cotidianas, ritos y costumbres en la cual emplearon la sal antes y durante la explotación de la sal de este yacimiento salino.

III. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.

III.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

El presente tema de investigación tiene por prioridad el estudio exhaustivo que permita obtener la revalorización de la extracción y comercialización de la sal obtenida en las salineras de Maras, en particular dilucidar el conflicto que se originó por el control de esta zona (Salineras de

Maras), investigando y desarrollando de manera detallada y específica las razones del porqué de dicho conflicto.

Cabe mencionar que el tema de investigación, tiene pocos antecedentes similares, es por esta razón que surgen muchas interrogantes a desarrollar y es así que se plasma un tema importante para la población de Maras en específico el Cusco en general por los datos e información histórica que se recopilara en la investigación.

III.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.

➤ Problema General

¿Cómo fue la extracción y comercialización de la sal en el distrito de Maras durante el periodo de 1981 – 1985?

➤ Problemas Específicos

1. ¿Cuáles fueron las rutas comerciales de la sal dentro del departamento del Cusco?
2. ¿Qué factores condujeron a la disminución en la extracción y comercialización de la sal?
3. ¿Cuáles son las variedades de sal y propiedades de este mineral?

IV. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

A través del presente trabajo de investigación nos proponemos lograr los siguientes objetivos:

➤ **Objetivo General**

Demostrar la extracción y comercialización de la sal entre los años de 1981-1985, de las salineras del distrito de Maras.

➤ **Objetivos Específicos:**

1. Identificar la existencia de una ruta comercializadora de la sal de Maras.
2. Analizar la mínima ganancia de los extractores de la sal frente a las elevadas ganancias que obtiene la empresa comercializadora de sal.
3. Conocer las distintas variedades de sal y propiedades curativas que posee el mineral extraído en el distrito de Maras.

V. MARCO TEÓRICO.

VI.1. ESTADO DE LA CUESTIÓN.

El presente trabajo de investigación ahondará el análisis sobre el proceso de explotación de la sal en esta parte del país. Historia que encaja perfectamente en las palabras, del gran maestro Jorge Basadre nos dice: “que la verdadera historia del Perú se halla en los pequeños pueblos y por consiguiente los historiadores deben escribir la historia de estos pequeños pueblos”. Por esta razón nos hemos propuesto desarrollar el presente trabajo de investigación sobre parte de la historia de las salineras de Maras. Para descubrir el proceso histórico socio – cultural, económico y político del distrito

enclavado en el mismo corazón de los Andes. Pero antes tocaremos un poco de la historia de la sal en distintas partes del mundo en épocas antiguas.

Los historiadores tienen un gran campo de investigación al respecto, de hecho, hay especialistas en el tema que nos presentan informaciones de tiempos pasados muy interesantes, que aún hoy en la actualidad están conectadas con pueblos que siguen conservando vestigios de este pasado en sus formas de vida.

“El hombre empezó a utilizar la sal para su uso desde antes de hacerse sedentario y desarrollar la agricultura, hay indicios arqueológicos que así lo muestran, esto se da posiblemente al menos a unos 8 000 años antes de nuestros días, unos tres mil años después del inicio del actual periodo interglaciar, cuando el hombre comenzó a ser agricultor y recolector”.¹

En las culturas de la antigüedad la sal fue considerada como un elemento de primera necesidad en la vida cotidiana, por ser parte de la alimentación y ser empleada en otras actividades, tal como conservación de la carne para evitar su descomposición y posterior putrefacción de los muertos, de esta manera la sal fue importante en el proceso de momificación, como, por ejemplo: se utilizaba en la cultura egipcia en sus liturgias mortuorias.

“En el antiguo Egipto en los valles de los grandes ríos; donde surgió una parte de la agricultura: Indo, Éufrates, Tigres y el Nilo

¹ MÉNDEZ PÉREZ Emilio. "Rutas de la Sal". España, Edit. Netbiblos, Año. 2008, Pág. 107

en ellos encontramos referencias a la sal, en el valle de Mesopotamia se ven las lagunas saladas de interior que siguen hoy en día abasteciendo de este producto. Utilizaron la sal en algo muy significativo que nos ha quedado de ellos, la conservación, momificación de los muertos, que requería entre otras cosas un lavado de los cadáveres con salmueras para evitar su putrefacción”.²

Todas las religiones y culturas han elevado la sal a categoría de elemento que está presente en diferentes ritos. En otras culturas se puede observar que la sal no solo era utilizada en ritos religiosos, sino también la utilizaban como forma de pago por el jornal de trabajo como fue el caso de la cultura romana.

“Se considera de forma unánime que la palabra salario procede de la sal; los romanos pagaban a sus milicias con sal para que con ella paguen, cuando necesitaban adquirir algo”.³

Es así que la sal fue tomando gran valor dentro de los primeros pobladores en las diferentes culturas que existían; tal como lo demuestran los vestigios encontrados en las diferentes partes de la tierra, como en el caso de Europa se han encontrado restos arqueológicos entre otros lugares como: “Cracovia, Polonia, en Halle, Alemania, en las Carpañas, Rumania, en Tuzia, Bosnia – Herzegovina, en las Marismas de Poitevin, Francia. El uso de recipientes cerámicos, para cocer salmueras quemando leña o residuos vegetales, ha dejado

² MÉNDEZ PÉREZ Emilio. Ob. Cit. Pág. 96.

³ MÉNDEZ PÉREZ Emilio. Ob. Cit., Pág. 17.

parte de esos restos de barro cocido, que aparecen por ejemplo en Luanca, Rumania, cerca del manantial salino de Poiana Slatinei, del cual hoy todavía se recupera sal”.⁴

Después de dar un breve vistazo al viejo continente pasaremos a lo que sería Centro América entre ellos un lugar que resalta por el uso de sal en todos los aspectos de su vida y religión.

México país donde se desarrolló desde la antigüedad la agricultura, y la ganadería, así como la recolección de sal, se sabe que se obtenía sal por distintos procedimientos. En ciertos casos, en los terrenos salineros se recogían y se disponían en montículos para ser lavados con agua dulce, de lluvia u otros procedimientos, que arrastraba la sal disuelta, como es el caso de la ciudad de: “.Sayula en Jalisco de lo cual hay referencia del primer milenio de nuestra era. En la Motita se conserva una fosa de decantación de esta época, donde la actividad salinera todavía se mantiene en la actualidad; por otro lado en las costas de Chita, estado de Guerrero, se conservan vestigios de las antiguas tecnologías que se basaban en estructuras de filtración en madera recubiertas de arcillas y balsas de recepción de la salmuera que previamente se habían recubierto de cal....”⁵

Esos sistemas primitivos de cocción de la salmuera se realizaban en vajillas de cerámicas, que son las que proporcionan una parte importante de esos restos arqueológicos en los cuales hay además una información amplia en diferentes aspectos de estas culturas.

⁴ MÉNDEZ PÉREZ Emilio. “Rutas de la Sal”. España: edit. Netbiblos, Año.2008, Pág. 57.

⁵ MÉNDEZ PÉREZ Emilio, “Rutas de la Sal”. España: Edit. Netbiblos, Año. 2008, Pág. 67.

A lo largo de la historia la sal fue tomando gran valor para las sociedades motivo por el cual empieza la comercialización de sal entre los pueblos. Durante los primeros siglos de la edad media se volvió a la producción y comercio local del producto, aunque ya en paralelo se estaba iniciando el desarrollo de importantes centros de comercio y en algunos casos la disputa por el control de las salinas tal como menciona la siguiente cita: “Ciudades del Mediterraneo y Atlántico y Genova se enfrenta por el control del comercio, la sal tiene un significado especial Averio y La Rochelle son centros exportadores. Solo muchos siglos después se utilizaron diferentes maneras de conseguir sal. Los grandes viajes oceánicos. Supusieron un incremento en la demanda de sal, pero a la vez trajeron confrontaciones por disponer de ella.

- *“La corona de España y las provincias holandesas se enfrentan varias veces por la sal de fondo, en Araya o frente a las costas de Setúbal.*
- *Inglaterra tuvo un miedo constante a que Francia le cortase parte del suministro de sal.*
- *La revolución industrial, posibilita el desarrollo de salinas de grandes dimensiones; los molinos de viento bombean agua de mar y crece la producción de sal marina. En la actualidad, la sal común y otras sales han encontrado aplicaciones industriales: fabricación de pólvora y explosivos, abonos minerales, o*

*producción de cloro para obtener ciertos tipos de plásticos o blanquear la pasta de papel.*⁶

De esta manera podemos apreciar que la extracción y comercialización de la sal jugo un papel muy importante dentro del desarrollo del poblador de Maras, sujeto de la historia. Podemos encontrar más antecedentes de la forma como se obtiene la sal en nuestro continente.

En Sudamérica nos encontramos con muchos países que poseen minas de sal, que extraen la sal para el consumo de sus sociedades y para la comercialización, como es el caso de Bolivia y las salineras de Uyuni, que no solo sirve para la extracción de sal sino que también es uno de los principales atractivos turísticos que posee este país.

Argentina también se destaca por poseer muchas zonas donde existe la sal las cuales fueron explotadas desde épocas pasadas como es el caso de los yacimientos pequeños de las provincias de Santiago del Estero y Tucumán. Otras de los cuales no hay muchos registros son las de Jujuy y Catamarca. Por otro lado las que más resaltan son las de la Pampa y Buenos Aires desde tiempos pasados.

“Durante el periodo de la colonia se importaba o bien se extraía de las salinas pampeanas para lo cual era necesario organizar expediciones adecuadas, ya que los depósitos se hallaban en territorio ocupado por los indios. A Finales del siglo pasado y comienzos del presente, que se organiza la explotación

⁶ MENDEZ PEREZ Emilio, “Rutas de la Sal”. España: Edit. Netbiblos, Año. 2008, Pág. 14.

continuada de algunas salinas de la provincia de Buenos Aires y la Pampa.”⁷

Que hasta la actualidad dichos reservorios de sal salinas siguen siendo principal fuente de extracción de sal para el consumo de la población en todas las provincias del país vecino. Haciendo un paralelo con nuestro país, encontramos muchas similitudes en la forma de extracción y en lo importante que es para los lugareños donde se encuentran estas salineras en su economía y comercialización, ya que de por sí, son fuentes de trabajo y estabilidad económica para las familias involucradas, en este proceso económico (Recolección y venta de sal).

Al buscar información sobre salineras en el territorio Peruano nos dimos con la sorpresa de una vasta información sobre centros de explotación salina y consumo de sal desde antes de la llegada de los españoles, la cual fue plasmada por los cronistas que llegaron a nuestro territorio como es el caso de algunos que se irán mencionando posteriormente, así como Cieza de León nos menciona:

*“De como en este reino hay grandes salinas y banos y tierras es aparejadas para criarse olivo y otras frutas de España; y en algunos animales y aves que en el hay pues conclui en lo tocante y las fundaciones y las nuevas ciudades que hay en el Perú...”*⁸.

⁷ LONGO SALVADOR Eugenio, “Sal Común”. Argentina: Biblioteca Digital de la Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de Buenos Aires: Año. 1968, Pág. 4.

⁸ CIEZA DE LEON Pedro de, “Crónica Del Perú”. Primera Parte de la crónica. Edit. Editorial Nueva España, Mexico, Año 1553, Pág. 127-497.

De esta manera Cieza de León nos manifiesta claramente la importancia de la sal, ya que nos muestra la gran riqueza salina que posee el Perú, párrafos más abajo el cronista sigue comentando sobre las salineras existentes en nuestro país.

“Y agora dire de las grandes salinas naturales que vemos en este reino pues para la sustentación de los hombres es cosa muy importante. En esta gobernación de popeyan conte como no había salinas ningunas, y que Dios nuestro señor proveyó de manantiales salobres del agua, de los cuales la gente hacen sal con que pasan sus vidas, aca en el Peru hay tan grandes y hermosas salinas que dellas se podrían proveer de sal todos los reinos de España, Italia, Francia y otras mayores partes”.⁹

La cita antes mencionada nos demuestra una vez más, que el Perú, sin temor a exageraciones cuenta con una gran reserva de zonas salineras sal a lo largo de su territorio, así como nos confirma que el poblador peruano trabajaba y trataba la sal mucho más antes de la llegada de los españoles. En algunas partes de nuestro territorio peruano, encontramos que los lugares donde existen los manantiales de agua salada, eran adorados y elevados a la categoría de huaca, porque cumplía con algunos requisitos como que se encontraban en seques (líneas imaginarias en dirección al Cusco) y puntos esenciales en los diferentes caminos hacia los cuatro suyos (contisuyo, antisuyo, chinchaysuyo y collasuyo), recibiendo el estatus más alto en el

⁹ CIEZA DE LEON Pedro, “Crónica Del Perú”. Año 1553. Primera Parte.

mundo religioso andino que es la huaca. Para confirmar lo mencionado anteriormente citamos lo siguiente:

“La segunda guaca era el manantial llamado Cachipuquio que esta en las salinas, de que se hace mucha y muy fina sal ofrecianle de todo excepto niños... La séptima y ultima era una fuente llamada Cucacache a donde se hacen una salinas pequeñas.”¹⁰

En dicho libro donde se encontraba la cita anterior, encontramos también que la sal era usada para la fundición de los metales, por las características y propiedades de la sal, que ayuda en la eficiencia de este proceso químico.

A lo largo de nuestro territorio (costa, sierra y selva) podemos encontrar un gran número de lugares que poseen salineras las cuales ayudan a un desarrollo económico de sus posesionarios dedicados a la extracción y comercialización de la sal en sus zonas.

En la costa peruana existen numerosos conjuntos de pozas denominadas “salineras” donde se produce sal común y también se inicia con la extracción de la sal con fines comerciales.

“Cerca de Tumbes y Puerto Viejo dentro en el agua, junto a la costa de la mar, sacan grandes piedras de sal, que llevan en

¹⁰ POLO DE ONDEGARDO Juan, Informaciones acerca de la religión y gobierno de los incas (1a. parte), Colección de Libros y Documentos Referentes a la Historia del Perú, serie 1, tomo 3, Cap. X. Año. 1571. De los Adoratorios y Guacas que Había en el camino de Antisuyo. Pág. 8.

naos a la ciudad de Cali y a la tierra firme y a otras partes donde quieren”.¹¹

Como se menciona el producto fue comercializado fuera del país dando pie al comercio internacional entre lo que sería Perú y Colombia en específico con la ciudad de Cali. Donde por la exportación las zonas de explotación eran beneficiadas con réditos positivos para su ciudad.

De la misma manera la extracción se dio en otras ciudades costeras como fue el caso de Lima, para la provincia de Huaura, se encuentran zonas salineras en las que se dio la extracción desde épocas pasadas.

“En los llanos y arenales de este reino, no muy lejos del valle que llaman Guaura, hay unas salinas muy buenas y muy grandes, la sal albisima y grandes montones dellas, la cual toda esta perdida, que muy pocos indios se aprovechan della.”¹²

En el mismo departamento de Lima se encuentra otra ciudad llamada Huacho donde también existe extracción y comercialización de sal. En Ica y Moquegua también existen muchas salinas que dan gran riqueza de sal a la costa peruana.

“Las salineras mayores son las de Huacho en el departamento de Lima, de Otuma en el departamento de Ica, de Puite en el departamento de Moquegua y de Guadalupito en el departamento de la Libertad”.¹³

¹¹ CIEZA DE LEON Pedro, “Crónica Del Perú”. Año 1553. Primera Parte.

¹² CIEZA DE LEON Pedro, “Crónica Del Perú”. Año 1553. Primera Parte.

¹³ “Explotación de sal común en el Perú”. Revista del Instituto de Investigaciones. FIGMMG, Vol. 11,

En un pequeño recuento de su proceso de creación la sal nace por evaporación de las salmueras en las pozas, el agua salada de estas salmueras es la de las filtraciones provenientes del mar, para el caso de las salineras de la costa.

Siguiendo con el recorrido salinero por nuestro territorio nos transportaremos a la selva peruana donde tenemos al departamento de Amazonas, donde se explota sal común de domos a tajo abierto mediante auros por los cuales se hacen de forma circular. Dichos auros cercan grandes bloques de sal que se extrae.

La sierra no se queda de lado con respecto a las salineras porque es aquí donde podemos encontrar gran variedad de lugares dedicados a la extracción de la sal como es el caso: Del domo de San Blas en Junín, el cual es explotado por métodos subterráneos como en el caso de Ayacucho en las salineras de Atacocha.

En el departamento de Puno se ubica un lugar conocido como San Juan de Salinas, localizado en el sureste, en la provincia de Azángaro, extrae la sal de manera artesanal.

“El salar de San Juan de Salinas está situado a unos 3 840 metros por encima del nivel del mar, y posee como máximo una extensión de unas 900 hectáreas, si bien su área disminuye durante la estación seca, hasta quedar reducido a una costra de

sal. El salar se encuentra rodeado por los cerros Ichu Pucara, Patachi, Cuerane, Huallani y Antacollo. Recibe alimentación a través del río Salinas, que desemboca por su ribera sur y del inmediato cerro Surichita”¹⁴

Para el caso del departamento del Cusco las aguas saladas que se evaporan en las pozas provienen de las fuentes saladas. En esta zona del país existen varios lugares de extracción salina como es el caso de las de Oqopata (warwacachi) que queda en el distrito de San Sebastián y las salineras de Maras en la provincia de Urubamba. La producción salada en estas salineras es de extracción artesanal desde épocas antiguas antes de la llegada de los españoles.

“Media legua de la ciudad del Cuzco están otras pozas, en las cuales los indios hacen tanta sal, que basta para el proveimiento de muchos dellos. Sin las salinas ya dichas algunas bien grandes y de sal muy exelente. Por manera podre afirmar que quanto a sal es bien proveido este reino del Perú.”¹⁵

Es necesario recordar que las comunidades de las regiones andinas han sido asociadas con el pasado milenario, lugar de civilizaciones antiguas o simplemente donde el tiempo se detuvo, como es el caso de las salineras de Maras que desde tiempo pre inca era conocido por su fuente de agua salada.

¹⁴ Instituto Geográfico Nacional del Perú (IGN). Carta Nacional 1:100000. Hoja 30-v (2841). Serie J631. Edición 2-IGN

¹⁵ CIEZA DE LEON Pedro, “Crónica Del Perú”. Año 1553. Primera Parte.

Lugar que se conocía como tierras reales de los incas por la existencia de agua salada cuyo nombre en quechua era KACHY RAQAY la cual era muy conocida, por ser una de las principales fuentes para la obtención de sal la cual era utilizada como parte de la dieta de nuestros antepasados, por lo que mandaron a construir pozas para aprovechar este recurso (sal), y poder intercambiarlo por otros productos por medio del trueque. Es así que la sal era participe de la dieta diaria de los comensales de antaño, donde en momentos el quite de este producto era considerado como castigo para personas que cometían delitos entre otros.

“Mando este Lloque Yupanqui a los indios que tubiesen dieta dos meses al ano en los quales se abtuviesen de sal y axi y no llegasen a sus mugeres. Castigando con grandissima severidad los peccados públicos.”¹⁶

No solo los cronistas pueden dar información sobre este lugar, en la época inca, según las fuentes orales consultadas nos mencionan que estas salineras eran explotadas por las tribus Paga, Guaro, Cachi, Pichingoto. Los que fueron los primeros pobladores de Maras, esto según nos mencionó Julian Mamani Valencia Natural de Pichingoto. Dice que cuando Huallpa Rucana llegó a ser principal del pueblo Cachi II, los pichingotos y estos tuvieron una serie de conflictos por la posesión de las pozas. Huallpa Rucana

¹⁶ DE MURUA Martín, “Historia General del Perú”, Origen y Descendencia de los Incas, 2 tomos. "Colección Joyas Bibliográficas, Biblioteca Americana Vetus", I y II. Madrid: Instituto Gonzalo Fernández de Oviedo. Año.1590. Pág. 64

mando matar a cinco de los trabajadores de la sal, por lo cual dejaron las pozas que les pertenecían.

Existen restos de alfarería en los bajos de las pozas de salineras, en el lugar denominado ÑAUPA MACHUJ WUASIN, de dominante estilo inca. Desde el momento de la construcción de las pozas hasta la actualidad la recolección de la sal se dio en un proceso parejo sin interrupción; “Dentro de las actividades que la población desarrolla con fines de comercialización tenemos la ganadería, la agricultura, la producción de la chicha, la artesanía y la sal”.¹⁷

Hasta nuestros días con la diferencia que esta se convirtió en una actividad principal dentro de la vida cotidiana del poblador Mareño, en cuanto a la propiedad de las pozas es privado ya que desde tiempos inmemoriales se viene dando por herencia de generación en generación dentro de las familias como consta en el siguiente documento:

“La propiedad de las pozas de sal es privada. La distribución de las pozas por extractores es desigual, es decir, no todos los extractores tienen igual cantidad de pozas. Este desigualdad viene dada por el hecho de que la propiedad de las pozas se suceden por herencia (entre un numero diverso de hijos)”¹⁸

¹⁷ “La Comercialización de la Sal de Maras”: Problemas y Propuestas de Solución, Centro Bartolomé de las Casas. Cusco, Año. 2002, Pág.8.

¹⁸ “¿Cuánto Cuesta la Sal? El Problema de la Sal de Maras” Revista Sur N°45.Año. 1988. Centro Bartolomé de las Casas. Pág. 7.

El trabajo en las pozas de sal era por jornadas y tenían como único y exclusivo comprador a la empresa EMSAL, el cual aprovechaba la exclusividad de la compra para poder pagar un precio ínfimo por quintal de sal, esto limitó la venta de sal a otros compradores que no fueran la empresa, EMSAL, vendía este producto súper valorado a casi el 200 % de su compra, esto generó rencillas entre los trabajadores ya que ellos no veían el incremento en sus pagos esto originó pugnas entre los diferentes estamentos de la empresa.

“Los extractores están obligados a vender toda su SAL a la empresa, la paga por quintal (saco de 50 kg.) La cantidad de S/.40 (o sea S/. 0.80 el Kg.) y en el mismo lugar la venden a S/. 230 el quintal (o sea S/. 4.60 el Kg.); es decir, con un aumento del 475%.esta situación (bajo el precio de compra y muy alto precio de venta sin mediar ninguna transformación en el producto, porque incluso los salineros deben acarrear los costales de sal de las pozas a la empresa)¹⁹.

Estos abusos fueron que los trabajadores y los pobladores de Maras junto a sus autoridades marcharon en protesta hasta la ciudad del Cusco para que las autoridades pongan fin al abuso de la empresa. *“... El 3 de noviembre de 1981 hombres, mujeres, ancianos y niños del pueblo de Maras (Urubamba – Cusco), organizados en el Frente Único de Defensa de los Intereses de Maras (FUDIM), realizo una marcha de sacrificio a la ciudad del Cusco para*

¹⁹ ¿Cuánto Cuesta la Sal? El Problema de la Sal de Maras Revista Sur N°45. Año 1988. Centro Bartolomé de las Casas. Pág. 8.

reclamar directamente ante el prefecto del parlamento y el director del organismo regional de desarrollo del sur oriente (ORDESO),.....El pueblo mareño reclamaba principalmente electrificación, agua y desagüe, atención a la salud de sus pobladores, infraestructura educativa, rectificación del trazo de la carretera Cusco – Urubamba y la municipalización de las salineras de Maras. Siendo este último punto el más importante...”.²⁰

Es de esta manera que empieza la disputa entre los pobladores y la empresa EMSAL por la administración de este recurso. Es así que en el año de 1981 empieza un conflicto interno por la extracción y comercialización de la sal.

“La sal obtenida a partir de las salinas tiene mucha importancia económica para la población. Esta después de una lucha social es explotada desde noviembre de 1981, por aproximadamente 400 familias de Maras la explotación de sal es artesanal y junto con el paisaje que genera atrae la atención de los turistas”.²¹

Es de manera que en el año de 1981 empieza el conflicto por la extracción de la sal por parte de los pobladores y la empresa EMSAL, siendo la empresa la única beneficiada ya que los dividendos para ellos era el mayor porcentaje, y el menor era repartido entre los propietarios que trabajaban sus propias pozas de sal.

²⁰ “La Sal y las Luchas del Pueblo de Maras”. Revista Sur N°46 -47. Enero – Febrero Año. 1982 Centro Bartolomé De Las Casas. Pág. 22.

²¹ PALOMINO MENESES Abdón, Las Salineras de Maras: Organización y Conflicto. Año 1985. *Allpanchis Phuringa* N° 2, Cusco. Febrero Año 1986, vol. XXII, N° 26 PAG. 151 – 183.

Los pobladores de Maras comercializan la sal en la región, puesto que no se puede vivir solo de la extracción de la sal, pero su venta les permite comprar productos de primera necesidad entre otros. Es así que empezamos con el recuento de todo lo sucedido en la pugna interna y lucha incesante por los pobladores y la empresa EMSAL en los años de 1981 al 1985.

VI.4. Glosario de Términos.

Dentro de los términos que encontramos en la presente tesis intitulada Extracción y Comercialización de la Sal en la Villa de San Francisco de Maras en los Años 1981 – 1985. Tenemos las siguientes palabras, las cuales a continuación son:

- **ACARREO:** Es el traslado del producto hasta los almacenes de la empresa.
- **AYARMAKA:** Grupo humano que vivió antes de los incas en el área de estudio (Maras).
- **BARRIDO:** Llamada así a la técnica donde se realiza el juntado de sal dentro de la poza extractora.
- **DOMO:** Los domos se forman como consecuencia del afloramiento marino, los cuales se encuentran enterradas y fluyen a la superficie por pequeñas grietas en forma líquida (agua salada).
- **EXTRACCION:** Es el proceso en el cual se saca la materia prima de su lugar de origen. Para nuestro caso es el sacado de la sal de las pozas donde luego de un proceso de secado es recolectado.
- **ETNIA:** Grupo humano establecido en una determinada área geográfica donde vive y realiza sus actividades cotidianas.

- ERAS: Son pequeños espacios a los costados de las pozas, que son utilizados para el proceso de secado de la sal.
- FUDIM: Son las siglas de Frente Único de Defensa de los Intereses de Maras.
- MECHAS: Para nuestra investigación el término mechas, significa pequeños canales por donde viaja el agua salada hasta las pozas de regadío.
- ORDESO: Son las siglas del Órgano Regional de Desarrollo del Sur Oriente.
- SALINERAS: Lugar donde es captada el agua salada, la misma que pasa por un proceso para obtener la materia prima (la sal).

VI. FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS

VI.1. Hipótesis General

El proceso de extracción del mineral se dio de manera artesanal, entre los meses de sequía (abril – noviembre); dicho producto era trasladado por el propio extractor hacia los almacenes de la empresa comercializadora, para posteriormente abastecer a los mercados y comerciantes dedicados a la venta de sal.

VI.2. Hipótesis Específicas

- A. La sal era transportada desde los almacenes de la empresa comercializadora hacia las provincias de Urubamba, Calca, La

Convención y otros lugares, lo que dio origen al establecimiento de las rutas comerciales de la sal.

B. La disminución de la extracción de las pozas de sal pudo haber sido generado por el problema entre la empresa comercializadora EMSAL y los extractores de la comunidad de Maras por problemas sobre las regalías generadas de la extracción de la sal. (bajo precio de compra a los extractores y muy alto precio de venta a los comerciantes, sin mediar ninguna transformación en el producto, incluso los trabajadores salineros deben acarrear los costales de sal de las pozas a los almacenes de la empresa).

C. Las variedades de sal que posee Maras son tres: la que denominan sal de primera o la flor de sal es de uso doméstico, la segunda es la sal rosada es utilizada para el consumo de mesa, la tercera es de uso industrial, obtención de cueros, fabricación de hornos artesanales, el uso que le dan en la agricultura, para el consumo animal, y el uso medicinal que le dan por las propiedades curativas que tiene este preciado mineral.

VII. DISEÑO METODOLÓGICO.

El trabajo de investigación se sustenta en los criterios metodológicos y, tomando como base los conceptos teóricos que permitan preparar

información relacionada con variables históricas para así interpretar los acontecimientos ocurridos durante el periodo de años (1981 – 1985).

- **Método Dialéctico.**- Es el principio de contradicción, lucha de contrarios, todo está en constante cambio y transformación, es el objeto de investigación. Empleando el método dialéctico estudiaremos el proceso sociocultural de cambio y transformación que sufrió las salinas del distrito de Maras a lo largo de su historia.
- **Método Histórico.** - Es el método que nos permite en un tiempo y espacio histórico determinado estudiar los hechos sociales y culturales, en su evolución histórica, permite estudiar las causas de los hechos. Con el uso del método histórico nos enfocaremos en los años 1981 a 1985 tiempo en el cual trabajaremos los acontecimientos más importantes que ocurrió en las salineras del distrito de Maras.
- **Método Analítico.** - Toda la información recopilada será minuciosamente analizada descomponiendo el todo de sus partes, para conocer la composición de un hecho etnohistórico y para luego atravesar por una serie de etapas que permite ingresar a la esencia de los hechos suscitados en la historia. Empleando el método analítico empezaremos el estudio de manera general hasta que nuestra investigación nos muestre los acontecimientos más minuciosos acerca de nuestro tema y todo lo relacionado con él.

- **Método Crítico.** - Los Historiadores debemos utilizar éste método con mucho cuidado y siempre como una crítica de interpretación y análisis constructiva y no destructiva. Éste método es muy importante para guiarnos en forma crítica y constructiva, para el desarrollo del tema de investigación, ya que el tema se puede someter a muchas interpretaciones de tipo histórico, cultural, académico.
- **Método Deductivo.** - Mediante éste método se puede analizar el objeto de estudio, partiendo de lo general y llegando a un estudio particular para un mejor análisis. Con la utilización del método inductivo en nuestra investigación partiremos de información general con respecto del tema para llegar al tema particular y ahondar en el mismo.
- **Método Inductivo.** - Éste método es empleado para estudiar un hecho particular específico, pero siempre interrelacionado con el todo, la finalidad es comprender un todo estructurado y comprender un hecho histórico. Con la ayuda de este método trabajaremos de los acontecimientos más particulares, para llegar a entender el proceso general de cómo se dio la historia de las salineras de Maras.
- **Método Comparativo.** - El método ayuda a la comparación de información obtenida para una investigación. Con toda la información recopilada y teniendo información de otras minas de sal de la región con relación a la salinera de Maras. Se hará el respectivo contraste en sus diferentes características.

FUENTES

Entre las principales fuentes que se utilizaran en el desarrollo del presente trabajo de investigación se consideraran las fuentes primarias y secundarias.

➤ **Fuentes Primarias:**

Se encuentran constituidas por los documentos manuscritos que a su vez forman parte de las fuentes escritas inéditas, las que se pueden encontrar en los diferentes Archivos de la ciudad del Cusco, como detallaremos de manera siguiente:

- Archivo Regional del Cusco.
- Archivos de la Dirección Desconcentrada de Cultura

➤ **Fuentes Secundarias:**

Comprende todo lo que es concerniente al material bibliográfico, basados en diferentes textos referenciales que serán usados como base o fundamento de la presente investigación como tenemos:

➤ **Referencias Bibliográficas:**

Está compuesta por los textos que guardan relación con el tema de investigación que encontramos en las diferentes bibliotecas como son:

- Biblioteca Especializada de Ciencias Sociales.
- Biblioteca Central de la UNSAAC.
- Biblioteca de la Dirección Desconcentrada de Cultura.

- Biblioteca del Centro Bartolomé de las Casas.

VIII. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

En el presente cuadro presentamos la programación de nuestras actividades a lo largo de la investigación.

ACTIVIDADES	2017 – 2019																					
	Dic	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep
Selección y Delimitación del Tema.																						
Recopilación de Información.																						
Viaje al lugar de Estudio																						
Análisis e Interpretación de Información.																						
Elaboración de la Estructura del Proyecto de Investigación.																						
Redacción del Trabajo.																						
Revisión del Proyecto de Investigación.																						
Presentación del Trabajo																						
Sustentación de la Tesis																						

IX. PRESUPUESTO.

El presente trabajo de investigación será autofinanciado por los bachilleres que elaboraron la investigación, los montos que se presentan en

el siguiente cuadro corresponden a los gastos que se dieron en la elaboración de la presente tesis.

ACTIVIDADES	COSTOS
Carné del Archivo Regional del Cusco	30.00
Carné de la Biblioteca Municipal	18.00
Carné de Bartolomé de las Casas	120.00
Adquisición de libros y copias	980.00
Suministros de trabajo (fichas, hojas, fotos, impresiones, empastados)	1300.00
Pasajes y viáticos	930.00
Edición de diapositivas	120.00
Fotocopias de, revistas y diarios, artículos académicos.	180.00
TOTAL	S/. 3678.00

MATRIZ DE CONSISTENCIA

NIVEL	PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	HIPOTESIS	OBJETIVOS	METODOLOGIA
GENERAL	Como fue la extracción y comercialización de la sal en el distrito de Maras durante el periodo de 1981 – 1985.	El proceso de extracción del mineral se dio de manera artesanal, entre los meses de sequía (abril – noviembre); dicho producto era trasladado por el propio extractor hacia los almacenes de la empresa comercializadora, para posteriormente abastecer a los mercados y comerciantes dedicados a la venta de sal (arrieros).	Dar a conocer la importancia económica en la comercialización de la sal entre los años de 1981-1985, y los conflictos generados en la extracción de las salineras de la Villa de San Francisco De Maras.	El trabajo de investigación se sustenta en los criterios metodológicos y, tomando como base los conceptos teóricos que permitan preparar información relacionada con variables históricas para así interpretar los acontecimientos
ESPECIFICO 1	¿Existió rutas comerciales de la sal dentro de la provincia del Cusco?	La sal era transportada desde los almacenes de la empresa comercializadora hacia las provincias de Urubamba, Calca, la convención y otros lugares, lo que dio origen al establecimiento de las rutas comerciales de la sal.	Establecer o desmentir la existencia de una ruta comercializadora de la sal de Maras.	
ESPECIFICO 2	¿Debido a que acontecimiento se dio la disminución en la extracción y comercialización de la sal?	La disminución de la extracción de las pozas de sal se pudo deber al problema entre la empresa comercializadora EMSAL y los extractores de la comunidad de Maras por problemas sobre las regalías de la extracción (bajo precio de compra a los extractores y muy alto precio de venta a los comerciantes, sin mediar ninguna transformación en el producto, porque incluso los salineros deben acarrear los costales de sal de las pozas a los almacenes de la empresa).	Analizar la paupérrima ganancia de los extractores y las elevadas ganancias que obtiene la empresa comercializadora de sal.	
ESPECIFICO 3	¿Cuáles son las Variedades de sal y propiedades de este mineral?	La ciudad del Cusco se vio invadida por centenares de pobladores del distrito de Maras en marcha de sacrificio, reclamando los beneficios de sus salineras para el conjunto del pueblo, exigiendo la salida de la empresa comercializadora (EMSAL) y pidiendo la municipalización de su recurso. De esta manera se piensa que, si se da la municipalización de la empresa extractora de sal, pueda incrementar sus ganancias y de esta manera abrirse más mercados donde puedan comercializar la sal, para que crezca la industria salina de Maras.	Conocer las distintas variedades de sal y propiedades curativas que posee el mineral extraído en el distrito de Maras.	

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación busca entender y explicar el proceso de la Extracción y comercialización de la sal en la villa de San Francisco de Maras en los años de 1981- 1985. Para ello se realizó un trabajo de investigación histórica, trabajo de campo, entrevistas a los propietarios de los pozos de sal, tanto de la comunidad de Maras y Pichingoto.

El trabajo de investigación consta de cuatro capítulos, el primer capítulo contiene información sobre los antecedentes históricos, una recopilación de datos importantes, de manuscritos de algunas crónicas, que nos ayudaran a entender los orígenes del actual distrito de Maras. En las crónicas que consultamos encontramos datos sobre los primeros grupos de humanos que se asentaron en dicha jurisdicción como fueron los Ayarmaca y los Maras ayllu.

El segundo capítulo contiene una somera descripción geográfica del área de estudio, el distrito de Maras está conformado por 11 comunidades campesinas, que se encuentran alrededor del distrito de Maras, provincia de Urubamba y departamento del Cusco. El yacimiento salino de Maras está ubicado entre las comunidades de Maras y Pichingoto.

El tercer capítulo se adentra en el proceso de Extracción y comercialización de la sal en la villa de san francisco de Maras en los años de 1981-1985. Para ello mencionamos los dos manantes principales que abastecen de agua salada a los más de 5000 pozos, utilizando todo un sistema de irrigación ancestral, técnicas en el proceso de extracción, del mismo modo la utilización de instrumentos y

herramientas artesanales de trabajo. Que fueron transmitidas de generación en generación.

El cuarto capítulo se adentra en la comercialización de la sal de Maras entre los años de 1981-1985. A inicios de 1981, los pobladores y extractores de Maras empiezan a hacer sentir su malestar por los precios bajos que reciben por vender su sal a la empresa EMSAL, y está a la vez vendía y comercializaba la sal a precios altos. Fue de esta manera que, tras meses de jornadas de lucha, el pueblo de Maras logra la municipalización de la sal, saliendo del yugo de la empresa explotadora EMSAL. Y pasar a manos de la municipalidad de Maras para la comercialización y exportación con la nueva empresa de MARASAL SAC. Sus primeras acciones estuvieron a lograr un tratamiento de precios justos a Extractores y consumidores.

CAPITULO I

ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

1. RECUENTO HISTÓRICO DE MARAS.

En el presente capítulo se recopila datos importantes, de manuscritos de algunas crónicas, las cuales nos facilitaron la interpretación del área de estudio. Como los posibles orígenes del actual distrito de Maras, los sucesos de sus manifestaciones culturales los cuales han sido identificados durante la realización del presente trabajo de tesis intitulada **“Extracción y Comercialización de sal en la Villa de San Francisco de Maras 1981 – 1985”**. Referida a la importancia que tienen los poblados de este distrito, en sus referencias etnohistóricas e históricas las cuales hacen referencia en las crónicas de los siglos XVI – XVII.

En relación al entorno del distrito Maras, este posee un impresionante paisaje, como los glaciares que atrajeron a los primeros pobladores de esta zona, por la cercanía de sus terrenos de cultivo a los glaciares estos son considerados deidades o Apus tutelares de la región. Esta fue una de las principales razones por la cual fue el lugar idóneo para el desarrollo de un grupo social.

1.1. ÉPOCA PRE – INCA: GRUPOS HUMANOS QUE HABITARON LA ZONA.

Entre los primeros hombres que arribaron de España al territorio peruano, llegaron hombres conocidos posteriormente como cronistas los cuales empezaron a recolectar información acerca de las tradiciones, costumbres de la cultura peruana, recabando valiosa información sobre los naturales que habitaban el territorio, de esta manera detallaron en sus manuscritos acontecimientos importantes ocurridos a lo largo de la historia.

En las crónicas que consultamos se encontró datos sobre los primeros grupos humanos que habitaron la zona de estudio, los Ayarmacas y los Maras Ayllus. Estos dos grupos humanos fueron los antecesores a los habitantes de la Villa de San Francisco de Maras, que con el pasar del tiempo es conocido como el distrito de Maras

1.1.1. LA ETNIA DE LOS AYARMAKAS.

En las investigaciones realizadas sobre el área de estudio, encontramos información en los escritos realizados por Gómez Suarez de Figueroa más conocido como el inca Garcilaso de la Vega, el cual nos menciona acerca de la presencia de un personaje que llama **Tocay**, personaje que habría apareció después de un gran diluvio, denominado el tercer rey aparecido en Tiahuanaco, el cual jugaría un papel muy importante en el sector de Maras como se menciona:

“... después del diluvio apareció un hombre en Tiahuanaco que fue tan poderoso que repartió el mundo en cuatro partes.... Y las dio a cuatro hombres que los llamo reyes; el primero se llamó Manco Capac, el segundo Colla y el tercero **tocay** y el cuarto pinahua...”²² (el uso de la negrita es nuestra).

De esta manera nos presenta Garcilaso de la Vega el inicio a las naciones que podrían a ver poblado el territorio. En la zona de estudio se encontraba habitado por los grupos confederados que tenían dominio sobre las tierras, entre los grupos confederados se encuentran los liderados por **Tocay Capac** y Pinahua Capac tal como se menciona en los escritos del cronista Felipe Guamán Poma de Ayala:

²² GARCILASO DE LA VEGA, Inga. “Comentarios Reales de los Incas” Primera Parte, Lisboa. 1609. Pág.176

“... **tocai capac** primer inga. La primera historia de los primer rey inga que fue de los dichos legitimos descendientes de adan, eua y multiplico de nue y de primer gente de uari uira cochan runa y de uari runa y de purun runa y de auca runa: daqui salio capacynga, tocai capac, pinau capac, primer ynga, y se acabó esta generación y casta y de las armas propias que ellos pintaron y se nombraron las más verdaderas (...) el primer ynga tocai capac no tuvo ydolo ni ceremonias, fue limpio d eso...”²³ (el uso de la negrita es nuestra).

En la cita anterior se menciona que el primer inca quien llevo al valle del Cusco seria **Tocay Capac** descendiente de Adán y Eva en estas tierras. En la búsqueda de más información torno al origen de los Ayarmakas. Encontró datos importantes en la obra de una investigadora de renombre, María Rostworowski de Díez Canseco, quien indica en su libro “Historia del Tahuantinsuyu”, sobre los posibles asentamientos del grupo humano de los Ayarmakas:

“... Dos de los principales asentamientos de los Ayarmakas fueron Tambo Cunga o posada de la garganta y el segundo en los alrededores de Pucuyra. **amaru cancha** o recinto de la serpiente, otro pueblo frecuentemente mencionado por los cronistas es el **aguayro cancha**, cuya etimología provendría quizá de ahuani,

²³ GUAMÁN POMA DE AYALA, Felipe. “El Primer Nueva Crónica y Buen Gobierno”. Perú - 1615. Pág.261

tejer. En el documento del Archivo General de las Indias de Sevilla de 1557, se menciona unas tierras ubicadas entre una quebrada que baja desde la laguna de Guaypon hacia el rio Yucay en donde, cerca de una barranca, se situaba la huaca principal de los Ayarmakas llamada Aquillay. En la comarca de chincheros existía una fortaleza conocida como de los Ayarmakas la misma que hoy día se llama Andinchayoc...²⁴ (El uso de negrita y el subrayado es nuestro).

Según el párrafo citado anteriormente la investigadora no precisa el lugar exacto donde se halla Amaru y Aguayro Cancha. Probablemente ella lo determino de forma a priori el lugar de su ubicación, debido a que la investigadora no visito la zona para la elaboración de su libro, lo resaltante de la mención de Rostwowski, encontró la información en un documento encontrado en el Archivo General de las Indias de Sevilla del año de 1557; y donde también la investigadora detalla que en una quebrada que baja de la laguna de Huaypo hacia el rio de Yucay (Vilcanota o Wilcamayo). Se ubicaba la huaca principal de la etnia de los Ayarmakas a los que denomina como Aquillay. Por la descripción del área la investigadora dice: que descende de esta barranca hasta dar con el rio Vilcanota o wilcamayo, donde se tiene una huaca principal, que aún es venerada por los comuneros de la comunidad de **Maras Ayllu**, es la de Aguayro. Ubicada en las faldas de dicho cerro de la

²⁴ ROSTWOROWSKI DE DIEZ CANSECO, María. "Historia del Tahuantinsuyu" Edit. PUCP. Año 1988, Pág. 28.

comunidad de Maras y que probablemente fue confundida como Aquillay, esta huaca perteneció a la paqarina de etnia de los Ayarmakas.

En otra obra de Rostworowski, “Ensayo de la Historia Andina” hace mención de la cita del Archivo General de las Indias del año de 1557 e indica:

“... Valle de Maras que está en la parte que llama Tiobamba, Chungarbamba, Corondabamba, Mapanacho, Guamantiana, **Ayarmakas**, Condebambas, Totobamba y otros nombres que esta incluso debajo de que **lindan con parte del pueblo de Maras** con un guayco y quebrada que baja de Guaypon al rio de Yucay y va corriendo este lindero desde las urnitas que llaman Santiago y Santa Ana el dicho guayco y quebrada que baje de **guaypon** al rio de Yucay y va corriendo este lindero desde las ermitas que llaman Santiago y Santa Ana el dicho guayco abajo hasta dar en tierras de los indios de Pichingoto, que compro Juan de Espinoza, con quien va colindando hasta el rio Yucay que va dar en una barranca y de allí va el valle arriba lindando con la barranca a **dar a la huaca de los Ayarmakas** y de allí va a dar a peña grande que se dice Aquillay...”²⁵ (El uso de la negrita es nuestro).

²⁵ ROSTWOROWSKI. DE DIEZ CANSECO, María. “Ensayos de la Historia Andina”. Edit. AGI Escribania de Cámara 506”, Perú - 1993. Pág. 256.

En el párrafo escrito por Rostworowski de Díez Canseco, hace referencia a una bajada por la quebrada que daría al río Vilcanota, esta sería una mención indirecta a las salineras de Maras la cual se encuentra en la quebrada que baja al río Vilcanota. Por otra parte la cita del párrafo anterior, es información etnohistórica, la cual confirmaría que **Maras es paqarina de los Ayarmakas**, las áreas que se indican con sus nombres en la descripción de la mencionada cita son denominaciones que hasta la actualidad todavía perduran, en la comunidad de Maras, Como es Tiobamba, Mapanacho (Mapacho), Guamantiana, Totobamba. Estas serían de las pruebas por la cual se puede afirmar que Maras es descendiente de la etnia de los Ayarmakas que tuvo como jefe a Tocay Capac.

Revisando la obra “Pachacutec Inca Yupanqui” de Rostworowski, se encontro otra mención de los Ayarmakas y se indica a citas de cronistas como es el caso del Inca Garcilaso de la Vega:

“Los Ayarmacas según Garcilaso, fundaron dieciocho pueblos
“los cuales se derramaban a una mano y a otra del camino real del
Collasuyo por espacio de tres leguas de largo, empacando del
paraje de las salinas”. ”²⁶

²⁶ ROSTWOROWSKI. DE DIEZ CANSECO, María, “Pachacutec Inca Yupanqui, IPE. Ediciones. Primera edición, Como primer volumen de obras completas de María Rostworowski, Diciembre del 2001, Perú - 1953. Pág. 36.

La autora en su cita nos da a conocer que este grupo étnico fundaron 18 pueblos que fueron un grupo que poseía gran territorio y tenía bajo su control que tenían un gran número de habitantes, y considerados como una de las etnias principales de la región.

Por otro lado encontramos los datos recopilados por el cronista Fray Martin de Murua, que es citado por Rostworowski, y menciona que este ubica el territorio de los Ayarmacas desde el Valle del Vilcanota hasta los Angaraes y que fueron los primeros en habitar el Cusco y opositores a la llegada de los incas:

“Murúa los sitúa desde el Vilcanota hasta los Angaraes. Ahora bien, estos Ayarmacas deben haber sido los primeros curacas del Cuzco. No se trata por los reyes mencionados por Montesinos, sino de los primeros invasores que detuvieron la supremacía de la región antes de que las tribus de Manco llegaran a Cuzco”²⁷.

Como se menciona el cronista ya delimita el área de ocupación de lo Ayarmakas, según Montesinos este grupo humano habría tenido el control de la región del Cusco mucho antes que los incas y que solo les duro hasta la conquista de la sociedad tahuantinsuyana a los grupos humanos de la región.

²⁷ ROSTWOROWSKI T. DE DIEZ CANSECO, María. Ob. Cit. Pag.36.

Los cronistas que son mencionados a lo largo de las citas que hace la investigadora, mencionan de diferente manera los nombres de esta etnia, por lo cual Rostworowski aclara este tema y manifiesta.

“A este ayllu lo nombran los cronistas como Ayamarca y otras veces como el de Ayarmaca. Esto se debería algún error. Es posible que sin reparar mayormente los cronistas cambiaron Ayarmaca por Ayamarca, lugar de los muertos, debido a que este Ayllu celebraban en el mes de octubre o noviembre las ceremonias de **huarachico**. Creyeron entonces con gran asombro, que los indígenas a la par que los españoles recordaban a sus difuntos en el mismo mes, este quizá haya sido el inicio de la confusión”.²⁸ (El uso de mayúsculas y negrita es nuestra).

La denominación del termino Ayamarca o Ayarmaca es según el texto anterior, es lugar de los muertos, consultando otra información nos encontramos con lo mencionado por Riva Agüero en “Civilización Peruana, Época Prehispánica”. En esta obra indica. “Ayar que proviene de Aya que significa: muerto, antepasado”²⁹. Lo cual confirmaría la información sobre Ayarmaca. Lo cual curiosamente coincide con el culto a los muertos en su ritual del huarachico y las tradiciones españolas de la celebración a los difuntos.

²⁸ ROSTWOROWSKI T. DE DIEZ CANSECO, María. Ob. Cit. Pag.37.

²⁹ DE LA RIVA AGÜERO, José, “Civilización Peruana, Época Prehispánica”, Edit. El Virrey, Lima – Perú 1937 Pág. 48.

Según el cronista Bernabé Cobo: para la realización de la ceremonia del huarachico, y el culto a los muertos había abstinencia del consumo de la sal y el ají. Podemos apreciar que para los Ayarmakas la importancia de la sal ya era reconocida en su vida cotidiana y en sus cultos.

1.1.2.1. EL PRINCIPAL SINCHI DE LOS AYARMAKAS: TOCAY CAPAC.

Según las investigaciones el personaje **Tocay Qapaq** en los escritos de algunos crónicas, afirman que este fue el principal jefe del grupo étnico de los **Ayarmakas**. A este grupo étnico se le atribuye la conquista de un gran sector de la ciudad del Cusco y sus alrededores especialmente en el valle del Vilcanota.

“...este pueblo ayarmaka fue rebelde a los primeros incas y fue un lugar importante, tocapac es nombre y título del jefe de los Ayarmakas..”³⁰

En los escritos del cronista español Sarmiento de Gamboa en su obra “Historia General llamada Indica”, vemos que hace mención a Tocay Capac como principal jefe de los Ayarmacas como uno de los primeros pueblos rebeldes y opositores a la llegada de los españoles.

³⁰ SARMIENTO DE GAMBOA, Pedro. “Historia General Llamada Indica” Segunda Parte, Madrid 1572/1965. Biblioteca de Autores Españoles, Tomo 135, Edit. Ediciones Atlas. Pag.245.

1.1.2. LOS MARAS AYLLU

Para el caso de los Maras ayllu se atribuye una historia mitológica con referente a su origen.

Waldemar Espinoza Soriano, en su libro “Los Incas”, al mencionar sobre el origen de los incas en el valle del Cusco, realiza un análisis sobre la presencia de los grupos migrantes provenientes de Tiahuanaco conocido en la antigüedad como Taipicala, grupos que llegaron hasta Paqarectambo, y de esta forma lo describe:

“... De Puno prosiguió el éxodo hasta el país de los mascas (sur – oeste de la actual provincia de Paruro), deteniéndose en Paqarectampu o Tambotoco. Tal peregrinaje debio realizarse en los finales del siglo XII, y el desplazamiento debio durar un buen lapso de años. Pero cuando se detuvieron en tierras mascas, juntamente encontraron ahí **la paqarina o lugar legendario del origen de los Maras, osea la caverna de marastoco.** allí permanecieron un tiempo. Apreciable, tanto que Manco Capac, hijo de Apo T´ambo, parece haber nacido en Tambotoco...”³¹ (el uso de negrita es nuestra).

Según la afirmación de Waldemar Espinoza, el origen de los Maras estaría en Tambotoco y la llegada de los grupos humanos provenientes de Taipicala

³¹ ESPINOZA SORIANO, Waldemar, “Los Incas”. Edit. Mantaro. Lima – Perú, Año 1997. Pág. 38.

a Paruro, se encontraron con los **Maras Ayllu**, cohabitando en esta zona ambos durante muchos.

El mismo autor hace una descripción de los migrantes al valle del Cusco y en el texto “Los Incas” y menciona que los incas tomaron posesión del Cusco, llegando a expulsar a los Ayllus existentes en este valle y detallada los lugares a donde fueron desterrados.

“... mientras tanto los tambos o tampus hacían lo mismo, avanzando hasta posesionarse en el valle de Tambo, al oeste de Urubamba estos en su nuevo lugar de refugio, se sentían socialmente tan importantes y nobles como el grupo establecido en el Cusco. Sin embargo, estos iban a ser los que restaurarían siglos después. El estado imperial de Tahuantinsuyo o Tahuansuyu...”³²

A este grupo se les atribuye ser los descendientes directos de los incas del Cusco; el camino principal del ingreso a Tambo es por la comunidad de Maras, tendría relación con la llegada de los Maras al Cusco y la presencia de Maras Ayllu despojando de sus terrenos a los moradores de esta zona, los Ayarmakas con su Sinchi Tocay Capac.

Otro investigador de renombre como es el caso de Luis A. Pardo, quien fue un estudioso de la ciudad del Cusco, público su libro “Historia y Arqueología

³² ESPINOZA SORIANO, Waldemar. “Los Incas Economía Sociedad y Estado en la Era del Tahuantinsuyo”. Edit. Amaru Editores, Lima – Perú, Año 1997, Pág. 78.

del Cusco” donde resalta pasajes sobre el origen de los Maras y menciona lo siguiente:

“... en las interpretaciones que se dan sobre el éxodo de los hermanos Ayar salidos de tampu ttoco, se dice que la tribu de los Maras, salieron de los Mascaros y Chilques posiblemente vecinaron en el valle del Cusco, junto a los tampus, los Maras se establecieron en esta rica zona...”³³

En la cita anterior el autor coincide con lo mencionado por Espinoza Soriano en relación a que los Maras junto a los Tampus que habitaron el Cusco, su desplazamiento al valle de Urubamba lugar donde se desarrolló la alta cultura andina, la cual perduro hasta nuestros tiempos.

Tomando de referencia a otros investigadores como es el caso de Carlos E. Barcena el cual realiza aportes importantes a nuestra investigación, la que encontramos en su libro “Historia del Perú” donde indica:

“... podemos mencionar de alguna información que hablan del grupo étnico de Maras quienes en un inicio ocupan el valle del Huatanay y luego ocupan la zona de la comunidad de Ch’eqereq ubicado en las inmediaciones de la laguna de Huaypu. Una vez que la población fue creciendo poblaron otros sitios, es así que ocupan la zona de Maraspampa asentado de la siguiente manera: Los

³³ PARDO Luis A. “Historia y Arqueología del Cusco”. Edit. Imp. Colegio Militar Leoncio Prado. Cusco - Perú . 1957, Pág. 87.

Maras en los bajios del cerro checoj, los pacac en el sector de Moñamoqo, los chaucas el sector de Pasñacahuarin, los huacac el sector de pakallamoqo, los cachic el sector de Maxapampa y los pichicutoc el sector de conocía...”³⁴

En los aportes encontrados en los escritos que realiza Barcena menciona sobre la distribución de los ayllus existentes en la zona de Maras y determina donde se desplazaron los Maras Ayllu que salieron del Cusco.

1.1.2.1. LA PAQARINA DE LOS MARAS AYLLU: (PAQAREQTAMPU).

Según la información consultada en las crónicas, se encontró que el origen de Maras, Empezó en Paqareqtampu, haremos el deslinde del término Paqarina como a continuación lo mostramos: Cristóbal de Albornoz en su obra “Instrucción para Descubrir Todas las Guacas con sus Camayos y Haciendas”.

“... el principal genero de huacas que antes que fuesen subgetos al inga tenia (...) pacariscas, que quiere decir creador de sus naturalezas; son de diferentes formas y nombres conforme a las provincias: unos tenían piedras y otros fuentes y ríos y otros cuevas, otros anivales y aves, e otros generos de arbolas y de yerbas y desta diferencia trataban ser criados y desender de las

³⁴ E. BARCENA, Carlos E. “Historia del Perú”. Edit. GRIJLEY, Perú -1974.Pág. 32.

dichas cosas, **como los ingas decir ser salidos de pacaritambo**,
ques una laguna llamada choclo – cocha, y de esta manera todas
las provincias de piru, cada cual de su modo aplicando cualquier de
las cosas dichas en su nacimiento...”³⁵

En su gran mayoría los cronistas han mencionado como el lugar de origen o **paqarina** al lugar de nacimiento o inicio de la naturaleza, tal como se menciona en la cita anterior el cronista Cristóbal de Albornoz, el cual se refiere a pacarisma, tal vez el cronista entendió de esta manera al lugar de origen en la información del dato quechua. Para el cronista Cristóbal de Molina el cusqueño párroco del Hospital de Naturales en su obra “Relación de Fabulas y Ritos de los Incas” menciona:

“... acabo de pintar y hacer las dichas naciones y bultos dio a los animales a cada uno por si y asi a los hombres como a las mujeres y les mandase y asi dicen que los unos salen de las cuevas los otros de cerros de pies de árboles y otros desatinos de esta manera, y que por haber sido el principio de su linaje de allí procedió y así cada nación se viste y trae el traje con el que a su huaca vestían. Y dicen que el primero que de aquel lugar nació, allí se volvía a convertir en piedra otros en halcones y cóndores y otros

³⁵ ALBORNOZ, Cristóbal de. “Instrucción para Descubrir Todas las Guacas con sus Camayos y Haciendas”
Edit. Pierre Duviols. Madrid – España. Años 1570 – 1575. Historia 16, 1986.- Redactada después 1581.
Pág. 217.

animales y aves; así son de diferentes figuras las huacas que adoran y usan...”³⁶

Para el cronista Cristóbal de Molina el cusqueño, cuando se refiere al surgimiento de los ayllus, estos se encuentran en cuevas, manantiales, cerros, etc. Y a estas la nombraban paqarinas (lugares de origen). Con los conceptos anteriores, buscaremos el origen o la paqarina de los Maras es de esta forma que consultando al cronista Sarmiento de Gamboa en su obra “Historia de los Incas” menciona:

“... Pacaritambo era la pacarina de los incas, de los maras y sauasirayes, aun cuando decían haber nacido en capac toco, los otros en maras toco y sutic toco...”³⁷

En cita anterior se toma como lugar de origen de los incas a Tambutoco que está ubicado en Paruro, lugar de donde salen los cuatro hermanos con sus respectivas esposas para dar inicio a la fundación del Cusco por orden de su padre, según cuenta la historia salen por tres ventanas, para nuestra investigación nos centraremos en la ventana de **Maras Tocco**, de donde salio **Ayar Cachi y y su esposa**, quienes serían **los iniciadores del Ayllu Maras**.

³⁶ MOLINA DE, Cristóbal. “Relación de Fabulas y Ritos de los Incas” 1574 Edit. Futuro, Bs. As. Edit. En Madrid – España, Año 1959. Pág. 19 -20.

³⁷ SARMIENTO De Gamboa, Pedro. “Historia de los Incas”. (1950 / 1575). Publicado por Sr. Richard Pietschmann. Edit. More Editions. 2001 Año 1572, Pág. 33.

Los cronistas cuando hacen referencia a los hermanos salidos de las ventanas de cerro de Paqarectambo coinciden con los nombres que hace mención Sarmiento de Gamboa en su crónica el cual escribe el nombre de ellos como.

“...ayar cachi, ayar uchú, ayar auca y ayar manco...”³⁸

Ayar cachi conocido como el segundo en salir de Tambutoco, tomaría su asiento principal en la comunidad de Maras y sus descendientes.

1.2. ÉPOCA INCA: CONQUISTA DE LOS GRUPOS HUMANOS DE LA ZONA.

Durante la gran expansión donde esta sociedad tawantinsuyana empezó con la construcción de andenes y canales de regadío por todo lo que sería el valle sagrado y anexando diversos grupos humanos a los que les enseñaron sus técnicas en la crianza de animales, la agricultura, orfebrería, hidráulica entre otras cosas.

“habitaron este territorio y que posteriormente fueron sometidos en la expansión incásica; época en la que se cree que hayan sido construidas los andenes y canales de riego que

³⁸ SARMIENTO DE Gamboa, Pedro. Ob. Cit .Pág. 34

podemos apreciar en diversos lugares del distrito y del valle sagrado para la producción de maíz y papa”.³⁹

En esta expansión también se habrían anexado todos los grupos que habitaban la zona de Maras entre los que tenemos a los Maras Ayllu y los Ayarmakas, y otros grupos humanos que habitaron la zona de estudio.

1.2.1. LA CONQUISTA DE LOS INCAS A LOS AYARMAKAS.

Antes de la llegada de Manco Capac al valle del Cusco, en esta parte del territorio también habían la presencia de grupos confederados que tenían sus dominios en el territorio del Cusco uno de estos grupos fueron los Ayarmakas con sus jefe **Tocay Capac**.

Siguiendo con la investigación encontramos que hay otro pasaje en la historia donde se dice que a la llegada de Manco Capac procedente del Collao, sucede un enfrentamiento donde termina derrotado Tocay Capac, como menciona en sus escritos el cronista Joan de Santa Cruz Pachacuti Yanqui Salcamaygua en su obra “Relación de Antigüedades desde reyno del Piru” manuscritos donde hace referencia y da a conocer el enfrentamiento o combate entre Manco Capac y Tocay Capac en el cual menciona que sale como único vencedor Manco Capac.

³⁹ INC, Historia de la Creación de la Hermosa Villa de San Francisco de Asís, Industria Gráfica “Gutenberg” E.I.R.L. Enero 2005, Pág. 19

“... este ynga manco capac fue enemigo de las uacas y como tal los destruyo al curaca pinao capac con todos sus ydolos y lo mismo los vencio a tocap capac gran ydolatra...”⁴⁰

Entonces una vez vencido el jefe de los Ayarmacas Tocay Capac, por Manco Capac, este último sería el nuevo gobernante de las tierras donde gobernaba Tocay Capac, es en este momento cuando el cronista hace referencia al lugar conocido como Maras, es aquí que se empieza con el relato de la etnia de Tocay Capac como antepasados de los Maras.

“... y conquisto al pueblo de maras al ynga tocap capac, al quien le quebró dos dientes de fuera a su padre cinche roca, y demás que tenía ganado su padre...”⁴¹

A partir de este momento de este enfrentamiento donde sale perdedor Tocay Capaq, los integrantes de la etnia de los Ayarmakas empezaron a estar sometidos bajo el gobierno de Manco Capaq.

Es importante mencionar la presencia de la etnia de los Ayarmakas, este grupo social tuvo una amplia área de expansión en el valle del Vilcanota teniendo como capital de su territorio el lugar que actualmente se conoce como el distrito de Maras, Desarrollaron un sistema confederado con otros

⁴⁰ PACHAKUTI YANQUI SALCAMAYHUA, Joan de Santa Cruz. “Relaciones de las Antiguas deste Reyno del Piru”. (1613) Estudio Etnohistorico y Linguistico de Pierre Duviels y Cesar Etief. Edit. Pacha. 1999. Pag.198.

⁴¹ SALCAMAYHUA, Ob. Cit. Pág. 207.

grupos humanos que existían en el valle: como los Ancasmarcas, cuyo, pinahuan, muyna, guayllacanes, anta y otras etnias que vivían pacíficamente, los mismos que hicieron de este valle una gran cultura.

Los Ayarmakas junto a estos grupos humanos, a la llegada de los incas se resistieron continuamente a la imposición que este nuevo grupo humano trataba imponer por medio de su forma de gobierno.

1.2.2. LA CONQUISTA DE LOS INCAS A LOS MARAS AYLLU

Para llegar al momento y conocer cómo fue que los incas sometieron a los Maras Ayllu tocamos la obra del autor Waldemar Espinosa Soriano, donde hace una descripción de los migrantes al valle del Cusco en el texto “Los Incas”. menciona que los incas tomaron posesión del Cusco, llegando a expulsar a los Ayllus existentes en el valle del Cusco, y realiza una descripción detallada de los lugares a donde fueron desterrados estos ayllus:

“... mientras tanto los tambos o tampus hacían lo mismo, avanzando hasta posesionarse en el valle de Tampo, al oeste de Urubamba estos en su nuevo lugar de refugio, se sentían socialmente tan importantes y nobles como el grupo establecido en el Cusco. Sin embargo, estos iban a ser los que restaurarían siglos después. El estado imperial de Tahuantinsuyo o Tahuansuyu...”⁴²

⁴² ESPINOZA SORIANO, Waldemar. “Los Incas Economía Sociedad y Estado en la Era del Tahuantinsuyo”. Ob. Cit. Pág. 45.

A este grupo se les atribuye ser los descendientes directos de los incas del Cusco; el camino principal del ingreso a Tambo es por la comunidad de Maras y que tendría relación con la llegada de los Maras al Cusco y su presencia como **Maras Ayllu**, despojando de sus terrenos a los moradores de esta zona.

1.3. ÉPOCA COLONIAL: MARAS DESPUÉS DE LA CONQUISTA ESPAÑOLA.

Después del desarrollo y apogeo de los incas, la sociedad tawantinsuyana empezaría a sufrir un nuevo cambio, los cuales se vinieron a dar de manera progresiva desde la llegada de los primeros españoles al territorio Tawantinsuyana, el inicio de la conquista trajo nuevos cambios para los pobladores de estas tierras.

Es muy valiosos el aporte de los investigadores, por cuanto ayuda a despejar las dudas sobre el éxodo que los grupos humanos antes de llegar a la comunidad actual, en los bajos de la wuaca cheqoq, la cual está situada cerca de la wuaca de los Ayarmakas, tal como se hace mención:

“La Villa de Maras (...), las tierras de Tiobamba que perteneció a Tupac Inca Yupanqui”⁴³.

⁴³ Br. Edwin Benavente García, Tesis de Pre Grado intitulado “Estudio tipológico de vivienda y Propuestas de Restauración de la Villa de San Francisco de Maras, del Marquesado de Oropesa”. PUCP – Lima 2003. Pág., 16.

Tal como menciona el investigador Benavente, en su investigación esta se refiere la posición de las tierras de la zona de Tiobamba que según información encontrada fue de Túpac Inca Yupanqui, algunos cronistas mencionan que la zona de Maras, Cheqoq y otras tierras del área de Maras, también fueron de propiedad del décimo inca de la dinastía de la sociedad tawantinsuyana, tierras que fueron anexadas a los incas por la conquista a los Ayarmakas.

1.4. LA VILLA DE SAN FRANCISCO DE MARAS

Con la llegada de los españoles esta nueva sociedad impuso cambios en diferentes aspectos como fue: costumbres, religión, creencias, forma de gobierno entre otros. Uno de los cambios más notables fue la repartición de tierras, solares y buhíos a personas que participaron y ayudaron en la invasión y conquista de este nuevo territorio anexado a la corona española.

Durante el periodo de la colonia se da la segunda fundación de Maras como parte de las reducciones impuestas por el entonces virrey del Perú Francisco de Toledo. Una vez producida los cambios del virrey, las tierras de Maras y comunidades aledañas fueron cedidas al encomendero Capitán Pedro Ortiz de Orue, el cual denominó a estas tierras con el nombre de la **“Villa de San Francisco de Maras”**. Como se menciona a continuación.

“Es así que años más adelante, nos encontramos que durante el periodo de la colonia el distrito de Maras fue nuevamente fundado

en el año de 1556, por el encomendero capitán Pedro Ortiz de Orué, con el nombre de Villa de San Francisco de Asís de Maras (Villa: pueblo que trae beneficios) a la advocación del Santo San Francisco de Asís como santo patrono de este distrito, dicho nombre perdura hasta la actualidad”.⁴⁴

Es a partir entonces del año de 1556 que este lugar es denominado y toma el nombre de **“LA VILLA DE SAN FRANCISCO DE MARAS”**. Al transcurrir el tiempo el nombre puesto por el Capitán Pedro Ortiz de Orue es reconocido en el año de 1857, siendo esta fecha reconocida como su creación política por el presidente de la Republica Ramón Castilla en su segundo gobierno, donde lo eleva a la categoría de distrito de Maras y ratificado en el gobierno de Manuel Prado en el año de 1874.

“La creación política de la Villa de San Francisco de Maras fue el día 02 de enero del año de 1857, y reconocido como distrito hace 111 años por el presidente de la República el Mariscal Ramón Castilla, en su segundo gobierno y posteriormente ratificado por el presidente de la República del Perú de aquel momento Manuel Prado, con fecha del 29 de octubre de 1874”.⁴⁵

⁴⁴ INC, Historia de la Creación de la Hermosa Villa de San Francisco de Asís, Industria Gráfica “Gutenberg” E.I.R.L. Enero 2005. Pág. 11.

⁴⁵ INC. Ob. Cit. Pág. 26

A partir de la iniciativa de estos dos gobiernos la Villa de San Francisco de Maras, pasa a ser reconocida como **distrito**, momento en el cual se le empieza a conocer como el distrito de Maras, entre los pobladores y las nuevas generaciones que habitan en el territorio mareño.

Después del año 1874, el nombre original de la Villa de San Francisco de Maras fue pasando al olvido para luego ser conocido solamente como el distrito de Maras. Quedando solo en el recuerdo de algunos pobladores de la zona conocedores de la historia del distrito de Maras, y en algunos documentos que aún se conservan y hacen mención a la fundación el nombre original “Villa de San Francisco de Maras”, por el encomendero capitán Ortiz de Orue.

Con el transcurso de los años el nombre original fue desapareciendo en la memoria de los nuevos pobladores del distrito, los mismos que hoy en la actualidad solo conocen a este lugar como el distrito de Maras, perteneciente a la provincia de Urubamba, Departamento del Cusco.

FOTOGRAFÍA AÉREA DEL DISTRITO DE MARAS



FUENTE: Imagen del facebook de la municipalidad de Maras – 2016.

1.4.1. UBICACIÓN DEL DISTRITO DE MARAS.

La Villa de San Francisco de Maras, como históricamente se le conoce al distrito de Maras se encuentra ubicado a una altitud de 3384 m.s.n.m., por la parte más alta del distrito y en la parte más baja en el sector de la comunidad de Pichingoto está a una altura de 2810 m.s.n.m.

El distrito de Maras posee características propias, como dos niveles sobre el nivel del mar lo que hace que el distrito tenga microclimas diferenciados.

“Se encuentra ubicado a una altura de 3384 m.s.n.m. y de la misma manera la parte más baja es la localidad del distrito, el cual es la comunidad de Pichingoto a 2,810 m.s.n.m. Maras se encuentra al oeste de ciudad del Cusco, en la provincia de

Urubamba, el distrito de Maras en la continuación de la meseta de Chinchero, en un nivel más bajo en metros sobre el nivel del mar que el distrito de Chinchero el cual también es parte de la provincia de Urubamba, contando este con otro microclima un poco más cálido”.⁴⁶

El distrito de Maras al poseer un gran desnivel el cual se encuentra a 3384 m.s.n.m. y 2810 m.s.n.m., por lo cual cuenta con diferentes microclimas a los otros distritos de la provincia de Urubamba.

CUADRO DE UBICACIÓN

COMUNIDAD	MARAS AYLLU
DISTRITO	MARAS
PROVINCIA	URUBAMBA
DEPARTAMENTO	CUSCO

FUENTE: Creación propia. (Elaborado con información recopilada)

El distrito de Maras, provincia de Urubamba, departamento del Cusco se encuentra ubicada a 55 Km. Sector Nor – Oeste de la ciudad del Cusco.

⁴⁶ MOLINA PORCEL, Edwin “Geografía del Cusco”. Impreso en Acurela impresiones Graficas E.I.R.L. Cusco 2014. Pag. 107.

En la ruta de Cusco – Urubamba. A la altura del ramal conocido como desvió a Maras, lugar de donde nace una carretera que lleva directamente hasta la plaza del mencionado distrito.

Según el cuadro de coordenadas UTM (Universal Transversal Mecator) que a continuación mostraremos, nos ayudara a ubicar los puntos exactos para la ubicación del distrito de Maras.

CUADRO DE COORDENADAS UTM

PUNTO TOMADO DESDE LA PLAZA DE ARMAS DE MARAS	
Zona:	18 L
Coordenadas UTM:	8524256.25 N 808°70.72 E
Altura:	3384 m.s.n.m.
Ubicación:	
	Distrito: Maras.
	Provincia: Urubamba.
	Departamento: Cusco.

FUENTE: Coordenadas Geográficas UTM.

1.4.2. ACCESIBILIDAD

Las vías por las cuales se puede acceder el distrito de Maras, se dan por varias partes, entre las más usadas por los pobladores de la zona y personas que quieren llegar al mencionado distrito tenemos son tres vías que desarrollaremos:

- Carretera Antigua
- Vía: Comunidades: Cruzpata – Chequerec - Maras.
- Acceso por vía Asfaltada: Cusco – Urubamba.

FOTOGRAFÍA SATELITAL DEL DISTRITO DE MARAS



FUENTE: Imagen Satelital obtenida de Google Earth.

1.4.2.1. CARRETERA ANTIGUA.

Este acceso tiene como recorrido la vía Cusco – Izcuchaca - Huaypo – Chequerec - Maras. Es conocido como la carretera antigua, con una distancia de 49km. de vía no pavimentada. La cual fue utilizada en la antigüedad para llegar al Distrito de Maras, (antes de la construcción de la Autopista Cusco – Urubamba).

FOTOGRAFÍA SATELITAL DE LA RUTA CUSCO – IZCUCHACA – HUAYPO – CHEQUEREC - MARAS.



FUENTE: Imagen de Google Maps. – Edición propia. (Se puede apreciar la ruta Cusco – Izcuchaca – Huaypo – Chequerec. Esta era la ruta antigua por donde se podía acceder al distrito de Maras antes de la construcción de la autopista Cusco – Urubamba).

1.4.2.2. VÍA: COMUNIDADES: CRUZ PATA – CHEQUEREC - MARAS.

Este acceso utiliza parte de la nueva autopista Cusco – Urubamba hasta el sector de la comunidad de Cruz Pata, de donde parte hacia la comunidad Chequerec y da inicio a una carretera no asfaltada hasta el distrito de Maras, esta vía en la actualidad es mayormente utilizada por personas que van a realizar turismo de aventura y quieren conocer el distrito en bicicleta o cuatrimoto.

FOTOGRAFÍA DE LA ENTRADA A LAS COMUNIDADES DE CRUZ PATA - CHEQUEREQ Y LA VÍA NO PAVIMENTADA AL DISTRITO DE MARAS.



FUENTE: Imágenes propias. (Esta vía en la actualidad es mayormente utilizada por personas que quieren conocer el distrito de Maras por medio del turismo de aventura, por lo cual utilizan bicicletas o cuatrimoto).

1.4.2.3. ACCESO POR VÍA ASFALTADA.

Es por el acceso de la carretera principal, la cual conecta la ciudad del Cusco con la capital de la provincia de Urubamba. El recorrido en carro es aproximadamente de una hora. La distancia es de 50 km, hasta el lugar conocido como **el ramal de Maras**. Es la más recomendable por ser autopista asfaltada.

FOTOGRAFÍA DEL PARADERO DESVIÓ A MARAS (Conocida como el ramal de Maras)



FUENTE: Imagen de Google Earth. - Imagen Editada. (Entrada al distrito de Maras, la vía que actualmente utilizan los pobladores y la gente que va a conocer los atractivos del distrito como son los restos arqueológicos de Moray y las Salineras de Maras).

Al llegar al mencionado paradero se puede encontrar la presencia de autos, taxi que se dirigen hacia el pueblo de Maras, Distrito que se caracterizan por las portadas de piedra con escudos españoles de familias prominentes que representaban la casta española, los restos arqueológicos de Moray que fue un lugar donde se adaptaban plantas que no eran de la zona andina, como también se encuentra las salineras de Maras. El acceso a Maras desde el ramal del mismo nombre es de vía asfaltada de 4km. Aproximadamente.

FOTOGRAFÍA DEL INGRESO AL DISTRITO DE MARAS



FUENTE: Imagen propia. (Vía asfaltada que conduce hasta la plaza del distrito de Maras).

1.4.3. LIMITES.

Dentro de los límites que posee el distrito de Maras, Provincia de Urubamba encontramos que el mencionado distrito limita con:

- ❖ **Por el Norte** : Limita con Ollantaytambo Urubamba.
- ❖ **Por el Sur** : Limita con Anta y Chinchero.
- ❖ **Por el Este** : Limita con Urubamba y Yucay.
- ❖ **Por el Oeste** : Limita con Huarcocondo.

1.4.4. COMUNIDADES DE MARAS

El distrito de Maras está conformando por 11 comunidades campesinas, las que se encuentran alrededor del distrito Maras. Las comunidades más cercanas están pasando por un tipo de transformación y proceso de urbanización ya que se encuentra en contacto directo con los cambios occidentales al estar más relacionadas con otras culturas por la llegada a este lugar de personas de diferentes partes del mundo, por medio del turismo que visita esta zona, sin embargo, las comunidades campesinas que se encuentran más alejadas de este distrito aún conservan sus costumbres ancestrales ya que no están en contacto directo con estos cambios.

A continuación, mencionaremos las comunidades campesinas que posee el mencionado distrito son:

Paucarbamba, Tarapata, Ccacllaraccay, Maras, Misminay, Collanas, Pullahuaro, Keullacocha, Chequereq, Cruzpata, Mahuaypampa Centro.

FOTOGRAFÍA DE LAS COMUNIDADES DE MARAS Y SUS LÍMITES



FUENTE: Imagen obtenida de la página web de la municipalidad de Maras - 2015.

1.4.5. DESCRIPCIÓN GEOGRÁFICA

El distrito de Maras se encuentra ubicado en la meseta de Chinchero, en el sector norte y noroeste. Terminando en una pendiente bastante profunda, por cuya base circula el río Urubamba, con dirección este a oeste de la margen izquierda del río, constituyendo el límite norte del distrito.

El área geográfica del distrito tiene un aproximado de 131.85 km² y una población de 6258 habitantes y una densidad de 47.46 hab./km², según el censo del año 2017, la población urbana de la capital del distrito es mestiza, mientras que la población rural que se encuentra en las comunidades campesinas del distrito son de grupos étnicos ancestrales que mantienen rasgos físicos de un poblador andino; los mismos que hasta nuestros días aún conservan las costumbres y la tecnología agrícola del incanato, el lenguaje que aún persiste es el quechua; la vestimenta se ha occidentalizado, en la zona ya es cada vez más escaso ver pobladores que usen la vestimenta que caracterizaba en antaño a los pobladores andinos, en la actualidad esta forma de vestir ya tiene características traídas de otras culturas.

1.4.6. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

La localización geográfica del distrito Maras con la cual trabajamos la presente investigación fue basada en los siguientes datos obtenidos por el autor Edwin Molina en su obra “Geografía del Cusco”.

CUADRO DE LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA DEL DISTRITO DE MARAS

CÓDIGO ABIGEO:	81305
DEPARTAMENTO:	CUSCO
PROVINCIA:	URUBAMBA
DISTRITO:	MARAS
ALTURA:	3384 m.s.n.m.
LATITUD:	13°20' 12" Sur
LONGITUD:	72°09'26" Oeste
SUPERFICIE:	131.85 km ² .

FUENTE: Basada en la descripción que realiza el autor Edwin Molina "Geografía de Cusco"

1.4.7. CLIMA

El clima que predomina en la zona de investigación es propio del piso ecológico Quechua, según la clasificación que hace Javier Pulgar Vidal en su obra "Las Ocho Regiones Naturales del Perú". En donde el autor hace mención:

"... Ubicada desde 2300 hasta los 3500 m.s.n.m. "quechua" significa valles templados. Posee un relieve escarpado conformado por los valles interandinos, donde se practica una excelente actividad agrícola (razón por la cual se le llama la despensa del Perú) y ganadera. El clima es templado seco (mejor

clima del Perú), que se caracteriza por presentar lluvias de verano⁴⁷.

En esta parte del territorio se puede observar la presencia de los tipos de climas porque predominan los cuales se rigen de acuerdo a la temporada del año y estos son:

- **Templado seco:** Este tipo de clima se da en el tiempo de sequía, y comprende los meses de Abril – Octubre.
- **Lluvioso en Verano:** Este tipo de clima se da en temporada de lluvias los que oscilan entre los meses de Noviembre – Marzo.

Las temperaturas que posee el distrito están dentro de una máxima: 20 °C mínima: 0°C. Por esta razón en este lugar se distinguen dos épocas bien definidas al año. La época de lluvias, que es de noviembre a marzo y la época de secas, que es de mayo a octubre.

1.4.8. FLORA

Según la clasificación del autor, Pulgar Vidal en su obra “Las Ocho Regiones Naturales del Perú” el área de estudio se encuentra en la clasificación Quechua, y la flora de característica de esta zona es variada e indica una diversidad de especies en la siguiente cita:

⁴⁷ VIDAL PULGAR, Javier. “Las Ocho Regiones Naturales del Perú” 1940. Pag. 58

“... Su flora está conformada por especies como aliso, maíz, arracacha, caihua, eucalipto, tara, etc. Son productos límites el trigo, el manzano, y el membrillo...”⁴⁸.

De la misma manera como se mencionó la diversidad de especies registradas de flora en el piso ecológico Quechua al que pertenece el distrito, también tras una investigación más detallada encontramos que esta área de estudio específicamente posee una amplia y muy rica variedad de especies tal como se registró en estudios realizados en la zona.

“La comunidad de Maras es muy rica en especies nativas de flora ya que se llegó a registrar 121 plantas, igualmente señalando las propiedades que presentan, habiendo decrecido y el estado en el que se encontró durante el inventario.”⁴⁹

La vegetación silvestre del distrito es diversa la mismas que se puede encontrar por sectores, especialmente en la estación de invierno. Entre las especies de vegetación que se encuentran son plantas como: chilka. Cactus, espinos y arbustos.

⁴⁸ VIDAL PULGAR, Javier “Las Ocho Regiones Naturales del Perú” 1940. Pág. 58

⁴⁹ FARFAN ZEGARRA, Rene “Estudio Biológico de la Comunidad de Maras” en Proyecto Maras INC-C2005.

FOTOGRAFÍA DE LA FLORA DE LA ZONA



FUENTE: Imagen propia (algunas de las plantas existentes en la zona).

1.4.9. FAUNA

La fauna de esta zona, se encuentra ubicada en el piso ecológico quechua según la clasificación del autor Javier Pulgar Vidal, el cual menciona en su obra: Las Ocho Regiones Naturales del Perú, que hay presencia de “halcones, gorriones, venados, pumas...”⁵⁰.

En Maras Encontramos una amplia diversidad de especies domésticas y silvestres, la misma que brinda beneficio para la población.

“Dentro de la fauna se aprecia la presencia de animales, insectos, arácnidos, aves y anfibios”.⁵¹

⁵⁰ VIDAL PULGAR, Javier “. “Las Ocho Regiones Naturales del Perú” 1940. Pág. 58

⁵¹ MARIN MORENO, Felipe: “Fitogeografía General del Perú”. UNSAAC. Pag. 96.

La amplia variedad de animales e insectos que posee la zona, son característicos del ecosistema que podemos encontrar de esta área geográfica.

“Es el conjunto de especies animales que habitan en una región geográfica, que son propias de un período geológico o que se pueden encontrar en un ecosistema determinado⁵².

La fauna en esta zona de estudio se divide en dos: fauna silvestre (vive en el medio ambiente sin contacto directo con los seres humanos) y la fauna doméstica, es aquella que fue domesticada y acostumbrada para que dependiera del ser humano ya que estos los crían para obtener beneficio de las mismas entre estos están: el ganado, ovino, vacuno, auquénidos, caballo, asno caprinos, Porcino, Cuyes, y Aves de corral.

A. FAUNA NATIVA

Hace referencia a los animales que habita de manera silvestre en la zona, en algunos casos estos animales habitan lejos del contacto directo de los seres humanos. Estos animales son: Poron cuy, Añas, Taruca, Zorro, Pato cordillerano, Aguilucho, Cuculi, Llutu, Picaflor, Cernicalo, Perdiz, Chihuaco, Gorrion, Gaviota andina.

B. FAUNA INTRODUCIDA

Son aquellos animales que fueron traídos de otros lugares y domesticados a la zona en su mayoría esta fauna es utilizada como medio

⁵² <https://www.ecured.cu/Fauna>. Fecha: 10/10/2018, Hora: 9:50 p.m.

de transporte, herramienta de trabajo, de carga y como alimento para la dieta diaria de los pobladores, Como, por ejemplo: vacuno, porcino, equino, ovino, aves de corral.

FOTOGRAFÍA DE LA FAUNA



FUENTE: Imagen Propia. (Foto de algunos animales de la zona).

CAPITULO II

LAS SALINERAS DE MARAS

2.1. UBICACIÓN DE LAS SALINERAS.

Salineras de Maras se encuentra en la provincia de Urubamba, Departamento del Cusco; “ubicada en la ladera del cerro Cruz Mocco al noroeste del distrito de Maras, las salineras se encuentran a 2940 m.s.n.m. a 13°18'00.30" latitud sur y 72°04'19.15" latitud Oeste"⁵³, Para digerirse a este lugar la distancia aproximadamente es de 57 km aprox. Desde la ciudad del Cusco.

⁵³ INC, Dirección Regional de Cultura Cusco, 2Delimitación de la Zona Arqueológica Monumental de Salineras – Maras”, Dirección de Investigación y Catastro Sub-Dirección de Catastro, Cusco, Diciembre del 2007.

2.2. LOCALIZACIÓN

Las salineras de Maras se localizan geográficamente en la parte baja de la cuenca del riachuelo Salineras, el cual se dirige y desemboca en el río Vilcanota, aproximadamente a 7 km al norte de la localidad del distrito de Maras, exactamente en las comunidades campesinas de Maras Ayllu y Pichingoto.

“El área en la que se encuentra las salineras es de 1743,451.64 metros cuadrados. Y un perímetro de 6,384.07 metros”⁵⁴.

Esta ladera donde se localiza la salinera, se extiende hasta llegar al valle del Vilcanota, encerrada por los cerros llamados Cruz Mocco, Llaullimocco y Chupayo.

2.3. LIMITES DE LAS SALINERAS.

- **Norte:** Con el poblado de Pichingoto, el río Vilcanota, la Asociación Cristo Rey y el sector de Tarabamba (de Yanahuara).
- **Sur:** Con el curso medio del río Salineras.
- **Este:** Con las faldas del cerro Retamachayoq y el llano de Llaullimoqo.

⁵⁴ INC, Dirección Regional de Cultura Cusco, 2Delimitación de la Zona Arqueológica Monumental de Salineras – Maras”, Dirección de Investigación y Catastro Sub-Dirección de Catastro, Cusco, Diciembre del 2007.

- **Oeste:** Con las faldas del cerro Qaqya, el cerro Waqchakachi, el cerro Qaqawiñay y el cerro Cruzmoqo.

FOTOGRAFIA DE LAS SALINERAS

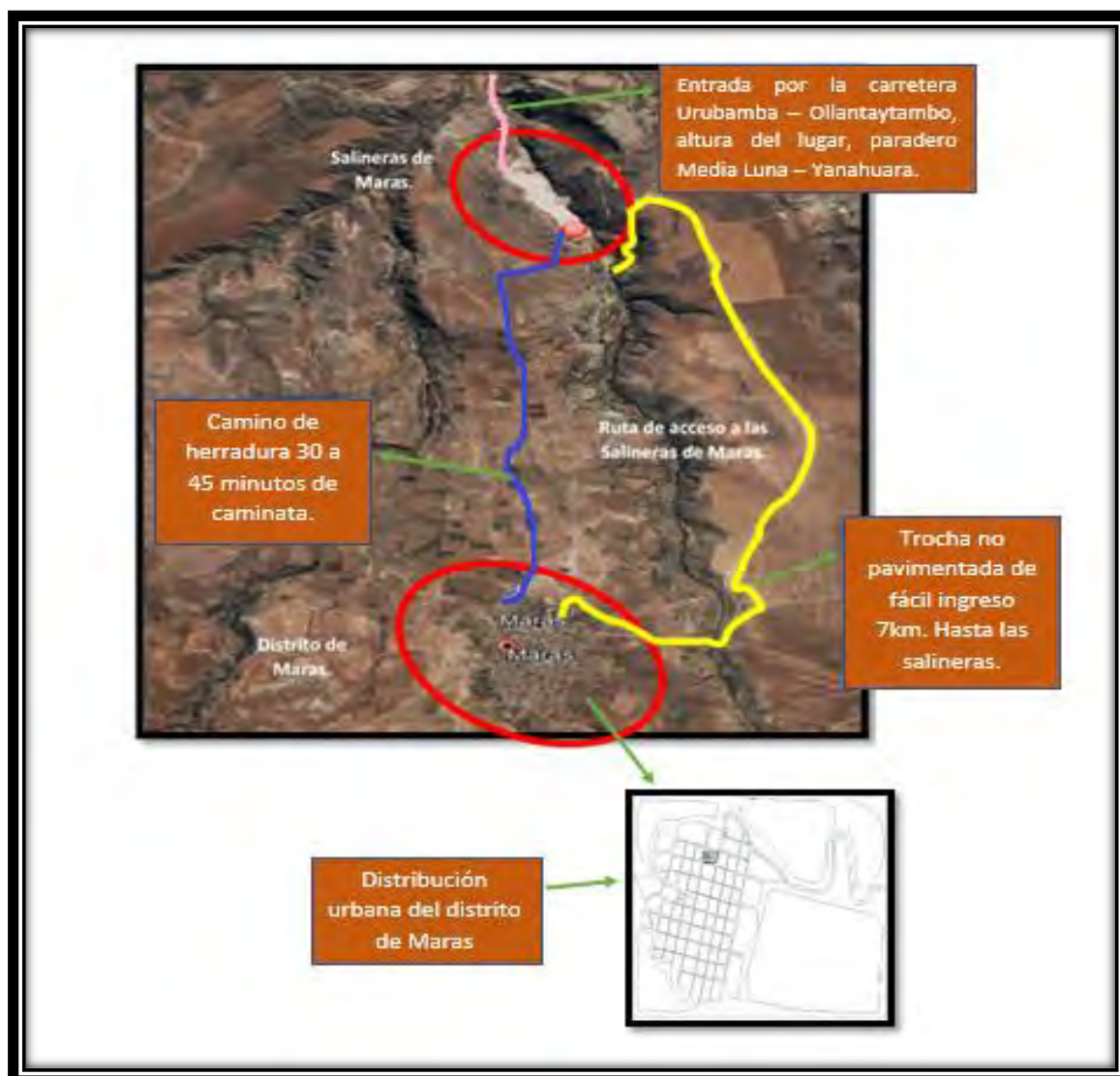


FUENTE: Imagen propia – (Las salineras de Maras en plena temporada de trabajo para la obtención de sal).

2.4. ACCESIBILIDAD

Hasta el lugar de las salineras se puede acceder de diversas maneras, entre las más conocidas por la población concurrente a este lugar tenemos tres accesos.

FOTOGRAFÍA SATELITAL DE LAS RUTAS: MARAS – SALINERAS



FUENTE: Google Earth - Imagen editada. (Se puede apreciar las tres rutas de entrada, a la zona de las salineras de Maras).

2.4.1. TROCHA NO PAVIMENTADA. - La ruta que conduce a las salineras nace de uno de los desvíos que posee la pista que une el paradero conocido como el ramal de Maras y el distrito del mismo nombre.

El recorrido es una distancia de 7 km. Desde el inicio de la trocha hasta las salineras.

CARRETERA A LAS SALINERAS DE MARAS



FUENTE: Imagen propia.

2.4.2. CAMINO DE HERRADURA. - Parte de la plaza del distrito. Es utilizado mayormente por los pobladores de la zona, el tiempo que puede tomar es aproximadamente alrededor de 30 a 45 minutos de caminata.

CAMINO DE HERRADURA A LAS SALINERAS



FUENTE: Imagen propia.

2.4.3. ACCESO POR LA CARRETERA QUE SE DESVÍA DE LA RUTA URUBAMBA – OLLANTAYTAMBO.

Para llegar a las salineras de Maras es por la parte baja, es mediante la carretera Urubamba – Ollantaytambo, hasta la altura del lugar conocido como paradero Media Luna del centro poblado de Yanahuara, punto donde se desvía una pequeña trocha no pavimentada, el cual te dirige hasta llegar al puente K'arachaka, da acceso al sector de Waqchakachipampa. Desde donde se puede apreciar las primeras pozas que fueron utilizadas en época pre – inca.

FOTOGRAFÍA SATELITAL DE ACCESO: SECTOR DE MEDIA LUNA.



FUENTE: Imagen Google Maps. - Edición propia.

2.5. DESCRIPCIÓN DEL YACIMIENTO SALINO.

Está conformada por 4200 pozas que aproximadamente según el último conteo y empadronamiento de socios realizado en junio del 2016. El área que ocupa las salineras esta entre 15 a 20 hectáreas en la ladera occidental de la quebrada.

La zona de explotación tiene una pendiente aproximada de unos 20° grados, razón por la cual la construcción de las pozas es en forma de terrazas escalonadas hacia la parte inferior de la quebrada a partir de la altura misma del manante de agua salada.

El origen de la fuente salada está en la disolución de yacimientos subterráneos de sal gema por parte de corrientes interiores de agua, un estudio geológico del manantial indica:

“... esta clase de fuentes (...) tiene su origen el agua superficial que penetrando en las formaciones de sal gema, lo disuelven y vuelven a remontar, según el principio de los vasos comunicantes, hasta un nivel, más o menos, igual al que se encuentra las primeras por grietas, o conductos diversos, que se abren en la superficie del suelo ...”⁵⁵

⁵⁵ BUENO Gabino “Salina de Maras”, en Revista Universitaria N° 93, Cusco Pág. 160.

La presencia de este mineral (sal) no se da solamente en esta quebrada. En la cima de los cerros Yahuarmaqui y Chilpa ubicados en zonas aledañas a las salineras, hay también yacimientos de sal, hasta hace algunos años atrás se extraía sal, habiéndose abandonado estos lugares por los constantes accidentes que ocurría ya que los accesos a estos son de gran peligrosidad y la dificultad con que se debía realizar la extracción.

FOTOGRAFÍA DE LA PENDIENTE DE LAS SALINERAS



FUENTE: Imagen propia.

La zona donde se encuentran las salineras está compuesta por rocas estratificadas de origen sedimentario conocido como formaciones de yeso diversos colores y cristalizaciones, recubiertas por tierra rojiza arcillosa. Esta composición sumada a la ausencia de agua dulce, hacen que en la zona donde se encuentra ubicado las salineras haya una presencia escasa de vegetación.

IMAGEN DE LAS PIEDRAS DE LA ZONA



FUENTES: Imagen Propia. (Las salineras están compuesta por rocas estratificadas de origen sedimentario).

2.5.1. MINERALOGÍA

La mineralogía puede definirse como la ciencia aplicada cuyo objeto de estudio son los minerales, "...que son sustancias inorgánicas sólidas y naturales; cuyos átomos se encuentran dispuestos ordenadamente, lo que origina que posean caras (superficies planas). La mineralogía estudia estos minerales, en cuanto a su formación, clases (se reconocen alrededor de 4.000 especies). Estructura, asociaciones, propiedades, distribución geográfica, evolución, etc."⁵⁶

Tal como se menciona en la cita anterior, los productos obtenidos en las salineras son minerales que están en el subsuelo y llegan a la superficie en el agua que emanan a la superficie el cual, tras un proceso artesanal se obtiene la sal.

⁵⁶ <https://deconceptos.com/ciencias-naturales/mineralogia>, Fecha: 12/09/2018, Hora: 5:42p.m.

“En las salineras de la Villa de San Francisco Maras, en cuanto a la mineralogía existente en sus fuentes de agua salada se encuentran: los sulfatos, calcio (andrita, yeso), carbonatos (calcitas, sideritas), sales (halita, silvita), óxidos (hematitas, limonitas)”.⁵⁷

Las arcillas que se hallan representan un potencial muy importante tomando en consideración que puede ser utilizado en la actividad ganadera, fabricación de ladrillos, elaboración de hornos artesanales (mantiene la temperatura) e industria de belleza.

2.5.2. PROPIEDADES FÍSICAS DE LA SAL

Las propiedades físicas que poseen la sal o cloruro de sodio son muy diversas, las cuales se caracterizan por ser de color blanco, de sabor agradable.

En algunos casos este se tiñe de diferentes colores por sustancias bituminosas u orgánicas. Muchas veces esta mezclada también con cloruro de calcio, magnesio, sulfato de sosa de cal y frecuentemente de materias terrosas. Se entiende que la sal como roca, se llama sal gema y cuando se halla disuelta, toma los nombres de sal común, cloruro de sodio, muriato de sosa etc.

⁵⁷ BUENO Gabino “Salina de Maras”, en Revista Universitaria N° 93, Cusco Pág. 147

Esta roca o sal gema presenta un carácter que por sí sola, bastaría para distinguirla de las demás y es de sabor salado. En cuanto a los colores son varios: blanco, rojizo, amarillento; la estructura unas veces es compacta, otras terrosa y también fibrosa.

PROPIEDADES Y CARACTERÍSTICAS DE LA SAL

PROPIEDADES	CARACTERÍSTICAS
Color	Incolora a blanco, cuando es pardo, rojizo, amarillento es según al contenido de impurezas o los factores medio ambientales.
Brillo	Vitraceo sedoso
Dureza	2 – 3 (Mohs)
Densidad	Fibrosa
Fractura	Blanca
Raya	Perfecta en tres dimensiones
Exfoliación y Clivaje	Cubos y raramente en octaedros y dodecaedros.

FUENTE: Información obtenida de la empresa EMSAL S.A.

2.5.3. PROPIEDADES QUÍMICAS DE LA SAL

La sal de Maras presenta las siguientes propiedades como Sulfato, Calcio, Magnesio, Bario, Arsénico, Hierro, los cuales son favorables para el consumo humano y animal. Estas propiedades químicas nos permiten dar a conocer los beneficios del consumo de esta sal, como mineral obtenido por medio de la evaporización a la intemperie.

2.5.4. RESULTADOS DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Los componentes que posee la sal de Maras según un análisis son los siguientes Micronutrientes Naturales que posee por cada 100 gramos de sal.

CUADRO DE MUESTREO Y ANÁLISIS

Cloruro de Sodio	98.10%
Calcio	1.26%
Azufre	1.87%
Potasio	235.17 ppm
Hierro	170.08 ppm
Manganeso	108.45 ppm

FUENTE: Información Obtenida de la empresa MARASAL.

2.6. CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE LAS SALINERAS

La producción de las salineras de Maras se da de acuerdo a la demanda del producto del mercado donde se comercializa, la producción que obtienen los extractores de las salineras no es al 100% ya que el trabajo en este lugar solo se da en la temporada de sequía y las cosechas se realizan en un máximo de una vez por mes.

En la temporada de lluvia la producción se paraliza debido a que no existe una debida organización y propuestas de solución de parte de la empresa MARASAL para poder seguir trabajando en este periodo de lluvias.

2.6.1. CANTIDAD DE SAL AL AÑO.

La cantidad de producción de la sal, se basa al número de cosechas o recolección de los extractores por año, el cual tiene un aproximado de 5 a 6 cosechas por año, esta cantidad de cosechas se debe a que solo se da esta actividad recolectora de sal en la temporada de sequía (abril – noviembre), también cabe mencionar que cada poza de evaporación de agua salina da diferentes cantidades de producto, esto se debe a que todas las pozas no cuentan con un tamaño y dimensiones homogéneas.

CANTIDAD APROXIMADA DE COSECHAS ANUALES

POZAS	COSECHAS ANUALES	PRODUCTO POR QUINTALES (50 KI.)	UN APROXIMADO DEL TOTAL EN KILOS
PEQUEÑA	6	5 y 6 Quintales	250 - 300 Kilos
MEDIANA	5 a 6	6 y 9 Quintales	300 – 450 Kilos
GRANDE	5	10 y 12 Quintales	500 – 600 Kilos

FUENTE: Elaboración propia. (Información obtenida de los extractores de las salineras de Maras, de la actividad de sal que extraen por el periodo de trabajo anual).

2.7. EL PORCENTAJE DE HUMEDAD QUE POSEE LA SAL

La sal que encontramos en las salineras, es producto del secado a la intemperie (expuesto a los rayos solares y al viento) en los lugares acondicionados al costado de las pozas, conocidos como **las eras**. Aun cuando la sal se muestra seca sigue teniendo un grado de humedad promedio el cual va de 4 a 5 % por quintal, según el análisis al que es sometido dentro de las instalaciones de la empresa Marasal.

FOTOGRAFÍA DE LA MAQUINA MEDIDORA DE HUMEDAD DE LA EMPRESA MARASAL.



FUENTE: Imagen propia. Fotografía del medidor de humedad de la Empresa MARASAL. (Maquina cuya característica principal es medir la humedad que posee la sal que luego será procesada y envasada para su comercialización).

2.8. FUENTES ORALES CON REFERENCIA A LA SAL DE MARAS.

A continuación, mostraremos algunas de las entrevistas realizadas a lo largo de nuestra investigación sobre el sistema de Extracción y comercialización, tipos y variedades de sal del mencionado distrito de MARAS. Temas que serán de trascendencia para absolver algunas interrogantes que se tuvo sobre los temas trabajados.

2.8.1. INFORMANTE: DOÑA MARIANA MAMANI HUAMANI (MARAS)⁵⁸

Natural del distrito de Maras, de 60 años de edad manifiesta que el lugar de las salinas cuyo nombre original es Qoripuquio. Se encuentra a 8 Km. del poblado hacia el noroeste a orillas del riachuelo de Maras. Los pobladores que se dedican al trabajo de recolección de sal, tienen de 5, 8, 10, 20 chacras de sal y algunos lo llaman pozas de sal o Qochas de sal.

La sal que se encuentra en el agua de las faldas del Cruz Mocco corren en mayor proporción en este acueducto que ellos han realizado un canal madre llamado hatun yarka, de este canal existen canales de reparto, desvíos canalillos hacia las chacras de sal o también denominadas Qochas de sal, y que cada uno de los que tienen chacras de sal empiezan a regar denominado (Qarpay) y a cada Qocha debe hacerse llenar el agua de sal a una porción de altura de 5 cm. a 10 cm. Que es el máximo de acuerdo al tamaño de la Qocha de sal, y que cada persona tiene que coger el agua de sal, para el riego de chacras o Qochas y tiene que regar desde un principio

⁵⁸ Sra. Mariana Mamani Huamani, Entrevista realizada el 15 de junio del 2018, en el distrito de Maras. Entrevistadora Jhojhana Marylya Matencio Carpio.

hasta acabar el riego, después del riego de cochas dejan tres días y a partir de este día empieza a florecer denominándolo tikasca o tikachakusan es decir que empieza a brotar la sal encima del agua y de acuerdo al florecimiento de la sal empieza a caer hacia el piso de la Qocha y empieza a desarrollar sucesivamente hasta convertirse en sal, este proceso de florecimiento está dado en 5 días hasta una semana después de este proceso se utiliza los instrumentos de trabajo que pueden ser una tabla de 50 cm. De largo y 15 cm de ancho y otros son de 80 cm. De largo de madera de eucalipto denominados (kisuna) otros lo llaman (rasponas) y una pala metálica y el instrumento canasta hecho de willina para trasladar la sal ya amontonada a otro sitio llamado secadero o (ch'aquina) para que escurra el agua de sal, esta canasta es más utilizada para levantar el amontonado que para el escurrimiento de sal húmeda.

De cada Qocha de sal se recoge tres variedades de sal, la primera etapa de sal o primera capa de sal denominado (Pakallo) es de sal de consumo color blanco sal de mesa, la segunda etapa que se recoge se denomina sal (Takalla) o también sal de consumo y por último la tercera es la sal de siembra llamada (Allpa- cachi) es también utilizada para el ganado además existen otras variedades como el cuarto tipo de sal que se recoge de las riberas de las Qochas o chacras de sal que están convertidas en piedras exclusivamente y se usan para el ganado. La sal de siembra o Allpa cachi se utiliza en la chacra de cultivo este método de siembra lo realizan los Arariwas después del riego de la chacra de cultivo después de una semana

de orear la chacra se programa el empleo la sal de siembra antes de labrar la tierra de maíz contra el (Raka curo) que afecta en las chacras de cultivo.

En tierras de cultivo de maíz se utiliza la sal de tercera denominado (Allpa cachi) o sal de siembra este procedimiento se hace antes de empezar el (Allpa t'ikray) en la chacra de maíz primero se realiza el (haywarikuy) que quiere decir que el (Chaqrayoc) elige a una persona mayor de edad de entre todas las personas para que realice el (Haywasca) hacia la tierra y el primer vaso de chicha denominado (Ñahuinhaja) es derramada hacia la tierra dirigiéndose hacia la salida del sol pronunciando (MAMA PACHAMAMA PHUTURICHIMUNKI KAY MUJUTA KAY WINACHISWAYKITAN HAYWANPUSAYKI.

Después de esta pequeña ceremonia cada uno empieza a beber la chicha y después de tomar el primer vaso dando CH'ALLASQA a la semilla de maíz se levanta con el vaso y se le da a una persona que está encargada de hacer el conteo de la semilla y empieza a contar de dos en dos y le queda en la mano un par de semillas denominado Muhu y si le queda una semilla en el conteo se denomina (wanka) esta semillas de conteo se pone a un trozo de tierra que está dentro de las semillas, a esta persona que le ha tocado hacer wankasca, después de terminar la siembra en la tarde la persona elegida realiza el wankasca realizando gritos que constituye el rito en quechua.

Las personas que hicieron las semillas (Muhu) tiene el derecho de enterrar la semilla escogida con un manojo de tierra elegida, junto con tres hojas de

coca denominado (K'intu), en el medio de la chacra hace una ofrenda con la chicha, (t'inka), así mismo la sal de siembra es utilizada en la siembra de papa, se pone para combatir la gusanera de la temible (Rakakuro) además la sal de siembra sirve de abono a la tierra pobre o denominado estéril (AYAWAYHUSCA).

2.8.2. INFORMANTE: DOÑA LEOCADIA POMA QUISPE (MARAS)⁵⁹

Natural de Maras, comunidad campesina de Mullakas de 75 años manifiesta que la sal que se extrae en las salineras de Maras es de tres tipos, la primera para el consumo denominado SAL (P'AKALLO); el segundo tipo llamado (T'akalla) también para el consumo pero granulado y la tercera denominada sal de siembra (Allpa cachi) otros la denominan cachi Allpaka, es sumamente utilizado para el ganado.

2.8.3. INFORMANTE: DON DOROTEO CAPCHA GUTIERREZ⁶⁰

Natural de Maras comunidad campesina de Misminay de 60 años, manifiesta que en la actividad en la chacra de sal es desde el mes de abril hasta el mes de noviembre época de secas y en la temporada de lluvias de diciembre a marzo (Época de lluvia) no es trabajada porque la lluvia malogra la cosecha (Cachichaqra Samachina) o (Chaqra cachi), en las temporadas de lluvias se aprovecha para arreglar las pozas o construir nuevas, también

⁵⁹ Sra. Leocadia Poma Quispe. Entrevista realizada el 15 de junio del 2018, en el distrito de Maras. Entrevistador: Edwin Asto Ttito.

⁶⁰ Sr. Doroteo Capcha Gutierrez. Entrevista realizada el 15 de junio del 2018, en el distrito de Maras. Entrevistadora: Jhojhana Marylya Matencio Carpio.

para limpiar el canal por donde llega el agua hasta las pozas trabajo que se realiza en faenas entre todos los propietarios de las pozas de sal de esta manera se preparan para la temporada de sequía donde se trabaja de manera continua y se recolecta la sal.

Con el dinero obtenido de la venta de sal se mantiene a las familias de los trabajadores de las salineras.

2.8.4. INFORMANTE: DOÑA FRANCISCA YUPANQUI NUÑEZ (MARAS)⁶¹

Natural del distrito de Maras de 55 años de edad quien menciona sobre el trueque de sal, con el maíz, que se realizaba en la provincia de Urubamba, para la semilla de maíz blanco u otro tipo de maíz que les gusta tener en sus chacras.

Así mismo el comercio de sal desde tiempos muy remotos se llevaban solamente en tomines de sal, la cual era transportada en acémilas a otros lugares para la realización del trueque con el chuño o con la fruta o con la lana de alpaca para el poncho y para la lliclla, de los sitios cercanos venían como CALCA, ANTA, IZCUCHACA, CHINCHERO, URUBAMBA Y PISAQ. después con el correr del tiempo se empezó la extracción en las minas de sal de Limatambo que es también para el consumo y para el ganado en cambio de ese sector la sal es en piedra. La sal del sector de Limatambo es llevada hacia la selva por los viajeros que llevan esta sal de piedra llega

⁶¹ Sra. Francisca Yupanqui Nuñez. Entrevista realizada el 15 de junio del 2018, en el distrito de Maras. Entrevistadora: Jhojhana Marylya Matencio Carpio.

hasta Mollepata, Curahuasi incluso hasta Abancay hoy en día la sal de Limatambo está siendo comercializada en la selva.

La sal de Maras ha tenido más trascendencia que el cultivo en las chacras, en la actualidad de cada Qocha de sal se recoge de acuerdo al tamaño 5 quintales 10 quintales hasta 20 quintales. El precio es de sal económico 1 quintal de sal equivale a dos nuevos soles en el mismo sitio la sal de mesa y la sal de segunda está a un precio de 1.50 nuevos soles y la tercera variedad está a 1 sol para el ganado.

2.8.5. INFORMANTE: DON JUAN JOSÉ SERRANO LLAULLI⁶²

Natural de Maras comunidad campesina de Pichingoto tiene 54 años, el manifiesta que la sal de siembra esta matrimoniado con las chacras de cultivo que la sal sirve de abono a la chacra y protege de la gusanera RAQAKURO además la sal de siembra es utilizada desde los tiempos de sus antepasados, en el periodo que las tierras campesinas se adjudicaron a quienes trabajaban la tierra, con el gobierno de Velasco Alvarado se hizo la parcelación de chacras de sal entre los comuneros de sal de Maras los cuales hasta el día de hoy trabajan es sus chacras de sal para extraer este mineral para el sustento de sus familias.

En la actualidad las salineras de Maras también es visitado por los turistas que quieren ver el proceso ancestral de extracción del mineral y por

⁶² Sr. Juan Jose Serrano Llaulli. Entrevista realizada el 15 de junio del 2018, en el distrito de Maras. Entrevistador Edwin Asto Ttito.

encontrarse cerca del monumento arqueológico de Moray, pero el ingreso a las salineras tiene un costo de 10 soles para todos los visitantes.

2.8.6. INFORMANTE: DOÑA BENIGNA HUALLPA GUTIÉRREZ⁶³

Natural de Chinchero tiene 57 años de edad es del centro poblado de Wila Wila manifiesta que en Chinchero en los días domingos la sal de Maras es comercializada tanto para el consumo humano como también para el ganado según las versiones de sus abuelos la sal de Maras servía para cambiar por un cordero por un quintal de sal, así mismo también se hace el trueque con chuño, lana y otros productos.

2.8.7. INFORMANTE: DOÑA MARIA QUILLAHUAMAN PERES⁶⁴

Natural de chinchero tiene 65 años y es del centro poblado de Quera pata, manifiesta según las historias que le contaban sus abuelos la sal de Maras era de color rojo y esta sal traían en RAQUIS de barro y procesaban haciendo hervir en una olla y después del enfriamiento se volvía sal de consumo y para el ganado le daban sin procesamiento. Incluso traían en acémilas para el guardado que les duraba hasta 1 año, la sal de Maras era más utilizada para el procesamiento de charqui. Así mismo es utilizado para el teñido de lana y para el curtido de cuero, según las versiones de sus

⁶³ Sra. Benigna Huallpa Gutierrez. Entrevista realizada el 15 de junio del 2018, en el distrito de Maras. Entrevistador: Edwin Asto Ttito.

⁶⁴ Sra. Maria Quillahuaman Peres. Entrevista realizada el 15 de junio del 2018, en el Distrito de Maras. Entrevistador: Edwin Asto Ttito.

abuelos el teñido con plantas naturales es liso y fijo y no se puede perder el color teñido con la sal.

2.8.8. INFORMANTE: PAOLA FLOR FLORES PAUCAR⁶⁵

Natural de Maras tiene 25 años y es técnica en industrias alimentarias, quien manifiesta, hay dos fuentes que abastece a los pozos. La fuente Macho que abastece el 70% de los pozos de sal y que el manante es mucho más salino que la HEMBRA que abastece el 30% de los pozos de sal. Al año se realiza 6 cosechas dependiendo como es regado dichos pozos entre 9 a 12 quintales por cosecha. La cantidad de pozos que tenemos en Maras gracias al último censo que se tuvo es de 4200 pozos. Por familia se tiene como base de 5, 15, 25 pozos y que estos pasan de generación en generación.

El sistema de extracción de sal se inicia con los arreglos de pozas, la cual consiste en compactar la base de dichas pozas entre enero febrero y marzo. En faenas comunales tanto de Maras y Pichingoto, una vez que haya terminado el periodo de lluvias el extractor hace el abastecimiento de agua o regado de pozos por los conductos, acequias. El regado se realiza entre 3 a 4 días constante. Allí se obtiene los mejores granos de sal y si se realiza de manera prematura es decir 2 días no es muy buena. Sucesivamente se realiza durante 30 días. Al mes y 15 días aproximadamente.

⁶⁵ Srta. Paola Flor Flores. Entrevista realizada el 15 de junio del 2018, en el distrito de Maras. Entrevistador: Jhojhana Marylya Matencio Carpio.

La primera cosecha es la extracción de la primera capa que es la flor de sal, la segunda capa que es la sal rosada que tiene que estar sin ninguna arenilla ni piedrecillas, y la tercera cosecha ya vendría a ser la sal roja o industrial que es la base. Y luego se hace el secado de dichas variedades durante 5 días en las eras.

Para luego ser entregado a la empresa para luego ser tratada y procesada ser yodada para luego salir hacia los mercados.

En Maras tenemos 4 variedades la primera que es la flor de sal que es de uso doméstico de mesa, la segunda es la sal rosada que lo utilizan normalmente para GOURMET, la tercera es la sal industrial que lo llevan para los animales, para la industria del cuero y la última es la sal de pasta, esta no se extrae de las pozas sino se extrae de las paredes de los pozos y es también para los animales. En la actualidad la producción de sal en su mayoría es para la exportación y en pequeña cantidad para el mercado local. La sal de Maras se exporta hacia Europa, China y EEUU.

2.8.9. INFORMANTE: VÍCTOR RAÚL ALLENDE ORTIZ DE ORUE.⁶⁶

Presidente actual de la comunidad campesina de Pichingoto de 49 años de edad. Un día como hoy 19 de enero la empresa Marasal, cumple un aniversario más.

⁶⁶ Victor Raul Allende Ortiz de Orue. Entrevista realizada el 19 de enero del 2019, en el distrito de Maras. Entrevistador: Jhojhana Marylya Matencio Carpio.

Bueno la empresa Marasal hace 20 años atrás no era como es actual, era una empresa que lo administraba el estado, era una empresa pequeña, eran como 250 aproximadamente de extractores de sal, posteriormente ya se forma la empresa Marasal como empresa privada, actualmente son como 500 familias aproximadamente que son extractores de sal, y actualmente se calcula que hay unos 3800 pozos de sal, que se extrae más que todo en los meses de sequía, en la actualidad Marasal exporta la sal a países extranjeros, sabemos que la sal de Maras, controla la presión alta, que muchas personas sufren, creo que también es una forma de festejar como usted está observando, en realidad es una fiesta bien grande, para los productores de Maras y Pichingoto. Son las dos comunidades que son extractores de las salineras de Maras.

2.8.10. INFORMANTE: BRAULIO ENRIQUEZ CHUIZO (MARAS)⁶⁷

Natural de la comunidad de Maras tiene 62 años desde muy niño me dedique a la extracción de sal, en la actualidad tengo 5 qochas o pozas de sal, que mis padres me las heredaron.

EMSAL fue una empresa explotadora, sin beneficio para los productores, maltratados por los empleados de la empresa, motivo por el cual el pueblo de Maras se levanta haciendo una marcha de protesta al Cusco. Para tomar

⁶⁷ Braulio Enriquez Chuiso. Natural de la comunidad de Maras. Entrevista realizada el 15 de junio del 2018 en el distrito de Maras. Entrevistador: Edwin Asto Tito.

posición y administración por los mismos dueños, hoy en la actualidad somos una S.A.

Tenemos tres variedades de sal, de primera, segunda, tercera. La duración por cosecha es de un mes, y obtenemos 30 quintales aproximadamente de sal de primera y segunda.

2.8.11. INFORMANTE: SILVIA BACA DÍAZ (MARAS).⁶⁸

Natural de Maras tengo 52 años, soy productora de la sal de Maras, desde muy niña aprendí a trabajar la sal, y he adquirido mis pozos de herencia, también construyendo pozos, antes se trabajaba común, entregábamos nuestra sal a una empresa del estado que se llamaba EMSAL, a ellos le entregábamos nuestra sal, y nosotros no teníamos directivos. Hemos sufrido como esclavitud con la empresa EMSAL,

Nosotros entregábamos la sal a 1 sol, 0.50 centavos por quintal, entonces ya de allí, nos organizamos, y nos revelamos con el apoyo con unos luchadores de Maras como Isaac Saavedra, Alfredo Arroyo, ellos nos apoyaron y quitamos a la empresa EMSAL y paso en manos del municipio de Maras, ya años estaba en manos del municipio y como no rentaba por el precio de la sal era muy bajo, entonces nuestro alcalde era Aurelio Mora, nos entregó a los mismos productores, trabájense y nosotros hemos trabajado.

⁶⁸ Silvia Baca Díaz, natural de la comunidad de Maras. Entrevista realizada el 15 de junio del 2018, en el distrito de Maras. Entrevistador: Edwin Asto Ttito.

De Lima han venido unos estudiantes de la universidad de San Marcos, unos jóvenes químicos que han hecho sus prácticas en nuestra sal, nos ha dado una idea para formar una empresa, y hemos formado esa empresa con solamente 36 socios, con nuestro capital social y hasta ahorita somos 39 socios que hemos formado la empresa, pero no solamente somos los 39 ahora somos todo el pueblo que se beneficia con nuestro Marasal y ahora somos 500 socios que formamos la empresa.

2.8.12. INFORMANTE: TERESA HUILLCA CUSIPAUCAR (MARAS)⁶⁹.

Natural de Maras tengo 58 años, me dedico a la extracción de sal ya más de 40 años, mis padres me heredaron 19 pozas de las cuales ya repartí a mis hijos, el tiempo de cosecha de sal es de un mes, y se saca un aproximado de 25 quintales por cosecha.

⁶⁹ Teresa Huillca Cusipaucar, natural de la comunidad de Maras. Entrevista realizada el 15 de junio del 2018, en el distrito de Maras, Entrevistador: Jhojhana Maryly Matencio Carpio.

CAPITULO III

PROCESO DE EXTRACCIÓN DE LA SAL

3.1. MANANTIALES DE AGUA SALADA

Las fuentes de aguas salíferas emanan del subsuelo, y son captadas desde el interior de los cerros que los albergan mediante canales hechos por los pobladores de Maras y Pichingoto, mediante faenas comunales.

Los pobladores las denominaron a estas fuentes de agua con dos nombres característicos: Puma – Pucyo o Manantial Hembra y a la otra fuente Sumac – Pucyo o manantial Macho.

3.1.1. MANANTIAL MACHO O SUMAC - PUCYO

La fuente de agua salada que emana del sub suelo, es conocida como fuente principal, como Sumac – Pucyo o común mente se le conoce como Macho.

“La fuente que posee mayor cantidad de cloruro de sodio en disolución, es captada desde su origen el cual es canalizado para aprovechar su caudal, el mismo que es de 5 litros por segundo o 18 m³ por hora con un contenido potencial en flujo de 4800 kg por hora aproximadamente”.

Esta fuente es la que abastece de agua salada a todas las pozas que se encuentran en las salineras de Maras, la cantidad de agua que traslada por medio de los canales es tres veces más fuerte que la otra fuente de agua conocida como fuente hembra.

El caudal de este manante es permanente y claro, si bien en tiempos de lluvia presenta una ligera turbidez que no afecta mayormente la concentración de cloruro de sodio. La temperatura que posee este manantial es de 22° grados centígrados, es uno de los más altos a diferencia de los otros manantiales.

FOTOGRAFÍA DEL OJO DE AGUA MACHO



FUENTE: Imagen propia. (Esta fuente es la que abastece a las salineras)

3.1.2. MANANTIAL HEMBRA O PUMAC – PUCYO.

Esta fuente también emana del subsuelo, el manantial Pumac – Pucyo o como se conoce entre los pobladores con el nombre de Hembra, se encuentra localizada a unos 150 metros del ojo principal, o fuente macho.

Esta fuente de agua posee menos grado de salinidad y se encuentra en una zona agreste y con una pendiente pronunciada, lo que impide su fácil acceso para los extractores, el poco espacio en pendiente para la construcción de nuevas pozas, para que puedan realizar las actividades de regado y recolección de la sal, fueron estas la razones por la cual no se utiliza las aguas de esta fuente y los pobladores dejan de que se desperdicie y siga su curso hasta llegar al río Vilcanota. La temperatura que posee esta fuente de agua es de 18 ° grados centígrados y tiene menos caudal de agua.

FOTOGRAFÍA DEL OJO DE AGUA HEMBRA



FUENTE: Imagen propia. (Fuente que posee menos caudal, los grados centígrados es menor y no tiene mucha salinidad sus aguas).

3.2. CANALIZACIÓN DEL MANANTIAL DE AGUA

Desde el punto que es captada el agua del manantial principal, esta es conducida por medio de un canal elaborado por los pobladores en las faenas comunales, el cual mide aproximadamente unos 20 metros hasta la zona de extracción, lugar que conecta con la acequia principal y esta se divide en tres las cuales son las que abastecen de agua salada, la misma que a su vez se ramifica en múltiples y pequeños conductos que los pobladores llaman “**mechas**” la cual conecta la acequia principal con las referidas pozas artesanales.

La materia prima circula por decantación por el interior de la salina a través de las acequias y mechas las cuales están forradas de arcilla y con el paso del agua salada han hecho que estas se endurezcan quedando en poco tiempo endurecida, el agua que circula llega hasta las pozas donde los extractores exponen el agua a evaporación natural, es decir sin ningún mecanismo que ayude o acelere la evaporación y la posterior obtención de la sal. Durante la época de lluvias son frecuentes los derrumbes, los cuales ocasionan daños en los canales, acequias y mechas por lo cual se tienen que reconstruir todos estos conductos por donde circula el agua salada antes del periodo de campaña o tiempo de recolección de la sal.

3.2.1. CANAL DE RIEGO

Son canales o acequias que están conectadas al canal principal que trae el agua desde su origen, estos son tres acequias por donde transcurren las

aguas salinas, las cuales llevan el agua hasta el sitio donde están las pozas de elaboración de sal, miden aproximadamente de 15 a 20 centímetros de ancho, a lo largo del recorrido de las acequias, están se dividen en pequeñas mechas por donde se desvía el agua salada hacia la poza de evaporación para la obtención del producto final (sal).

FOTOGRAFÍA DE LOS CANALES



FUENTE: Images propias. (se aprecia imágenes del canal principal, la cual recorre la parte superior de las salineras y abastecen a todas las pozas).

3.2.2. LAS MECHAS DE RIEGO.

Son canales más pequeños y angostos, que abastecen de agua salada a las pozas, entre los extractores de las salineras se les conoce como mechas de riego por lo extremadamente delgado de sus formas, que se hacen semejante a las raíces de los árboles.

Estos pequeños conductos por donde el agua llega a las pozas desde el canal o acequia principal, son muy estrechos debido a lo difícil del acceso a las pozas, debido a que las distancias entre las pozas de extracción son cortos y no podían soportar un conducto de agua demasiado grueso, otro factor que imposibilita el grosor de las mechas de riego es la pendiente pronunciada del cerro en la cual se ubican las mencionadas pozas.

Las mechas de riego pueden llegar a medir de 5 a 2 centímetros de ancho según la distancia que recorra la mencionada mecha hasta el lugar donde se encuentre la poza que se tiene que abastecer de agua salada del canal principal. Mientras más lejos se encuentre la poza esta puede llegar a medir hasta 5 centímetros y si la poza está cerca del canal principal la poza tiene un grosor de un mínimo de 2 centímetros.

FOTOGRAFÍA DE LAS MECHAS



FUENTE: Imagen propia. (Se puede apreciar las mechas de riego que abastecen a la poza de evaporación de agua salada).

3.3. LAS ERAS

Son las superficies donde se junta la sal que fue recolectada de los pozos una vez que haya finalizado la recolección, quedando en estos lugares hasta que se evapore toda el agua de la poza y la sal esté lista para ser extraída.

Las eras no son espacios construidos, sino que son espacios planos cerca de las pozas, en algunos casos cuando los espacios asignados están llenos, se puede utilizar una poza como era para el proceso de secado de la sal, generalmente una era ocupa un espacio de 2 m cuadrados, pero su forma y tamaño varían de acuerdo de su ubicación.

FOTOGRAFÍA DE LAS POZAS DE SAL



FUENTE: imagen propia. (Era, lugar donde se coloca la sal para que continúe con el proceso de secado).

3.4. LOS RESERVORIOS

Los reservorios conocidos también en quechua como puñoc son pequeños depósitos contruidos con piedra y arcilla de diferentes dimensiones, que permiten el almacenamiento del líquido salado durante la noche de los meses de recolección.

La construcción de reservorios permite maximizar el aprovechamiento del caudal de la fuente y de esta manera no se desperdicie el agua salada durante la noche, en los meses de trabajo el agua es almacenada de noche con lo que se proporciona una mayor cantidad de materia prima a disposición de los regantes.

Los canales que llevan el agua hasta los reservorios están considerados como acequias principales, es por esta razón que todos los trabajadores periódicamente participan en trabajos de mantenimiento de estos reservorios y de los canales. Los propios trabajadores consideran que el caudal de agua salada se aprovecha ya de mejor manera, con la utilización de los 17 reservorios, se calcula que cada reservorio puede llegar a regar un aproximado de 100 pozos.

FOTOGRAFÍA DE LOS RESERVORIOS DE AGUA



FUENTE: Imagen Propia. (Reservorios lugar donde se almacena agua para su posterior distribución a las pozas)

3.5. LAS POZAS

Las pozas de extracción, son los lugares de trabajo donde se obtiene la sal, por evaporación natural del agua salada. Estos espacios que fueron acondicionados para el proceso de evaporación y posterior extracción de la sal.

Las mencionadas pozas miden aproximadamente entre 1 y 4 metros cuadrados, las medidas de estas pozas varían en tamaños, y no son uniformes.

La gran mayoría de las pozas coinciden en la altura la cual es de 50 a 60 centímetros, esta altura es considerada por los extractores como la altura correcta e ideal para que el agua pueda evaporarse con mayor rapidez.

Las pozas son llenadas por un periodo de tres días continuos para que alcance el agua la altura ideal para el proceso de evaporación con ayuda del viento y los rayos solares. Luego del periodo de regado se tiene que esperar que se dé la evaporación natural del agua salada, quedando al interior de la poza solo la presencia de la sal, la cual posteriormente será juntado en medio de la poza para su posterior recojo .

Si bien el tamaño de los granos de la sal está condicionado por el propio relieve, la evaporación no se da de manera homogénea en todas las pozas, lo que hace que no sea uniforme en la recolección del producto.

Cuando el agua se evapora la sal se cristaliza y llega a alcanzar una altura de 10 cm de altura en promedio. Cuando el producto (sal) termino con el proceso de evaporación y alcanzo la altura aproximada se procede con el proceso de recolección de la sal con las técnicas y herramientas empleadas por los extractores

FOTOGRAFÍA DE LAS POZAS DE SAL



FUENTE: Imagen propia. (Se observa las pozas de sal, en un proceso de evaporación).

3.5.1. ¿COMO SE CONSTRUYE UNA POZA?

La construcción de nuevas pozas de evaporación de agua salada se hace especialmente en los meses de diciembre a febrero aprovechando la temporada de lluvias, la elección de estos meses se debe a tres factores:

- Las lluvias se encargan de regar los terrenos de cultivo y los pobladores tienen más tiempo para dedicarse a la construcción y mantenimiento de las pozas de extracción de sal.

- La temporada de lluvias beneficia en el trabajo de las faenas, como la construcción, mantenimiento de las pozas y canales en toda la zona salineras.

- Durante estos meses la extracción en las salineras se paraliza, lo que hace que la construcción y mantenimiento de las pozas no perjudique a las pozas vecinas (ensuciar la sal).

Una vez que se quiera dar inicio a la construcción de la nueva poza de evaporación salinera. Se debe levantar el muro con dos calidades de piedra distintas como se menciona a continuación.

“el material noble es las piedras amarillas (piedras formadas) por la misma agua salada, pero con un proceso, con una evolución larga de varios años (...) pero al mismo tiempo, se hace con este material: kulpachas (una roca de la cual extraen yeso) es blanca casi suave, pero dentro de la tierra, con la arcilla mismo aquí se entierra y se sostiene (...) con ambos materiales se construye la poza (...) la piedra de yeso tiene poca duración. Pero esta piedra amarilla (...) tiene un tiempo muy prolongado de duración (...) con cualquiera de las dos se hacen pozas de las mismas dimensiones”.⁷⁰

⁷⁰ BELTRAN COSTA, Oriol. La Producción de la Sal en el Distrito de Maras, Procedimientos Técnicas y Economía Campesina. 1986. Pág. 49.

El material se transporta en angarillas (parecido a como se cargan los tomines), se utilizan animales de carga como el burro o con carretillas, todo depende de la distancia que debe recorrer hasta llegar a la obra. El ancho de los muros de la poza depende del terreno donde se construye a mayor desnivel del terreno más ancho el muro de la poza:

“...depende de la altura de los muros que hay que hacer los muros, para dar el ancho, o sea, si el muro alto y casi es un pozo medio peligroso, entonces el muro tiene que ser más ancho, como 60 centímetros de ancho (...) por eso aquí hay por ejemplo, en este sitio es un poquito más peligroso (...) por que ha sentido una rajadura, un deslizamiento es suave (...) para este tipo de tierra, se hace más grueso unos 60 centímetros, pero cuando es en la pampa solamente se hacen de unos 40 o 50 centímetros, tope es 40 de ancho. Porque no sienten ningún riesgo. Pero en cambio aquí siente un riesgo y entonces tiene que ser más ancho para que dure más...”⁷¹.

El ancho y el alto de los muros de la poza depende del lugar donde se realice la construcción, si es en una zona con pendiente pronunciada el ancho del muro es más grueso y no tan alto, para el caso de zonas casi planas la altura del muro es más alta y más angosta en el muro.

⁷¹ Cuánto cuesta la sal, Revista Sur N° 47, Pag. 25

3.5.2. COSTO DE CONSTRUCCIÓN DE UNA POZA.

El costo que se emplea para la construcción de una poza varía de acuerdo al tamaño y a la utilización de materiales que se requiera en el trabajo. A continuación, mostraremos el gasto de una poza promedio, ubicada en ladera 3 X 4 metros cuadrados de dimensión.

GASTOS DIRECTOS E INDIRECTOS

MATERIALES	GASTO DIRECTO	COSTO
	Piedras (una volqueta)	39.50
	Tierra blanda (5 quintales)	10.00
	Arcilla (3 quintales)	15.00
MANO DE OBRA	GASTO INDIRECTO	COSTO
	Preparación del barro (1 jornal)	30.00
	Traslado de tierra blanca (1/2 jornal)	15.00
	Construcción de la poza (2 jornales)	60.00
TOTAL, DE GASTO		159.50

FUENTE: Cuadro de elaboración propia. (Información recopilada de los extractores de las salineras. En algunos casos este gasto se realiza cada año debido a que en las temporadas de lluvia estas son afectadas por las precipitaciones pluviales).

El dinero invertido en la construcción de la nueva poza es de 159.50 soles, sin contar con los gastos de merienda (chicha, comida, coca) ni el desgaste de las herramientas (pico, pala, badilejo entre otros).

3.6. LA EXTRACCIÓN DE LA SAL

El proceso de extracción de la sal en las salineras de Maras, se viene realizando desde épocas del Tahuantinsuyo, con técnicas ancestrales, sin duda fueron los incas los primeros en recolectar este producto por medio de la evaporación espontánea, es decir al aire libre.

El proceso de extracción de la sal es sencillo y totalmente artesanal en las salineras. Cada tres días se llenan las pozas de evaporación a través de canales muy frágiles y estrechos derivados de la matriz y bajo la supervisión de los empleados o repartidores de agua. Previamente las pozas deben haber sido limpiados y acondicionados los canales.

Una vez llenado la poza con el agua salada, el extractor no tiene más trabajo que esperar a que el agua se evapore liberando en forma sólida el cloruro de sodio, este proceso de evaporación se da aproximadamente en tres días, pasando este periodo el extractor vuelve a llenar la poza. Esta actividad se repite durante el mes, donde se procede a recoger los granos de sal usando una sencilla herramienta parecida al hacha, evitando que los granos se mezclen con la tierra y procurando que el piso y los contenedores del pozo queden habilitados para el subsiguiente llenado de agua salada.

Finalmente, la extracción en las salineras es estacional, es decir solamente se realiza el recojo de la sal en tiempos de secas. Esto significa que el trabajo de llenado de agua salada para su evaporación y posterior recolección se da después del mes de mayo y esta actividad se realiza hasta el mes noviembre o diciembre. Como las pozas de evaporación están a la intemperie el agua dulce de la lluvia invaden las pozas y anulan la salinidad de la salmuera; otro problema que también se produce en temporadas de lluvias es: como las salineras están en una ladera de mucha pendiente, la precipitación pluvial destruye los canales de conducción.

Paradójicamente, los años de sequía, fatales para la agricultura, resulta ser beneficioso para la extracción de la sal de maras ya que son periodos aprovechados por los extractores para poder obtener más sal.

3.6.1. LA EXTRACCIÓN COMO APOORTE ECONÓMICO

La extracción de la sal es una actividad secundaria para las 150 a 160 familias propietarias de las pozas. Es adicional al trabajo de la agricultura, ganadería, algún pequeño negocio o algún trabajo eventual que puedan tener los pobladores.

La cantidad de pozas que posee los propietarios varían entre ellos, ya una persona posee 80 pozos y otra solo posee 5 pozos, tampoco hay uniformidad en la extensión, algunos llegan a tener 25m. Cuadrados y otros 4.5m.

Cuadrados, Dada esta diversidad, no es posible calcular la cantidad exacta de sal que produce cada extractor.

Un extractor nos hace un cálculo que un pozo de 6 x 3 mts. Lleg a producir en tiempo favorable hasta seis quintales de sal por mes, esto regando de manera continua la poza cada tres días y recogiendo la sal granulada una vez al mes. Suponiendo que una persona tuviera cinco pozas de 6 x 3mts, su producción mensual sería de treinta quintales, el cual sería llevado hasta los depósitos de la empresa. Para diciembre de 1985 el importe que se pagaba era S/.11.50 por derecho de pago al municipio y el ingreso por la sal neta para los extractores seria S/.345.00 por mes teniendo presente que debe trabajar simultáneamente 5 pozas.

Las pozas son llenados cada tres días y se recoge la respectiva cosecha, supone un considerable tiempo empleado. Los S/. 345.00 Tampoco serian su ganancia neta por que el extractor pone las herramientas las cuales se desgastan por el uso, los gastos en las meriendas que llevaban para las largas jornadas de llenado de agua y la cosecha de la sal, la cantidad de dinero que obtenían por el trabajo era insuficiente lo que empezó a generar descontento en los trabajadores.

“...Como cada quien tiene unas pozas, tenemos que trabajarlo durante todas las semanas para sacar algo, la cantidad depende del tamaño, pero hay que ver también si se trabaja bien y a tiempo. Claro que los tiempos de lluvia no se pueden trabajar o si trabajas corres el riesgo de no sacar nada, pero fácilmente

esos meses son de trabajo de la chacra. Los pozos hay que llenar inmediato apenas este vacía la era, para no perder tiempo. No crea usted, que el trabajo es fácil, es muy duro: el agua para tomar tenemos que llevar de lejos, porque en las salinas todo es salado; las herramientas duran muy poco, parece mentira, pero con la sal se gastan en menos tiempo que en la chacra; así también no hay zapato ni ojota que aguanten, y el mismo vestido se malogra muy pronto, por eso lo que nos paga el municipio (MARASAL) no alcanza para mucho; peor era antes (Tiempos de EMSAL). Con el trabajo de la salina no se puede mantener a la familia. Todos los que tenemos pozo, también somos agricultores; solo así podemos aguantar los gastos de los chicos en la escuela, comprar cositas para la casa, pero también andamos necesitados de plata. La sal por muchos pozos que tenga, no da para vivir; nadie de Maras o Pichingoto vive solamente de extracción; en la mayoría de los casos rinde más la chacrita para guardar alimento para el año. Con lo que nos da la sal, compramos azúcar, ropita, cuadernos, pilas y otras cosas del Cusco...⁷².

El carácter subsidiario de la extracción frente a la agricultura esta reforzado por el hecho inevitable de que el frente salino es temporal pese a que el manantial de salmuera es permanente. Dijimos que, durante la temporada de lluvias en la sierra la extracción se paraliza.

⁷² ACUARIO, Manuel, edad 86 años. Entrevista realizada el 17 de junio del 2018 en el distrito de Maras. Entrevistador: Edwin Asto Ttito.

Por consiguiente, los ingresos generados por la extracción de la sal resultan complementarios, aunque no precisamente completan en forma adecuada una canasta familiar, por esta razón no hay extractores dedicados exclusivamente a la recolección y al trabajo realizado en las Salineras. La suma de dinero que cada extractor recibe por la sal no llega evidentemente a cubrir las necesidades básicas de la familia.

Pese a ello, los propietarios extractores son de cierta manera privilegiados, porque por lo menos tienen ese ingreso adicional; las familias que viven de la extracción de este recurso ven en las temporadas de sequía la posibilidad para obtener mayor ingreso económico en la extracción de la sal, sin embargo, estas temporadas también son perjudiciales para ellos mismos ya que temporadas de sequía son dañinas para quienes viven exclusivamente de la agricultura y de la crianza de ganado.

Teóricamente el volumen total de la extracción en las condiciones actuales de trabajo pueden llegar a 60 o 70 mil quintales por año, pero por manera artesanal de extracción que se practica en el lugar y la carencia de tecnología no pasan de 35 mil quintales por año en promedio, como excepción entre los años 1983 y 1984 temporada que se dio una considerable sequía en la sierra sur, supero los 60 mil quintales, pero, como es de suponer, este auge salinero, solo duro el tiempo de sequía y beneficio a los propietarios extractores de este producto, el resto de los pobladores mareños vieron en esos años los efectos negativos que causo la sequía en la agricultura y ganadería.

En conclusión, si las salinas fueran el principal soporte económico de la población mareña, este lo serían en forma limitada y sesgada. En primer lugar porque no sería la actividad más generadora de ingreso para los extractores de la sal, debido a que el trabajo en las salineras es solo en temporadas donde no hay la presencia de lluvias en la región, por este motivo el trabajo de extracción de la sal se complementa con otros ingresos como la agricultura y ganadería. De esta manera las 160 familias que habitan las comunidades de Maras y Pichingoto, no vean afectada su economía familiar.

Los pobladores dedicados a la extracción de sal en las salineras no ven en esta actividad su principal fuente económica por lo que cada familia tiene otras actividades como la agricultura, ganadería entre otras que ayudan a generar ingresos para su solvencia familiar.

Una de las principales limitaciones de ingresos económicos de los extractores de la sal sería la cantidad reducida de pozas que posee y maneja cada persona o familia, por otro lado, la falta de tecnología para llegar a niveles deseables de producción y la baja cotización del producto (la Sal) en el mercado local y regional.

Si a nivel personal o familiar las salineras no son un soporte adecuado, tampoco lo son para el distrito en su conjunto. La Historia reciente de Maras y su recurso salino da cuenta de que las utilidades generadas por la comercialización de la sal no beneficiaron al distrito. Durante el largo periodo del manejo de la comercialización por parte de la caja de depósitos y la

consignación de la empresa pública de la sal (EMSAL), las utilidades de la comercialización fueron sistemáticamente remitidas al gobierno central, sin retorno visible para este pueblo.

El dinero que los extractores obtenían por la extracción de la sal era mínimo en algunos casos no llegaba a cubrir los gastos que se generaba todo el proceso de extracción de la sal, a esta problemática se sumó que los pobladores no podían vender su producto a otros comerciantes debido a que la empresa tenía convenio de exclusividad de compra y comercialización de la sal de Maras.

3.6.2. PROCESO DE EXTRACCIÓN

El proceso de extracción empieza en la temporada de sequía (meses de abril a noviembre), es sencillo y artesanal las pozas deben haber sido limpiadas y acondicionadas para que el agua salada corra por los canales y desviada por medio de las mechas hasta que llegue a las pozas donde cada 3 días se llena con el agua salada, el viento y el sol juegan un papel muy importante en el proceso de evaporación y obtención de la sal.

El extractor solo tiene que esperar a que el agua se evapore y de esta manera libere su forma sólida, el cloruro de sodio. Al tercer día se vuelve a llenar la poza y así de manera continua.

Luego de un mes se procede a recoger los granos de sal usando una sencilla herramienta parecida al hacha, o una sencilla tabla de 40 o 50 cm

que a manera de barrido o peinado junta la sal hacia la parte central de dicho pozo evitando que los granos se mezclan con la tierra y procurando que el piso y los contenedores de la poza queden habilitados para el siguiente proceso de llenado. Esta actividad se da de manera continua aprovechando toda la temporada de sequía.

FOTOGRAFÍA DE LA EXTRACCIÓN DE LA SAL



FUENTE: Imagen propia. (Pobladora realizando el proceso de extracción de la sal para posteriormente ser llevado a las eras para que culmine con el secado del producto).

3.6.3. TEMPORADA DE EXTRACCIÓN

El proceso de Extracción de la sal en Maras se rige básicamente en función a las condiciones meteorológicas que caracterizan a la región de

Cusco, en general la alternancia de una estación seca y una estación lluviosa.

En la vertiente occidental de los andes peruanos, entre los 2400 y 3200 msnm. (Franja altitudinal en la que se ubican las salineras de Maras). Las precipitaciones invernales superan los 250 mm. Y pueden alcanzar hasta los 500 y 600 mm. Esto se da entre los meses de enero y abril. Es por esta razón que durante estos meses se paraliza la extracción de sal.

Los trabajadores aprovechan la radiación solar y la ventilación del viento para provocar la evaporación del agua la cual se encuentra a la intemperie, con la consiguiente precipitación de la sal. Los meses hábiles para la elaboración y extracción de sal son los meses de sequía.

El trabajo no se inicia en una fecha fija, todo depende del final de la temporada de lluvias esto puede ocasionar que se adelante o retrase el tiempo de inicio de las actividades de trabajo.

“comenzamos ya cuando las aguas del cielo, el aguacero ahuyenta, porque el aguacero (...) no nos deja trabajar.”⁷³

Como vemos en la cita anterior los extractores de las salineras empiezan cuando la temporada de lluvia concluya, cual no es una fecha fija. Ellos están sometidos a los fenómenos meteorológicos.

⁷³ Informante: Cesar Peña Valdez de 57 años, extractor de sal. en Maras, Entrevista realizada el 17 de junio del 2018. Entrevistadora: Jhojhana Maryly Matencio Carpio.

3.7. TÉCNICAS EN EL PROCESO DE EXTRACCIÓN

Desde tiempos antiguos los pobladores de las salineras de Maras, utilizan técnicas ancestrales para la recolección y extracción de la sal, estas herramientas son hechas de manera artesanal, con materiales que tienen a su alcance (tabla de madera, canastas, entre otros).

En la actualidad ya los extractores están empleando herramientas modernas, como es el uso de picos, palas, rastrillos entre otros.

3.7.1. LA BARRIDA O JUNTADO DE LA SAL

Se conoce como barrida cuando la sal se encuentra cristalizada dentro de las pozas, también conocida en quechua con el nombre de “**cachipichay**”, el momento de barrida depende de cada propietario, en este sentido algunos realizan la barrida a los 20 o 25 días, si la sal es barrida en menos de los 20 días esta puede tener bajo peso porque no cumple con su ciclo de maduración, lo propicio es que a más días en la poza el producto (sal) está más maduro.

Para empezar el proceso de recolección de la sal, debe romperse la superficie que forma la sal al cristalizarse y cuando la poza está lista para la recolección del producto a este trabajo se le conoce como “**cuyuchi**” y en castellano aflojar para realizar este trabajo los extractores utilizan distintas herramientas como son la “**p’anana o tulkina**” denominado la operación de **tulquir**, en castellano aflojar.

Los extractores realizan este trabajo dentro de las pozas con los pies descalzos o con las ojotas para ayudar a romper los terrones de sal. En la actualidad se puede observar el empleo de nuevas herramientas en este proceso como es el caso de pala o conocido como lampa.

Cuando la sal esta aflojada se recoge con el uso de tablas de madera que en quechua (CACHIPICHANA), formando un montón de forma cónica si se trata de salmuera (sal mojada) se emplea una pala y con la cual se hace el montón a medida que se amontone, y se traslada a la **era** donde termina el proceso de secado.

El último paso en la barrida lo constituye precisamente el traslado de la sal a las eras, para ello se utiliza canastas en quechua "ICHIARE O ICHARA" en el cual son llenados con las manos, una vez llena la canasta se traslada el producto hasta la **era** y se vierte allí su contenido (la sal) para su secado.

En ocasiones cuando esta actividad se realiza en grupo se emplea también la **keperina** (un saco abierto o manta de colores), que permite trasladar una mayor cantidad de sal a la era, en este lugar se deja la sal amontonada durante cierto tiempo (2 días). Durante este tiempo terminará de perder toda el agua al secarse el producto, quedará más protegido que en las pozas siendo más difícil su disolución.

Influye mucho en la calidad del producto el barrer la sal cuanto más seca este, es mejor el producto: Existen dos clases de barrida:

- Barrido en Seco
- Barrido en Mojado

3.7.1.1. BARRIDO EN SECO

Algunos extractores prefieren barrer la sal de las pozas cuando estas se encuentran seca a los 20 a 25 días aproximadamente ya que se dice que en este tiempo la sal se encuentra madura y tiene un peso optimo facilita la recolección de sal y es más rápida con la tabla se barre dentro de la poza; la ventaja de barrer en seco es que la sal tiene un color más fuerte y es más fácil limpiar la sal en seco que recogerlo mojada.

3.7.1.2. BARRIDO EN MOJADO

Cuando la poza tiene agua es un poco más difícil de barrer porque es complicado separar el agua de la sal, la ventaja de este tipo de barrido es que la sal sale mucho más limpia.

Cuando se empieza a hacer el barrido con la tabla por los cantos el agua ya lo está haciendo regresar por los costados de la tabla lo que dificulta el barrido, la sal recogida en barrida mojada sale con menos color y un peso no tan adecuado y no esta tan madura.

El proceso de barrido mojado se da de 10 a 15 días, para recolectar la sal mojada o salmuera se hace girar la tabla por la superficie de la poza

provocando que el agua choque contra los bordes del muro y se separe de la sal, algunos extractores hacen correr la sal formando con ella unas líneas elevadas los que separen el agua de la sal.

En esta forma en el recolectar la sal, el extractor se demora más tiempo y es más complicada, la sal obtenida de este tipo de recolección es conocida como producto de mala calidad, porque no termino el proceso de secado y contiene menos minerales según lo que manifiestan los extractores que son los trabajadores de estos lugares.

FOTOGRAFÍA DEL BARRIDO EN MOJADO



FUENTE: Imagen propia. (Extractor de sal, realizando el barrido en mojado, como se aprecia en la imagen aun en la poza se puede observar la presencia de agua salada).

3.8. LAS HERRAMIENTAS PARA LA EXTRACCIÓN DE LA SAL

Las herramientas utilizadas para la recolección de la sal, han ido cambiando con el pasar de los años; la utilización de herramientas rusticas desde épocas ancestrales, las mismas que en la actualidad siguen siendo utilizadas y combinadas con otras herramientas modernas para el mencionado proceso de extracción del producto (sal).

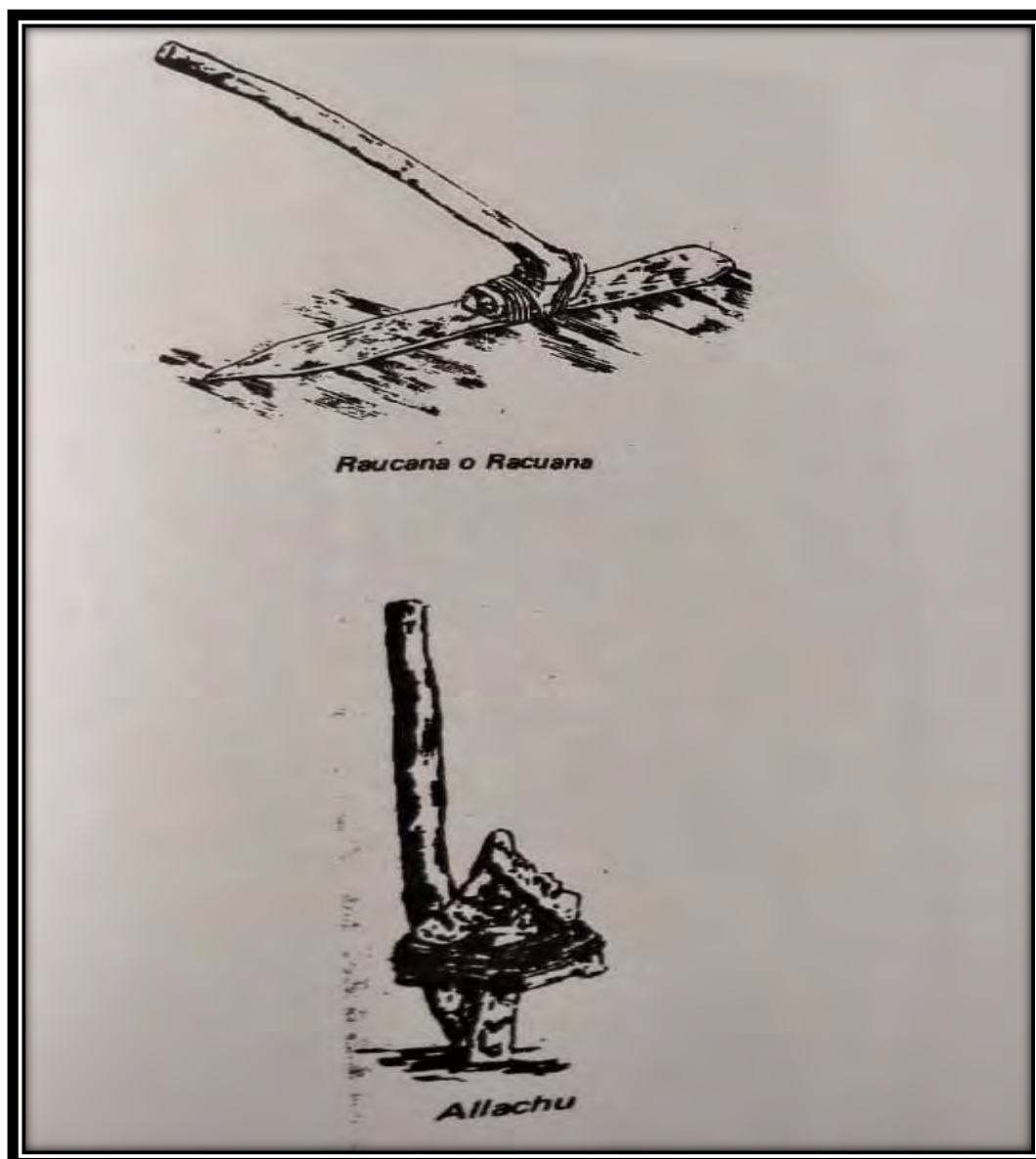
Entre estas herramientas tenemos: un pedazo de madera, rastrillo, pico, pala, canasta, saquillo o keperina entre otras herramientas que son utilizadas para la recolección de sal.

IMAGEN DE HERRAMIENTAS PARA LA EXTRACCIÓN



FUENTE: Imagen propia. (Se puede apreciar algunas de las herramientas utilizadas para el proceso de extracción de la sal).

RECREACIÓN DE HERRAMIENTAS UTILIZADAS



FUENTE: Imagen de Nati Menacho Soto, Br. En Arqueología. (Dibujos donde se recrea dos herramientas ancestrales utilizadas para el proceso de recolección de la sal).

3.9. TRASLADO O ACARREO DE LA SAL

El traslado resulta ser sumamente dificultoso debido a lo escarpado del terreno y a la práctica inexistente de caminos; Los sacos donde los

extractores guardan la sal son entregados a la empresa cuando estos van a proceder a entregar el producto, se llenan en las eras (lugar de secado), con ayuda de palas y canastas o las mismas manos se lleva a cuesta sujetando en la espalda con sogas o con mantas dobladas.

Los extractores tienen que hacer grandes esfuerzos y equilibrio para bordear las pozas con las arrobas de sal, las cuales son cargadas en las espaldas de los extractores con las mantas de colores o en los **want'us** palabra en quechua (En castellano es una manta echa de costal).

El traslado del producto se hace por el camino de herradura, para luego ser trasportado a lomo de acémilas hasta los almacenes de la empresa lugar donde termina el trabajo del extractor.

3.9.1. COSTO DE PRODUCCIÓN DE UN QUINTAL DE SAL

El costo que tiene que afrontar un extractor para poder obtener el producto final (sal). Por un quintal de sal, es diverso entre los que tiene que pagar al personal que cargue la sal hasta los almacenes y la merienda y pasajes que gasta los días que tiene que ir a realizar el regado de la poza, entre otros gastos que tiene el extractor durante este proceso para obtener la sal.

GASTO PARA LA OBTENCIÓN DE UN QUINTAL DE SAL

GASTOS	PRECIO
Personal para regar la poza (por tres días)	70.00
Cosecha de la sal	30.00
Acarreo de la sal al almacén	30.00
Meriendas (desayuno, almuerzo, chicha, coca entre otros).	15.00
GASTOS	145.00

FUENTE: Elaboración propia. - Resultado del procesamiento de 46 encuestas aplicadas a igual número de extractores (25% del total). El costo se fijó por jornales de trabajo que es de 70.00 soles precio que los extractores fijaron para el trabajo en las pozas de extracción. A este monto otros gastos como el mantenimiento y adquisición de nuevas herramientas de trabajo.

3.10. CALIDAD DEL PRODUCTO POR MESES

La calidad del producto varía de acuerdo a los meses en que se realiza la cosecha, en los primeros meses de la temporada la sal sale más oscura y en los meses donde ya terminaron la temporada de trabajo la sal sale más clara.

- ❖ **En junio.** Se obtiene las primeras metas, es en este mes la sal obtenida sale un poco sucia debido al color oscuro del agua.
- ❖ **En Julio.** En este mes, el agua ya está más clara por lo cual la sal se aclara y es un poco más limpia.
- ❖ **En Agosto.** La campaña empieza a tomar fuerza ya que la sal se obtiene completamente limpia.
- ❖ **En Septiembre.** La campaña prosigue con la misma fuerza al igual que octubre estos meses son considerados como los meses de auge en la extracción de sal.
- ❖ **En noviembre.** Disminuye la producción debido a la presencia de las primeras lluvias, llegando a diciembre donde ya no hay producción.

3.11. LA ENTREGA DEL PRODUCTO

La entrega del producto es exclusivamente de cada extractor, se realiza una vez que las eras contengan la sal de dos o más barridas por lo cual se deberá recurrir a mano de obra adicional (contratar personal), entregar varias metas en una sola vez reduce los gastos para el extractor, una vez en los depósitos los sacos van apilándose abiertos en su exterior hasta finalizar la totalidad de la entrega.

Antiguamente la sal debía volverse a amontonar frente a los almacenes para controlar con ellos su limpieza y falta de humedad.

Cuando la sal era de deficiente calidad los almaceneros podían obligar a efectuar un lavado antes de aceptarla. Una vez finalizado el traslado en los sacos el productor deberá ir pesando en bascula al tiempo que los empleados de la empresa controlaban su peso, cada saco deberá contener 50 kilos de sal sacándose la sobrante o añadiendo más en cada caso.

La empresa tiene fijada la báscula en 51 kilos para corregir la merma de la posible humedad del producto entregado.

FOTOGRAFÍA DE LA ENTREGA DE LA SAL A LA EMPRESA MARASAL



FUENTE: Imagen propia. (Se aprecia el pesado de la sal, antes de ser cocido y almacenado en los depósitos de la empresa Marasal).

La entrega de cada extractor se registra en un cuaderno de control con el fin de llevar un registro de las entradas del producto, lo cual genera un comprobante para que el extractor pueda con el que cobrar por el producto entregado, luego de ser verificando en el peso, los propios almaceneros son los encargados de almacenarlos y ser llenados en los costales y luego ser cocidos con un hueso y un trozo de sogá o cordón.

Después los sacos que ya están listos se volverán a apilar en otro ambiente de los depósitos donde quedarán almacenados hasta su expedición o venta a los comerciantes y al público en general.

FOTOGRAFÍA DE LA ENTREGA DE LA SAL



FUENTE: Imagen propia. (Una vez lista la sal en los sacos estos es almacenada en los depósitos de la empresa para su comercio).

3.12. TRABAJOS Y FAENAS DE LOS EXTRACTORES DE SAL

La preparación anual para la limpieza del camino, reconstrucción de las acequias principales y limpieza de los reservorios, así como las puntuales mejoras de esta infraestructura en general, son atendidas mediante trabajos colectivos de todos los extractores. Una vez convocadas a las faenas con esta finalidad fuera de estas operaciones los trabajos preparatorios como los propios de elaborar serán responsabilidad de los extractores particularmente cada uno deberá atender su propia unidad de explotación.

El trabajo comunal en las salineras está organizado por el sindicato de extractores, el órgano de gobierno de esta organización establece las tareas de efectuar de manera periódica como las de preparación de los elementos generales de explotación, o para realizar alguna obra de mejoramiento o mantenimiento.

Las faenas son convocadas de preferencia los domingos siempre con un cierto plazo de tiempo (tres días o una semana antes). Para facilitar la asistencia de los extractores. Anualmente pueden realizarse entre cuatro y ocho faenas según sean los efectos de la lluvia o si debe realizarse obras de carácter extraordinario.

Por lo general cuando deben convocarse a varias faenas se hace a razón de una a dos veces por mes para no impedir la atención de otras actividades pueden convocarse a los extractores por turnos cuando por las características de la tarea no es factible la participación simultanea de la totalidad.

La participación de los extractores en las faenas que convoca el sindicato es obligatoria, la organización dispone de un padrón para llevar a cabo un control de las asistencias, multando a los ausentes, la contribución de los extractores es nominal. Y no varía en función a la extensión de sus salineras (no importa el número de pozas que posea).

Excepcionalmente el sindicato puede convocar a alguna faena de carácter restringido en las que solo participan los extractores de un solo sector cuando el trabajo realizado afecta a un solo sector. La participación a las faenas en los últimos años se evalúa en un 50% y 80 % del total censado.

El precio fijado para la multa por inasistencia es el importe de un jornal de un peón en el distrito. La multa cuando no es abonada voluntariamente se deduce a favor del sindicato y a cuenta de la sal que entregue el extractor en los almacenes, con este ingreso la organización financia algunos tomines de chicha o algo de comida que será consumida en el curso de otras faenas. El sindicato admite que los extractores se hagan sustituir en las faenas corriendo a cuenta de estos los pagos al peón correspondiente.

3.13. ORGANIZACIÓN SOCIAL DE LOS PRODUCTORES

La producción de la fuente salada de Maras se da mediante tres formas distintas de acceso a los bienes de producción: la propiedad, el arrendamiento y el trabajo en compañía su análisis se hace difícil por cuanto

no existe registros catastrales ni documentación escrita que atestigüe la propiedad. Por lo que este debe realizarse a partir de fuentes orales.

Las pozas de elaboración de sal son propiedad privada de familias del pueblo de Maras y de la comunidad de Pichingoto. La propiedad de las pozas, al igual que la tierra, se transmite por herencia de generación en generación o bien por compra – venta. La ausencia de documentación escrita que evidencie esta transmisión esta suplida por la memoria oral y por la propia participación de los actuales propietarios en las faenas colectivas de los extractores.

El actual sindicato de extractores ha elaborado un padrón y pretende gestionar el otorgamiento de títulos de propiedad. Con ello y más a partir de la adjudicación de nuevos lotes habilitados para la construcción de pozas el sindicato pretende hacer reconocer el derecho de la propiedad privada a partir justamente de la asistencia a las faenas que convoca para la mejora y el mantenimiento de los bienes colectivos.

La venta de pozas se realiza muy excepcionalmente. Mientras que la comercialización de la sal estaba en manos de EMSAL, dadas las pocas utilidades que generaba su explotación, la falta de demanda se hacía excepcional la venta actualmente, al aumentar en los últimos años el interés por la sal, se realiza también pocas transacciones, dándose solo en casos en el que es difícil dividir con la herencia una propiedad.

3.13.1. LOS ARRENDAMIENTOS

Los arrendamientos de la producción y los contratos de trabajo en compañía son más frecuentes que las ventas de pozas, pero se dan de una forma limitada. Generalmente se establecen cuando el propietario no tiene posibilidades de realizar de forma rentable una explotación directa de sus pozas (por su dedicación a otras actividades, el tamaño y composición de su grupo doméstico o las más veces por el tamaño mismo de su unidad).

En los contratos de arriendo, el propietario sede sus pozas por un periodo de tiempo determinado, a cambio de una cierta cantidad de dinero. Es frecuente que este pago sea anual, entregando el arrendatario una primera mitad al principio de la campaña y el resto al finalizarla.

Los contratos pueden establecerse por escrito, aunque no es habitual que se registren fuera del pago en moneda acordado, al propietario no le corresponde ninguna parte del producto, así como no está obligado a intervenir en la explotación de sus pozas.

3.13.2. LA COMPAÑÍA

Los contratos de trabajo en compañía (o “al partir”) se dan con mayor frecuencia. Este tipo de contrato consiste en la sección de la explotación de un determinado número de pozas a cambio de la mitad del producto resultante. Los acuerdos suelen hacerse de manera verbalmente y por

periodos de tiempo no estipulados de forma explícita debiendo ser renovados año por año.

El extractor que toma en compañía las pozas de un propietario realiza la totalidad de las operaciones de puesta a punto y de elaboración, debe procurarse las herramientas necesarias para llevarlas a cabo.

Las utilidades se reparten al 50 % entre ambas partes. No obstante, no estar obligados, en ocasiones el extractor regala parte de su ración al propietario, así como este puede facilitar algo de bebida o jurka cuando se lleva a cabo la barrida o entrega.

3.14. LA FUERZA DE TRABAJO EN LA EXTRACCIÓN DE LA SAL

La obtención de esta mano de obra adicional se realiza en el marco de este mismo sistema de intercambio de servicios que se da en el trabajo agrícola.

Los campesinos obtienen en sus chacras trabajo adicional a partir de la reciprocidad. Al igual ocurre en la explotación salinera, en los momentos fuertes del ciclo agrícola en que la unidad doméstica es insuficiente (la siembra y la cosecha, por ejemplo).

Recorre a la mano de obra bajo distintas formas fundamentadas en un intercambio recíproco de servicios. Las dos formas más extendidas de reciprocidad en el trabajo son el ayni y la minka.

3.14.1. EI AYNI:

Forma de trabajo basado en la reciprocidad de tipo simétrico realizada entre iguales. En un ayni una persona organiza un grupo de trabajo solicitando la ayuda de otros campesinos.

En contrapartida deberá pagar a cada participante con la misma cantidad de tiempo y en el mismo tipo de trabajo. Las variaciones en la cantidad de trabajo son muy pequeñas y se mantiene una cuenta exacta de los días trabajados. El servicio que se intercambia en ayni se contabiliza, aunque no siempre de forma explícita y generalmente es devuelto a corto plazo.

Durante el trabajo se ofrecerá al participante comida y bebida que se consume en medio de un contexto distendido. El ayni supone una relación horizontal entre iguales y en el generalmente se intercambian servicios para realizar trabajos habituales de los campesinos (Ayni es la colaboración recíproca).

Cuando se solicita un Ayni en la explotación salinera, de la misma manera que para los peones, el propietario debe entregar la correspondiente ración. A pesar de consistir en un intercambio de reciprocidad (en un sentido más estricto que en la minka) y que el servicio y la ración deberán ser de entrega una pequeña cantidad de sal a los depósitos a cambio una mayor posibilidad de negociar al margen de la empresa.

3.14.2. LA MINKA:

Se diferencia del ayni, en principio en que no se devuelve el servicio de la misma manera como se ha recibido. Generalmente la contrapartida de una minka consiste en un pago en bienes, con el cual se cierra el circuito del intercambio. Al igual en el ayni, la minka requiere de una solicitud formal (no es una reciprocidad establecida por la costumbre o la proximidad social).

Si bien la minka puede considerarse como un extendió de las relaciones de reciprocidad (con lo que se acompaña igualmente de comida y bebida para el que ofrece el servicio).

Entre los campesinos de Maras están igualmente extendidos los intercambios en ayni como en minka. La posibilidad de devolver el servicio en las mismas condiciones determinara recurrir a una u otra forma. La contrapartida de una minka la constituye generalmente el pago de un jornal además de la manutención durante el trabajo.

Con ello un minkado (llamado común mente peón) se contrata para solicitar un servicio especializado o bien para no contraer la obligación de devolver el servicio requerido.

El que se hace contratar como peón suele ser un campesino con un acceso limitado a los bienes de producción y que requiere del pago con dinero para abastecer su propio consumo.

Si bien el ayni se realiza con igual frecuencia se establece particularmente cuando ambas partes tienen o tendrán necesidad de un igual tipo de servicio. Así mientras que para la siembra es habitual la participación de otros

campesinos con su yunta de bueyes a cambio de un servicio idéntico para el traslado de guano o la construcción de un local por ejemplo es más habitual el contrato de peones (siempre en función del acceso a moneda por parte del contratante).

3.15. EL SINDICATO DE EXTRACTORES

La asociación de extractores se constituye en el año de 1973, su labor fundamental radica en formular de forma periódica memoriales para reclamar mejoras en el pago del producto por parte de la empresa EMSAL. Habitualmente la empresa daba curso a dichas peticiones dentro de su jerarquía organizativa, que acaba por desatenderse en la mayoría de veces como consecuencia de la centralización de sus órganos de decisión, La asociación estaba federada a la CNT (Confederación Nacional de Trabajadores) recibiendo de esta en sus últimos años de funcionamiento asistencia jurídica y apoyo en sus reivindicaciones.

En un momento dado, la Asociación pretendió coordinar sus acciones con las de otras salineras y dar mayor fuerza a sus reclamos ante EMSAL, pero estas relaciones no llegaron a formalizarse por desavenencia interna de la propia organización.

La totalidad de extractores que explota o extrae en las salineras están agrupados en el sindicato de extractores. El sindicato se constituye después de las movilizaciones que producen a la municipalización de las salineras. En 1981. Sustituyendo a la anterior asociación de Extractores de la sal de

Maras, con el cambio de régimen jurídico de la empresa comercializadora los extractores pasaron a adquirir un mayor protagonismo en las decisiones de este a través de su organización.

3.16. DIVERSIDAD DE USOS DE LA SAL.

La sal desde épocas antiguas fue utilizada por los pobladores de la zona, en la actualidad el uso que se le da, es diverso incluso llega hasta la industria de la belleza.

EL USO DE LA SAL EN LA ÉPOCA INCA

Según el cronista Bernabé Cobo menciona que el termino sal en la época del tawantinsuyu y el uso que le dieron a este elemento los antiguos pobladores era en los ayunos, tal como lo indica en su libro “Historia del Nuevo Mundo” Tomo IV. Describe los ayunos que realizaban:

“... Así para cumplir la penitencia impuesta en la confesión, como cuando por devocacion o para impetrar de sus dioses alguna cosa que deseaban se quería afligir y darse a obras penales y de muy diferentes del nuestro, porque no consistía en obtenerse tiempo señalado de todo manjar o en comer menos veces de lo acostumbrado ni en menos cantidad, sino solamente en abstenerse por todo el tiempo que ayunaba de **sal** y de ají, que era sus especias en lo demás largarsen la rienda cuando quisiera, no entendían que quebrantaban su ayuno. Verdad que es también a veces y en ciertas ocasiones graves añadían el abstenerse por

algunos días de comer carne, beber chicha y de llegar a su mujeres, lo cual tenían por rigor esquisito; pero el ayuno común y ordinario era sobre dicho, que no pedía mas rigorosa adstenerencia de **sal** y ají...”⁷⁴ (La utilización de negrita es nuestra.)

El cronista Garcilaso de la Vega hace referencia al lugar donde se extraía la sal para los incas y el empleo que le daban estoy en su vida cotidiana.

“... Que el rey Manco Cápac considerado bien las comunidades del hermoso valle del cusco con partes de sierra alta y con cuatro arroyos de agua que regaban todo el valle y que en medio de él había una hermosísima **fuentes de agua salobre para hacer sal**, y que la tierra era fértil y el aire sano, acordó fundar sus ciudad imperial en aquel sitio, conformándose como decían los indios como la voluntad de su padre el sol, que según la señal que le dio de la barrilla de oro, quería que asentase allí su corte, por había de ser cabeza de su imperio, además se manifiesta que los incas **conocieron dos condimentos, la sal y el ají (cachi y uchú)**...”⁷⁵. (La utilización de la negrita es nuestra).

En cuanto a la ubicación de donde obtenían sal ellos la denominaron Cachiracay tal como consta en la cita de Jiménez de la Espada donde indica:

⁷⁴ COBO Bernabé. “Historia del Nuevo Mundo”, Tomo IV. Pág. 111 – 114.

⁷⁵ DE LA VEGA, Garcilaso. “LOS COMENTARIOS REALES DE LOS INCAS”. Segunda Parte Historia General del Perú (1616). Edit. Príncipeps. Córdova. Año 2009. Pág. 36.

“a tres leguas del valle de Anta, en el lugar llamado **cachiracay** se produce sal para el consumo de los pueblos de Maras”⁷⁶ (La utilización de negrita es nuestra).

3.16.1. LA SAL DENTRO DEL TRUEQUE DE PRODUCTOS.

En la ideología andina hasta después de la llegada de los españoles el precio de la oferta y la demanda en los productos de origen andino se regía a sus costumbres es de este modo que se mantiene el **TRUEQUE** (intercambio de productos) con sus equivalentes, deseados vía los Qhatos (ferias o mercados itinerantes), los cuales se realizaban en las capitales de distrito o provincia, una vez por semana los cuales generalmente son los días domingos.

Siendo las mujeres las únicas encargadas de realizar este intercambio de sus productos con productos que no tenían o no producían en su comunidad.

Este tipo de intercambio se da con productos que pesan o midan la misma cantidad, de tal manera las participes del intercambio quedaban a gusto con el trueque realizado.

El mejor ejemplo de intercambio nos muestra el Antropólogo Enrique Mayer, Quien señala que: en la Sierra Central la reciprocidad de los bienes marcados es: un saco de maíz por un cordero y la costumbre que observa en el distrito de Chinchero de la Provincia de Urubamba, durante la feria

⁷⁶ JIMÉNEZ DE LA ESPADA, Marcos: “Relación Geográfica de Indias – Perú”. Tomo II. Madrid 1965.

dominical es ver que una lata de atún es la medida para intercambiar con cuatro frutos de naranja poniendo como precio la sal de gema producida en el distrito de Maras, provincia de Urubamba, además en las provincias altas un manojo de lana de oveja es intercambiado por un kilo de sal que se produce en las salineras de Azángaro ubicado dentro del departamento de Puno.

Hasta nuestros días aún se puede apreciar este tipo de intercambio en la localidad del distrito de Urquillos provincia de Urubamba, donde se aprecia el intercambio de la sal producida en Maras por fruta, productos de la zona del mencionado distrito.

3.16.2. LA SAL PARA EL CONSUMO HUMANO

En cuanto al uso de la sal dentro del consumo humano vemos que este producto es empleado de diferentes formas, en un ejemplo podemos mencionar el uso de la sal en la elaboración del CHARKI o cecina (la carne deshidratada).

para la elaboración de esta se emplea la sal que será untada en la carne y expuesta al sol.

3.16.3. LA SAL COMO INGREDIENTE PARA LA ELABORACIÓN DE TRABAJOS

- **TRABAJO EN CUERO.** - Para la elaboración de trabajos en cuero, la sal es untada en el cuero para un mejor secado de la piel del animal, con la cual se realizarán monturas de caballos, riendas, sogas, jaquimones.
- **CONSTRUCCIÓN DE HORNOS.** - La sal de Maras es utilizada para la construcción de hornos artesanales, como un elemento esencial para mantener la temperatura elevada y prolongada.

3.17. EL TRASPASO POR HERENCIA DE LAS POZAS DE EXTRACCIÓN

Las pozas artesanales son propiedad privada de familia de extractoras del pueblo de Maras y de la comunidad de Pichingoto, este último pequeño poblado a orillas del río Vilcanota.

El hecho de la propiedad se remite a los antepasados de los extractores y se transmite por herencia, la cual pasa de generación en generación dentro de los integrantes de una misma familia, cuando los herederos tienen la propiedad de las pozas estos son los encargados del trabajo de mantenimiento, el proceso de regado, la recolección de la sal y otras actividades que serán necesarias.

Como los pobladores mismos manifiestan las pozas son patrimonio familiar y conservado por la memoria de sus antepasados que construyeron las pozas y dejaron para sus descendientes, e ira pasando de generación en generación. A esto también suma una frase comúnmente escuchada en la zona el cual la manifiestan con frecuencia los extractores y es **“El sudor y**

la sangre de los mayores están en las pozas que ahora trabajábamos hasta que los menores nos reemplacen”. Con esta frase podemos darnos cuenta que el trabajo que ellos realizan en las salineras lo vienen realizando desde generaciones pasadas, trabajan las pozas en nuestros días y guardan la esperanza de que en un futuro sigan trabajando con las mismas ganas de sus antepasados y que las pozas no pasen a otros dueños.

Como sucede en la fragmentación de la tierra en el proceso de paso de las parcelas a los descendientes, como el acceso de los hijos de un propietario va desmembrando la cantidad de pozas que un propietario tiene, de tal manera que, si hace 40 años un extractor al que denominaremos “X” poseía 70 pozas, al casarse, tener descendencia y fallecer, deja e herencia a sus hijos una cantidad de pozas a cada uno, que sería en promedio de 10 u 8 pozos por hijo, y este hijo que heredo alrededor de 10 pozas para su siguiente generación, los hijos tendrán un promedio de 2 a 3 pozas como máximo.

En un inicio la propiedad de las pozas empezó en un grupo reducido de familias las cuales poseían alrededor de 100 a 200 pozas por cada familia. Como ya se mencionó las pozas se heredaban a una nueva generación dentro de las familias los que causo que cada integrante herede un número de pozas menor al inicial, es de esta manera que las pozas han llegado a la actualidad en un número de 5 a 7 pozas por extractor.

Como es los casos de familias emblemáticas que poseían el mayor número de pozas hace 30 años las cuales eran de 85 a 100 pozas, ahora sus nietos poseen alrededor de 7 pozas.

Desde el momento en que los extractores empezaron a agruparse y formar un grupo que los represente, uno de sus primeros acuerdos fue la propiedad de las pozas, quedando como primer punto que las pozas de las salineras no se venden y no se arriendan a personas ajenas a la comunidad de Maras y Pichingoto con lo cual garantizan que no haya presencia en el trabajo de personas de otros lugares. Y como segundo punto la participación de la religión católica dentro de esta actividad, y en la tenencia.

Es así que algunos santos que se encuentran en la iglesia del Distrito de Maras son poseedoras de algunas pozas de sal y las ganancias obtenidas de las mismas son utilizadas en sus días de fiesta de los mencionados santos y vírgenes.

“En asamblea los extractores llegaron a un acuerdo que la propiedad de los pozos es indiscutible y que no se puede vender a personas que no son de Maras o Pichingoto, lo que sí está permitido es el arrendamiento o trabajo al partir, en **el primer caso** el arrendamiento es cuando el propietario sede temporalmente sus pozas por una determinada suma de dinero. En **el segundo caso** el trabajo al partir consiste en dividir en partes iguales la cosecha de la sal, en este caso el propietario logra ingresos sin trabajar solo por el hecho de poseer las pozas. Cabe mencionar

que algunos santos de la iglesia de Maras poseen pozos de sal,
los santos titulares son:

- San Francisco de Asís.
- San Sebastián.
- La Virgen Purificada.
- Jesús Nazareno.
- Virgen Cocharcas.”⁷⁷

Hasta hace algún tiempo los párrocos de Maras usufructuaban dichos pozos arrendado a terceros o empleaban peones. El fruto de esta venta de uso 60 pozos aproximadamente iba directamente para el mantenimiento del culto, sin ser voluminoso el nivel de ingreso pudo ser un complemento importante pero lo que cabe resaltar es el hecho de que el párroco estaba inserto en la dinámica de la producción y la comercialización de la sal.

A su condición de pastor espiritual se añadía la condición de agente económico en los últimos años. Los pozos de la iglesia de Maras han sido adjudicados a personas carentes de ingresos económicos, con la condición de obligarse a cuidar el templo durante las noches, durante el tiempo del usufructo del pozo. De manera.

“La Nueva Política Clerical apunta a aliviar a familias pobres, resguardando al mismo tiempo el Patrimonio Religioso y Artístico que pertenece al conjunto del pueblo de Maras”.

⁷⁷ Información de Fuente Oral recopilada de una entrevista que se le realizó a la Srta. Paola Flor Flores Paucar, trabajadora encargada del área de supervisión de las salineras de la Empresa MARASAL del distrito de Maras.

Además de la iglesia. El municipio provincial de Urubamba posee alrededor de 80 pozos.

El origen de esta posesión está en que algunos mareños residentes y/o migrantes a la capital provincial “Urubamba”, al no contar con descendientes extractores posiblemente por haber ascendido y a tener ocupaciones más elevadas, rentables y ante las limitaciones de enajenarlos vía venta, optaron por ceder las pozas al municipio, a fin de que este los use en beneficio de las clases menos pudientes de la localidad.

El concejo municipal de Urubamba procedía a arrendar las pozas a particulares y dedicaba los ingresos a obras de interés general. Sin ser significativo para la caja municipal, su administración siempre genera manejos poco claros por parte de la autoridad y suspicacias muchas veces fundadas de favoritismos a los arrendamientos de parte de los opositores de los sucesivos gobiernos locales.

Desde 1985 las pozas fueron arrendadas a la comunidad de Pichingoto, la mencionada comunidad trabaja las pozas en jornadas comunales con la perspectiva de usar las utilidades en agua potable y obras de defensa del Río Vilcanota, según información proporcionada por el presidente de la comunidad Sr. Víctor Allende Ortiz de Orue.

CAPITULO IV

4. COMERCIALIZACIÓN DE LA SAL EN LOS AÑOS DE 1981 - 1985

Hasta fines de los años 80 la extracción y la comercialización de la sal en el Perú estaban bajo el control de manos privadas, si bien el estado intervenía en su distribución a través de los llamados estancos de la sal. Este estanco, junto con el de otros productos como era el tabaco, la coca, entre otros.

Este impuesto nace como consecuencia de la guerra con Chile, el estado Peruano debió recaudar fondos para hacer frente a las compensaciones al país vecino, fue entonces que el país carga fuertes impuestos sobre los productos, en especial sobre el tabaco, coca y la sal.

4.1. EL ESTANCO DE SAL.

Hasta el año de 1969, era común que las más grandes y rentables empresas encargadas de la extracción y comercialización de la sal estuvieran en manos de empresas privadas como fue el caso de algunos lugares de extracción como: la planta de Huacho en Lima, Otuma en el Norte y la de Juliaca en el sur del país.

Es después de este año (1969) que se implantan nuevas normas y leyes para la extracción, recolección y comercialización de la sal mediante la implantación del decreto N° 17525, Por medio del cual el estado peruano asume directamente la totalidad del proceso de extracción, refinación, tratamiento y comercialización de la sal existente en todo el país, creando para ello la Empresa Pública de la Sal, conocida como EMSAL.

Dos años más tarde, se implanta la ley de Industrias con el Decreto Legislativo N° 18350, mediante el cual se reservará para EMSAL la explotación exclusiva del producto en todo el país, razón por la cual se prohibió la explotación, recolección artesanal o cualquier otra forma de recolección de la sal al considerar el procedimiento de obtención de cloruro sódico como industria básica de primera necesidad para el estado.

La implantación de este nuevo Decreto Legislativo por parte del estado hizo que la industria de la extracción y recolección de este producto, conllevo al cierre de las explotaciones menos rentables y de los yacimientos poco seguros que se dedicaban a la extracción artesanal de la sal.

El cierre de estos centros de extracción, origino molestias en los trabajadores que se dedicaban a esta actividad, para el caso del departamento del Cusco.

La empresa pública EMSAL clausuro con dichos argumentos de forma definitiva las minas de sal que habían a lo largo del departamento como fue el caso de Uccopata y Tihuicti en la provincia de Paruro, Pichuimarca en el distrito de Anta, Maras en la provincia de Urubamba, por último se prohibió la explotación de la salmuera del distrito de San Sebastián en la ciudad del Cusco.

4.2. CLAUSURA DE LAS SALINERAS DE MARAS

Una vez que se implanto el decreto Legislativo N° 17525, que prohibió cualquier tipo de extracción y comercialización de la sal de manera total o parcial en todo el país.

Las salineras de Maras no fueron ajenas a estos cambios razón por las cuales cerraron sus puertas y dejaron de producir para fines mercantilistas empresariales, pero ellos no dejaron de producir la sal, porque en este lugar cada familia es poseedora de pozas de sal, razón por la cual seguían realizando esta actividad para consumo familiar y para la actividad del trueque ya que esto es parte de su vida cotidiana y está arraigada en su cultura y costumbres desde épocas muy antiguas.

4.3. LAS SALINERAS DE MARAS RETOMAN SUS ACTIVIDADES EXTRACTORAS BAJO EL CONTROL DE LA EMPRESA EMSAL

Bajo las leyes impuestas por el Estado Peruano en el Decreto Legislativo N° 17525, se implanta el control administrativo de las salineras de Maras a la empresa pública EMSAL la única autorizada para extraer, refinar, y comercializar el cloruro de sodio existente en el país. El procedimiento que empleaba para la recolección del producto la empresa EMSAL era simple, consistía en la adquisición de toda la sal, producida por los extractores de las salineras.

La venta del producto por parte de los extractores a la empresa era a precios muy bajos implantados por EMSAL, con lo cual nunca llegaban a cubrir sus reales costos de producción. Posteriormente la empresa procedía a distribuirla a sus respectivos estancos, ubicados principalmente en las capitales de provincias y de algunos distritos del departamento del Cusco, para posteriormente proceder a su venta directa por parte de EMSAL al por mayor y menor con el consiguiente incremento de precios.

La diferencia era realmente sustancial, el producto para la venta por parte de EMSAL, por qué el producto no pasaba por ninguna transformación la sal obtenida por los extractores en las pozas de las salineras y la sal que se podía adquirir cuando se compraba de la empresa EMSAL, (es decir se vende tal como se extrajo sin modificaciones).

4.3.1. LOS PRECIOS FIJADOS POR EMSAL

Los precios se fijaban en razón a los impuestos por las salinas que se encontraban en la costa de nuestro país de mayor productividad mediante el pago de un porcentaje teóricamente acordado de forma colectiva entre empresa y extractores, con ello en 1978.

EMSAL pagaba a razón de S/.40 soles el quintal, vendiéndola después a los propios depósitos que tiene la compañía en la zona de explotación a S/.230 soles el quintal, lo que suponía un ingreso del 83% sin realizar ningún tipo de transformación en el producto, En este sentido un estudio elaborado en 1969 por el Instituto Nacional de Planificación. Concluye lo siguiente:

“Hay ausencia de los costos reales de producción que, en última instancia, al advertirse el claro desequilibrio de estos (como base propia, la real de oferta), frente al precio real de demanda no definido por el producto de Maras u otras salineras en producción de la región, sino por los productos procedentes de la costa bajo un criterio falso de comercialización. Todo en detrimento de los extractores (INP. 1976:6)”⁷⁸

⁷⁸ INSTITUTO NACIONAL DE PLANIFICACIÓN. S. R. Estudio de la Producción y Comercialización de la Sal en la Región Sur Oriente. Pág. 9.

4.4. LOS POBLADORES Y EXTRACTORES SE LEVANTAN CONTRA EMSAL

A inicios del año de 1981, los pobladores y extractores de Maras empiezan a hacer sentir su malestar por los precios bajos que reciben por vender su sal a la empresa EMSAL. Fue de esta manera que tras meses de jornadas de lucha, el pueblo de Maras el día 5 de noviembre de 1981. Logra la municipalización de la sal, saliendo del yugo de la empresa explotadora EMSAL.

4.4.1. CREACIÓN DEL FRENTE ÚNICO DE DEFENSA LOS INTERESES DE MARAS (FUDIM).

El Frente Único de los Intereses de Maras, fue fundado en el año de 1973, frente a la empresa por una mejora en el pago del producto y un aumento en su asignación mensual de sal se daban de forma continuada, no obstante no es hasta los años 80 en que cambiara sustancialmente esta situación a partir de las elecciones locales y generales de 1980.

El Frente Único de los Intereses de Defensa de Maras (FUDIM) el cual junto con la sección distrital de la Federación Departamental de Campesinos del Cusco, los maestros y las nuevas autoridades municipales, comienzan una campaña de movilización para conseguir la municipalización de la sal, logrando la expulsión de EMSAL y la asunción de sus funciones por parte del municipio, se aspiraba a satisfacer tanto los reclamos por parte de los extractores en favor de un justo pago por su trabajo en la obtención del producto como las necesidades del ingreso para atender al desarrollo

distrital, sin afectar con ello la forma tradicional de propiedad y de explotación.

Los acontecimientos se precipitan en el curso del año 1981. En octubre los extractores deciden presionar a la empresa al incumplir con su compromiso de aumentar el pago en el mismo momento en que subieron los precios al público (acontecimientos que se dieron dos meses antes). El consejo distrital decide apoyar a los extractores a la vez que solicita la concesión de un pequeño canon a favor de las arcas municipales.

En respuesta, EMSAL publico anuncios en los periódicos cusqueños llamando a subastar, con ello la empresa pretendía reemplazar a los propietarios de pozas y contratar los servicios de terceros para el trabajo en la elaboración de la sal. El alcalde de Maras y el secretario general del FUDIM, acudieron a la convocatoria presentándose como únicos postores, a pesar de lo cual no les fue adjudicada la explotación.

Ante los acontecimientos, el FUDIM organizo una marcha de sacrificio hasta la ciudad del Cusco para el día 3 de noviembre para reclamar a las autoridades departamentales atención y solución a los problemas más urgentes del distrito, el memorial que pretendían hacer llegar al prefecto del Departamento y el Director del Órgano Regional de Desarrollo del Sur – Oriente (ORDESO) que recogía los siguientes puntos: electrificación para el distrito, agua potable y desagüe, infraestructura educativa, atención sanitaria, rectificacacion del trazado de la carretera del Cusco al Valle

Sagrado por las localidades de Che´quereq, Maras, Qollanas y Pilleray entre lo más importante de su pedido la municipalización de la salineras.

Ese día se movilizaron unos 1300 mareños hasta la capital departamental del Cusco a unos 60 km, recibiendo un importante apoyo por parte de los medios de comunicación cusqueños que publicitaron el contenido del memorial. El día 4 de noviembre, los representantes del FUDIM se reunieron con el prefecto quien acepto verbalmente la toma de posesión de las salineras, ofreciéndose a estudiar la solución al resto del problema. Al día siguiente el 5 de noviembre, el pueblo encabezado por el alcalde de Maras y el presidente del FUDIM tomo posesión de las salineras, organizando rondas campesinas para vigilarlas, así como también las instalaciones de EMSAL y la sal almacenadas en los depósitos. El 26 de noviembre el subprefecto provincial de Urubamba realizo una entrega simbólica de las instalaciones de la empresa al consejo distrital, cediendo a los extractores y su producto al municipio.

El 6 de diciembre del mismo año, el concejo emitió un Decreto N°18350 por el cual se municipalizan las salieras de Maras, constituyéndose en uno de los bienes del consejo distrital de Maras” entre los considerandos se hace una especial referencias a la constitución política del estado la cual determina la autonomía económica y administrativa de las municipalidades de la república, como órganos de gobierno local así como a que para una administración municipal adecuada, el municipio debe poseer medios

económicos suficientes para organizar y sostener los servicios municipales esenciales.

El decreto de municipalización N° 18350 también subraya que las pozas y terrenos donde se elabora el cloruro de sodio en Maras son de propiedad del pueblo y en especial de los extractores que las minas que desde tiempos inmemoriales pertenecen a la comunidad. Fueron y son explotadas por los mismos habitantes, estando su comercialización en manos del estanco de la sal. En la empresa, se da la explotación inhumana del que son objeto los extractores de la sal por parte de EMSAL.

El concejo de acuerdo a lo formulado por el propio Decreto de la municipalización N°18350, constituyo a continuación una empresa de titularidad municipal para sustituir las funciones de la Empresa EMSAL, con la finalidad de invertir los beneficios de la explotación comercial en obras de interés general para el distrito.

A pesar del reconocimiento implícito de la nueva titularidad y de la constitución de la nueva empresa MARASAL, el estado no realizara en ningún momento una acción que permita legalizar la situación. Maras se constituye en un caso excepcional en todo el país por lo que se refiere a la explotación municipal de sus recursos mineros, y reconocer esta posibilidad por otra del Estado lo que conducirá a su multiplicación por todo el territorio peruano.

4.4.2. MARCHAS HACIA CUSCO EN CONTRA DE EMSAL.

Los pobladores de Maras deciden movilizarse en protesta a la ciudad del Cusco con el fin de ejercer su derecho a la comercialización de “su sal”. Los mareños encabezados por el FUDIM, como organismo centralizador y de dirección de las luchas de dicho pueblo.

Junto con todas las organizaciones representativas del distrito, entre ellas: La Federación Distrital de Campesinos, el SUTE (Sindicato Único de Trabajadores de Educación), el frente estudiantil, el sindicato de extractores, y el propio municipio. Luego de diversas gestiones institucionales para poder abrir un diálogo en busca de que se escuchen sus reclamos como es costumbre, no se encontró respuestas, razón por la cual tras conversaciones se decide realizar la marcha de sacrificio a la ciudad del Cusco.

“...El 1 de noviembre del año pasado hombres, mujeres, ancianos y niños del pueblo de Maras (Urubamba – Cusco) organizados por el Frente Único de Defensa de los intereses de Maras (FUDIM) realizaron una marcha de sacrificio a la ciudad del Cusco para reclamar directamente ante el Prefecto del parlamento y el director del Organismo Regional de Desarrollo del Sur Oriente (ORDESO) atención y solución para sus principales problemas...”⁷⁹

⁷⁹ REVISTA SUR N°46 - 47 LA SAL Y LA LUCHA DEL PUEBLO DE MARAS, CENTRO BARTOLOME DE LAS CASAS AÑO 1982 PAGINA 13.

Razón por la que todos los pobladores del distrito de Maras, sus autoridades y sus órganos institucionales luego de diferentes diálogos lograron la municipalización inmediata de las salineras y la ejecución de obras vitales para dicho distrito.

Finalmente, y como consecuencia de esta presión popular, el prefecto decide atender este justo reclamo. Logrando la municipalización inmediata de las salineras y la ejecución de obras vitales para el distrito de Maras, de esta manera se da la toma de posesión de las salineras el cual se efectúa el 5 de noviembre de 1981, En beneficio de los extractores y del pueblo de Maras en general”, conforme se lee en el acta suscrita y que a continuación citaremos la parte de las conclusiones a las que se llegó en dicha ocasión.

“Primero.- Municipalizar las minas de cloruro de sodio de Maras, constituyéndose uno de los bienes del consejo distrital de Maras.

Segundo.- Constituir un comité de comercialización de las salineras bajo supervisión y administración de la sal.

Tercero.- Previo inventario, con participación del juez de primera instancia, agente fiscal, así como el subprefecto de Urubamba y todo el sistema de administración, almacenes y productos existentes en la empresa de la sal en un plazo no menos de 72 horas a partir de la fecha.

Cuarto.- Seguir con la gestión pertinente ante el poder legislativo y el poder ejecutivo para consolidar nuestra justa

demanda en recuperar nuestra propiedad porque es un derecho constitucional...”⁸⁰

Maras ya alcanzo la municipalización de las salineras, ahora en reuniones entre sus autoridades y los pobladores buscan la mejor manera de manejar este recurso para beneficio y progreso del distrito y sus pobladores. Por razones obvias, la toma de las salineras significo un desafío esencial que sirvió para comprobar la decisión y perseverancia de un pueblo en ejercer su legítimo derecho. Como bien lo señalara: Juan de Mata Segovia secretario general de la Federación Distrital de Campesinos de Maras, “si nosotros no nos hubiéramos movilizado, las salineras continuarían siendo riqueza ajena y no hubiéramos obtenido ninguna obra para nuestro pueblo”.

Ahora solo queda responder al reto que significa dirigir una empresa de carácter comunal. El conformismo que se estuvo instalando debe ser reemplazado por una nueva actitud, dinámica y deberás eficiente, sobre la base de una permanente comunicación entre directorio, administración y extractores, para que, juntos en el camino resuelvan los problemas que pudieran afectar el futuro de la empresa. El distrito de Maras y el campesinado en general debe demostrar que es lo suficientemente capaz para administrar sus recursos y está en condiciones de ejercer las nuevas responsabilidades futuras que le esperan.

⁸⁰ REVISTA SUR N°46 - 47 “La Sal y La Lucha del Pueblo de Maras, Centro Bartolomé de las Casas, año 1982, página 18.

4.5. CREACIÓN DE UNA EMPRESA MUNICIPAL

Luego de un corto periodo de necesarios reajustes y el consiguiente adecuamiento a su nuevo carácter empresarial, el pueblo decide dar partida de nacimiento a MARASAL, como empresa municipal, encargada de la comercialización de la sal. Sus actividades formales se inician el 7 de diciembre de 1981. Es a partir de la fecha que la nueva empresa municipal con participación de pobladores, extractores y autoridades en la administración de la empresa. Con esto los extractores podrán recibir mejores ganancias por su trabajo y por el producto que recolectan en las pozas de las salineras.

4.5.1. CONSOLIDACIÓN DE LA NUEVA EMPRESA

Se puede afirmar que MARASAL ha decidido emprender el camino de su consolidación. Las deficiencias de carácter administrativo y de participación que se observaron en estos dos años (negligencia en el desempeño de sus funciones por parte del personal administrativo; despreocupación del directorio por los destinos de la empresa), buscan ser superadas por el actual equipo edil. La tarea por delante o en adelante es ardua y en ella deben participar no solamente el municipio, sino también el FUDIM y los propios extractores, porque la empresa es propiedad de todo el pueblo de Maras.

Por lo pronto, existe la certeza que, mejorando el sistema de comercialización actual, las utilidades a obtenerse serán mucho mayores.

Con este objeto, además de tener que elevar la calidad del producto, se vienen programando las siguientes opciones:

- A. Capacitar al personal administrativo en aspectos que tienen que ver con el desarrollo de su función.
- B. Realizar faenas comunales, a fin de ampliar y mejorar la carretera de acceso a los almacenes.
- C. Apertura local de expendio en los lugares de mayor demanda y de llegar directamente al público consumidor.

Sus primeras acciones estuvieron dedicadas a lograr un tratamiento de precios justos a extractores y consumidores, y lo que es más importante, a originar y fomentar una actividad de participación al interior de la empresa. En relación al primer objetivo, MARASAL decide duplicar el precio pagado a los extractores, de S/ 25 a S/ 50 el quintal y a bajar el precio de venta al público, de S/ 150 A S/ 135 (incluidos saquillos). En referencia al segundo objetivo, las condiciones están siendo abiertas a través de una mejor estructura organizativa de la empresa y por la iniciativa al dialogo de parte de sus directivos.

MARASAL funciona con dos órganos de dirección y uno de apoyo, siendo ellos: La asamblea general, conformada por:

- El FUDIM en pleno.
- El consejo distrital (alcalde y regidores)

- El sindicato de extractores y la administración de MARASAL
- EL DIRECTORIO, constituido por:
- EL ALCALDE DISTRITAL, que lo preside y los dirigentes de cada una de las organizaciones conformantes del FUDIM.
- LA ADMINISTRACIÓN, cuyo personal remunerado es el siguiente:
 - Administrador
 - Contador
 - Cajero
 - Almaceneros y guardianes.

Como se aprecia en pueblo conforma la asamblea general, que es la instancia donde finalmente se deciden los destinos de la empresa, situación radicalmente distinta a como se conducía EMSAL, cuyo único responsable era el jefe de explotación, apoyado por su personal administrativo.

4.5.2. UBICACIÓN DE LA NUEVA EMPRESA MARASAL

MARASAL, tiene su sede institucional en el mismo centro productivo, ubicado a 7km. Al este de la capital del distrito de Maras, la cual está ubicada a 62 km al nor- este de la ciudad del Cusco.

Para el periodo de estudio entre los años 1981 - 1985, el número de los extractores de la sal sumaban alrededor de 200, todos ellos pobladores de la comunidad de Maras y Pichingoto, que poseen en conjunto, aproximadamente 4000 pozos de evaporación de sal los cuales son de

diferentes dimensiones, por depender exclusivamente de los rayos solares, la producción es de 40 a 50 mil quintales de sal comercializados integralmente por la empresa.

En los seis meses de producción, los extractores dan ocupación eventual a cerca de 3.500 trabajadores, principalmente cuando se tienen que arreglar las pozas y cosecha de sal, donde el pago de salarios es de S/. 1,000 soles, además de un poco de chicha, trago y aguardiente que significa en si el 25% del jornal mínimo vital aprobado para la zona.

En cuanto al funcionamiento de la empresa MARASAL cuenta orgánicamente con una Asamblea General integrada por todas las organizaciones representativas del distrito y un Directorio conformado por sus principales dirigentes. El Órgano de línea lo contribuye la Administración, que dispone al siguiente personal:

- Un Administrador
- Contador
- Un Cajero
- Tres Almaceneros
- Dos vigilantes
- Un médico. - Atiende la salud del personal que labora en las salineras.

4.6. PERSPECTIVAS DE INDUSTRIALIZACIÓN

Una vez que el municipio de Maras asumió el control de las salineras se propuso como meta fijar, como tarea del momento conseguir una mayor eficiencia en el sistema de comercialización, el municipio de Maras tiene priorizado, dentro de su plan de gobierno, la industrialización gradual de la sal que produce el cual se encuentra en su yacimiento salino. Con este fin se vienen formulando los estudios correspondientes, orientados a lograr producir en una primera etapa, sal para consumo humano y, posteriormente en una fase de industrialización mayor, insumos básicos para la industria, tales como cloro, soda caustica e hipoclorito de sodio.

La puesta en marcha de este proyecto apunta a varios objetivos, algunos de los cuales son los siguientes:

- A. Aprovechar al máximo las potencialidades reales que brinda el manante salino. Según estudios realizados por dos ingenieros químicos, la utilización actual de la salmuera no llega al 3% del flujo total de las vertientes. Así mismo, se calcula que su producción actual gira alrededor de los 40 mil quintales anuales. La extracción la realizan 200 campesinos, que en conjunto poseen, aproximadamente, 6 mil pozas de evaporación.
- B. Cubrir la demanda de sal de toda la región sur oriental (Cusco Apurímac y Madre de Dios), abastecida en un 80% por sales provenientes de Juliaca, huacho y Otuma. Al respecto, cabe indicar

que, en el caso del abastecimiento interno, además de la producción proveniente de Maras, la demanda es cubierta por la sal proveniente de cachihuancaray (Andahuaylas- Apurímac), cuyo modo de extracción se realiza mediante tajos a los filones salinos.

- C. Disminuir los precios, consecuencia directa de los mínimos costos de transporte a grabarse al costo total del producto (compárense las distancias con los otros centros de producción).

- D. Brindar su aporte al desarrollo industrial del Cusco.

4.7. TIPOS DE SAL QUE PRODUCE:

Desde épocas pre incas la salinera de Maras ha tenido una producción de materia prima (sal bruta en grano) la cual fue utilizada dentro de la dieta del consumo humano.

Con la aparición de la sal yodada, su consumo humano fue prácticamente prohibida, dado que no reúne las condiciones establecidas por el Instituto Tecnológico de Normas Técnicas (ITINTEC), especialmente en lo relacionado a su falta de yodo y el tamaño de los granos. Ahora es usada preferentemente para el consumo pecuario e industria.

Aunque en las zonas rurales del Cusco, Anta, Calca, La Convención, y Lares, su consumo es la alimentación diaria continúa produciéndose sin los propagados problemas del “bocio”.

4.7.1. VARIEDADES DE SAL DE MARAS

La sal de Maras es de suma importancia desde la época pre inca, ya que era un producto de primera necesidad para el consumo humano. Así mismo nos muestran sus variedades y usos que le dan a este maravilloso mineral.

“De cada Qocha de sal se recoge tres variedades de sal, la primera etapa de sal o primera capa de sal denominado (Pakallo) es de sal de consumo color blanco sal de mesa, la segunda etapa que se recoge se denomina sal (Takalla) o sal rosada también sal de consumo y por último la tercera es la sal de siembra llamada (Allpa- cachi) es también utilizada para el ganado además existen otras variedades como el cuarto tipo de sal que se recoge de las riberas de las Qochas o chacras de sal que están convertidas en piedras exclusivamente y se usan para el ganado. La sal de siembra o Allpa cachi se utiliza en la chacra de cultivo este método de siembra lo realizan los Arariwas después del riego de la chacra de cultivo después de una semana de orear la chacra se programa el empleo la sal de siembra antes de labrar la tierra de maíz contra el (Raka curo) que afecta en las chacras de cultivo.”⁸¹

Gracias a la información obtenida por los extractores de sal tanto de la comunidad de Maras y Pichingoto.

En Maras producen 3 variedades de sal la primera que es la flor de sal que es de uso doméstico de mesa, la segunda es la sal rosada que lo utilizan

⁸¹ Sra. Teresa Huillca Cusipaucar natural de Maras. Entrevistada el 19 de enero del 2018. Entrevistador Edwin Asto Ttito.

normalmente para gourmet, por chefs de todo el mundo por su sabor y alto contenido mineral, la tercera es la sal industrial que lo llevan para el consumo de animales, para la industria del cuero, fabricación de hornos artesanales, para el cultivo (Allpa Cachi) o sal de siembra, así mismo hoy en día esta variedad de sal, es utilizada en el mundo de la belleza.

4.8. FORMAS DE COMERCIALIZACIÓN DE LA EMPRESA MARASAL.

Las formas como los pobladores extractores comercializaban con la empresa Marasal se dan de diferentes maneras, en la actualidad la comercialización de la sal de Maras, atraviesa básicamente en tres etapas.

4.8.1. DE MARASAL A LOS MAYORISTAS:

En esta primera etapa, la empresa vende la sal a los mayoristas, todos ellos individuales a S/3.500 el saco de 50 Kg. Este predio incluye el valor del saquillo cuyo último precio de adquisición fue de S/. 1,050 la unidad. La compra venta se efectúa en los almacenes de MARASAL, el cual se encuentra en el mismo centro productivo, lugar al que acuden los compradores en vehículos previamente contratados para el respectivo transporte, van desde camionetas hasta camiones según la cantidad que deseen adquirir.

La empresa también realiza ventas al por menor, ventas que van desde un saquillo, pero en este caso los compradores son generalmente pobladores de Maras que la adquieren para su venta al menudeo y en las ferias locales del distrito o de algunos caseríos aledaños.

4.8.2. DE LOS MAYORISTAS A LOS GANADEROS, INDUSTRIALES Y MINORISTAS:

En esta segunda etapa los mayoristas comercializan la sal de manera directa sin necesidad de almacenes, a sus clientes ganaderos, pequeñas industrias, o minoristas, con quienes tienen ya establecidos sus respectivos compromisos de compra – venta y las fechas de abastecimiento. Las ventas son generalmente 50% al crédito hasta el retorno del vendedor.

En el caso de Quillabamba, por ejemplo, las dos principales tiendas que comercializan este producto son abastecidas cada dos meses por la Sra. Amalia Bornaz.

La venta mensual por medio de estas dos tiendas alcanza los 140 quintales mensuales, siendo sus principales compradores las cooperativas ganaderas de la dicha provincia. Los que llevan hacia el Valle de Lares y Calca los venden principalmente a los centros ganaderos y en menor proporción a las tiendas de abarrotes para su comercialización al por menor.

En el caso de los que llevan al Cusco, algunos los venden en las curtiembres y otras en panaderías, pero siempre al por mayor.

4.8.3. DE LOS MINORISTAS AL PUBLICO CONSUMIDOR:

En esta tercera etapa los minoristas es decir las tiendas pequeñas de abarrotes, como en Quillabamba, Calca e Izcuchaca, ofertan la sal por

arrobas, kilos o libras, siendo sus principales compradores pobladores de las zonas rurales que, como ya indicamos la destinan a su alimentación diaria.

Esta forma de comercializar la sal también la efectúa a los pequeños tenderos o la práctica del trueque con productos agrícolas. También la llevan al Cusco, ubicándose a los alrededores de los mercados de abastos donde los venden por montones de S/.1.00 y en bolsas de S/.2.00 el Kilo.

4.9. PRINCIPALES DISTRITOS DE COMERCIALIZACIÓN:

Conforme se aprecia en el cuadro N° 13, la sal adquirida a la empresa se comercializa, por los mayoristas y minoristas en cuatro centros principales del departamento: Quillabamba, Calca, Lares, Cusco y Urubamba, en ese orden.

Debemos anotar que Izcuchaca es lugar de paso obligado para los compradores de Limatambo, Curahuasi y Mollepata.

4.9.1. CANTIDADES VENDIDAS POR MARASAL EN LOS PRINCIPALES DISTRITOS EN 1981 – 1985

Los lugares a donde se destinaba la mayor cantidad de sal que se producía en las salineras de la Villa de San Francisco de Maras, iban destinadas a las zonas como:

- ❖ Quillabamba, Calca, Lares, Cusco, Maras, Urubamba y Limatambo.

Los lugares que tenían pocas compras de sal las consideraremos en otros entre estas tenemos:

- ❖ Písaq, San Salvador, Anta entre otros, tal como mostraremos en el siguiente cuadro.

CUADRO DE CANTIDADES VENDIDAS POR LUGARES Y AÑOS

LUGARES	QUINTALES (50 KI. x QQ)				
	AÑOS				
	1981	1982	1983	1984	1985
Quillabamba	10.300	12.915	9.500	11.600	9.300
Calca	4.190	3.236	2.740	4.090	3.198
Lares	1.250	2.552	2.408	2.789	2.378
Cusco	865	976	765	839	956
Maras	580	631	720	587	743
Urubamba	720	612	530	623	543
Limatambo	310	410	389	400	510
Otros	7.201	19.178	12.878	9.432	8.564

FUENTE: Elaboración propia de Información recopilada de los Registros de Consumidores de la Empresa MARASAL⁸²

⁸² El cuadro anterior contempla solamente ventas mayores a 100 quintales, excepto en el caso de "otros" que considera cantidades inferiores a dicha cantidad.

4.9.2. PRECIO DE VENTA: LOCALIDADES DE CONSUMO.

Los precios varían de acuerdo al lugar donde era llevada la sal, esto se debió a los costos de transporte, al personal encargado de cargar los sacos para el cargado y descargue del producto en sus zona de destino final. Los precios vigentes en las principales localidades donde se expende el producto (sal) son los siguientes que se muestran en el siguiente cuadro.

PRECIO QUE ESTABA EN VIGENCIA EN LOS AÑOS 1981 - 1985

PRECIOS DE VENTA			
LUGARES	QUINTALES (50 KI. x QQ.)		POR KILOS
	POR MAYOR	POR MENOR	
Quillabamba	7.5	7.5	300
Izcuchaca	6	6.5	200
Calca	6	6	200
Cusco	5	5.5	200

FUENTES: Precios de venta que manejaba la empresa EMSAL en los años 1981 – 1985⁸³

Considerando que el precio actual de venta actual en el centro productivo es de S/.3.500 el quintal, las utilidades obtenidas por los intermediarios, excluyendo los costos de transporte alcanzan, por quintal, las siguientes proporciones.

⁸³ Estos precios se mantuvieron bajos hasta el 25 de diciembre de 1984, para el siguiente año se incrementó el precio, pero por razones de desconocidas el 25 de Marzo los precios regresaron a los del año 1985.

4.9.3. UTILIDADES OBTENIDOS POR LOS INTERMEDIARIOS EN LOS PRINCIPALES DISTRITOS.

Las utilidades obtenidas por los comerciantes que vendían la sal en los principales distritos variaba de acuerdo a la distancia donde era llevado en el siguiente cuadro tocaremos los cuatro principales distritos donde la venta de sal se realizaba en mayor cantidad.

UTILIDADES OBTENIDAS POR LOS COMERCIANTES EN LOS PRINCIPALES LUGARES DE VENTA DE SAL

LUGARES	POR MAYOR	POR MENOR	AL PUBLICO
Quillabamba	1.5	1.5	9
Calca	1.5	1.5	5.5
Izcuchaca	1.5	1	5.5
Cusco	500	2	5.5

FUENTE: Registro de principales lugares de venta de Marasal en el periodo de estudio.

NOTA: Es correcto deducirlos a estos montos los gastos de operación correspondientes, pero ello no es sustancial (calculamos no menos 5%) puesto que la sal la venden en sus tiendas de abarrotes, es decir como un artículo más dentro de la variedad de productos que expenden.

4.10. PRODUCCIÓN Y VENTAS DURANTE LOS AÑOS 1981 Y 1985:

Conforme apreciamos en los siguientes cuadros, durante los dos últimos años la producción, obtenida por los extractores a sido de 32.603 y 49.715 quintales en 1982 y 1983 respectivamente, lo que significó que en un lapso de un año la producción ha tenido un crecimiento del 50%, la cual se puede explicar por las constantes seguías ocurrida durante 1983.

Considerando niveles globales de producción y venta del último año, podemos decir que hay un exceso de oferta de 9,205 quintales, muy superior a lo que ocurrió en el 1982, hecho que debe tenerse en cuenta al momento de formular la política de comercialización.

Para los años 1984 y 1985 los niveles de oferta de la sal contaron con el apoyo de las reservas de los almacenes del año anterior lo cual facilito que el comercio se incrementara la oferta y demanda del producto se diera sin restricciones.

Debido a esta alza en la venta los extractores se vieron en la necesidad de apresurar sus cosechas de sal para obtener mayores ganancias, es así que en algunos casos se extraía la sal mojada la cual era de menor calidad, esta también fue causa de la baja en las ventas para finales de 1985. Por la mala calidad del producto.

4.10.1. PRODUCCIÓN DE SAL POR MESES Y AÑOS.

La producción de la sal fue variando entre los diferentes años y los meses durante el periodo de investigación, como se puede apreciar en el siguiente cuadro.

PRODUCCIÓN EN QUINTALES POR MESES EN LOS AÑOS 1981 - 1985

MESES	CANTIDAD PRODUCIDA POR QUINTAL				
	1982	1983	1984	1985	PROMEDIO
ENERO	2.294	2.696	2.500	2.450	2.495
FEBRERO	695	706	650	654	701
MARZO	91	678	217	655	384
ABRIL	-	1.816	540	876	906
MAYO	290	3.229	648	1.765	1.759
JUNIO	3.094	4.802	1.203	2.873	3.948
JULIO	4.140	7.601	2.987	3.534	5.871
AGOSTO	4.062	6.185	3.987	2.879	5.123
SEPTIEMBRE	5.236	6.506	2.983	4.765	5.871
OCTUBRE	6.291	6.497	5.321	6.345	6.389
NOVIEMBRE	3.025	4.563	3.421	4.239	3.794
DICIEMBRE	3.395	4.437	2.983	3.521	3.916
TOTALES	32.603	49.715	27.440	32.188	41.156

FUENTE: Registro de compra a extractores por meses durante los años 1981 – 1985.

4.11. BALANCE DE OFERTA Y DEMANDA POR QUINTALES.

En cuanto a la oferta y la demanda de la sal, fue diversa en algunos casos la demanda fue mayor a la producción de la sal en ese año lo que hizo un desnivel e incumpliendo con algunos comerciantes, por la escases del producto.

CUADRO DE OFERTA Y DEMANDA POR QUINTALES DE SAL

POR QUINTALES			
AÑOS	OFERTA	DEMANDA	EXCESO DE OFERTA
1982	32.603	30.577	2.026
1983	49.715	40.510	9.205
1984	27.440	39.550	-1.211
1985	32.188	37.430	-5.242

FUENTE: Empresa MARASAL.

4.12. PROBLEMAS DE LA COMERCIALIZACIÓN

Dentro de los principales problemas que tuvo MARASAL, según aspectos principales que caracterizan a toda empresa de este tipo, ellos son:

- ❖ Eficiencia del personal de administración.
- ❖ Calidad y presentación del producto.

4.12.1. NIVEL DE EFICIENCIA DEL PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN

Según la información encontrada en los archivos de la empresa MARASAL, el personal encargado de la comercialización de la sal no estaba lo suficientemente capacitado para el ejercicio de la función, razón por la cual se creó un ambiente de conformismo respecto al futuro de la empresa y cierto desconocimiento sobre su movimiento económico y financiero.

La contabilidad de la empresa se efectuaba en la ciudad del Cusco la cual ocasionaba que la información no llegaba de manera continua a la oficina de la Administración, para la correspondiente toma de decisiones. La Organización Funcional, considerado los órganos de dirección y líneas de la empresa no están claramente definidos ni tampoco existe el indispensable Reglamento de organización y funciones.

4.12.2. CALIDAD Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.

La sal de Maras ha ido disminuyendo de calidad con referencia a la época de EMSAL. Después de información recogida por algunos compradores del Cusco y Quillabamba y por datos registrados en la empresa, la sal es algo sucia y contiene gran cantidad de sustancias impuras (tierra y arenilla).

El peso generalmente es inferior a los 50kg. Señalados, lo que motivó varias quejas de los compradores, ya que los extractores sacaban la sal húmeda, y al derrame de su contenido ocasionado por el estado de sus envases, otro punto que ocasiona el malestar de los compradores es el uso

de los sacos de sal, que son de segundo o tercer uso con las fibras totalmente debilitadas lo que ocasionaba que en algunos casos e lleguen a romper y la sal caiga al piso, de esta manera se desperdiciaba. Esto aumentado a la suciedad de los saquillos por las pésimas condiciones de higiene de los almacenes y alrededores y la libertad de los compradores para al entrar y salir de los mismo ocasionaba que se ensucie más la sal por el pisoteo, ocasionando de esta manera que el producto no reúna las condiciones para una buena presentación.

4.13. DETERMINACIÓN DE PRECIOS:

Los precios fueron establecidos por la empresa, el de compra a los extractores y el precio de venta a los comerciantes o intermediarios, el cual no fue resultado de estudios de mercado que debieron haber sido realizados de acuerdo al mercado. Su determinación se efectuó considerando solamente los gastos efectuados por la empresa.

4.14. CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO

MARASAL, contaba con tres almacenes, dos de ellos de 42 metros cuadrados, cada uno de los y totalmente deteriorados por el pasar del tiempo (con más de 20 años de antigüedad) y el tercero construido en 1982 con un área de 18 x 8 metros y una capacidad de almacenamiento de 8000 quintales.

Considerando que la variación máxima mensual de stock, ha llegado hasta la el año de 1982 a los 11.193 quintales, la capacidad de este nuevo

depósito ya no es suficiente, por lo que se ven precipitados a utilizar uno de los pequeños almacenes con el riesgo de deterioro de la sal que ellos representa.

ACUMULACIÓN DE SAL EN LOS AÑOS 1982 -1983

MESES	AÑOS		VARIACIÓN ACUMULADA
	1982	1983	
Enero	45	(41)	1947
Febrero	158	(137)	1115
Marzo	50	(221)	899
Abril	38	18	917
Mayo	33	(256)	861
Junio	585	335	999
Julio	330	482	1482
Agosto	973	(332)	1149
Setiembre	1013	2538	3687
Octubre	252	3327	2014
Noviembre	402	2387	9401
Diciembre	233	1792	11193

FUENTE: MARASAL. Registro de compras y ventas

NOTA: Los paréntesis indican que las ventas superaron la producción del mes, por lo que se afectaron existencias anteriores en las cantidades indicadas.

4.15. COSTOS DE COMERCIALIZACIÓN

Aquí es necesario mencionar especialmente el costo al costo del salario, consideramos que dos vigilantes y tres almaceneros, es demasiado personal para el tamaño de la empresa y el tipo de comercialización que se emplea, además porque:

- 1.** La sal cosechada es llevada al almacén, a costa del riego de los productores.
- 2.** Son solamente dos almacenes donde se guarda el producto (sal) los que se tienen que atender.
- 3.** En las ventas, el acarreo del almacén a los respectivos vehículos, corre a cuenta del comprador, quien paga a los “cargadores”, la suma de 96 soles por caso transportado.
- 4.** No hay bienes de gran valor en ninguno de los ambientes que tiene la empresa.
- 5.** La empresa se encuentra alejado de los centros poblados, razón por la cual todo el personal administrativo pasa la noche en las instalaciones de la empresa.

La remuneración bruta mensual, incluido el aporte patronal de cada uno de los referidos trabajadores asciende a S/. 268.700 que al presente año totalizaron la suma de S/. 10'128,000, cantidad que infla considerablemente los costos de operación más aun teniendo en cuenta el haber del Médico que al presente año origino un egreso de S/. 2, 338,000. Disminuir al número

de obreros significara un ahorro del orden de S/. 4'048,800 que muy bien puede servir para obras a favor del distrito.

CONCLUSIONES

1.- La extracción y comercialización de la sal de Maras entre los años de 1981 a 1985. Fue de manera artesanal, aún siguen y seguirán utilizando técnicas e instrumentos ancestrales para dicho sistema de extracción, que continuara transmitiéndose de generación en generación.

2.- Las rutas comerciales de la sal de Maras era principalmente hacia los valles de la Convención, Urubamba, Calca y el valle de Lares. Teniendo en cuenta que Maras era la puerta principal de ingreso y salida hacia la ciudad del Cusco. Así mismo mencionamos la ruta de la antigua carretera hacia el distrito de Maras, por la vía Anta, Izcuchaca que al mismo modo enlaza con Limatambo, Curahuasi y Mollepata que también era parte de la ruta de la sal, pero en forma minimizada.

3.- La problema que tuvo las comunidades de Maras y Pichingoto, con la empresa EMSAL. Fue el bajo precio de compra a los extractores y el alto precio de venta, por parte de la mencionada empresa. Ocasiona una disminución significativa, en cuanto a la producción. Todo esto afectaba a la economía de los extractores dando lugar a la formación de Asociación de extractores de Maras y Pichingoto, quienes se dedicaron a gestionar y hacer llegar sus reclamos ante los funcionarios de la empresa comercializadora del Cusco y de la ciudad de Lima. No

obteniendo respuesta alguna se crea el FUDIM (frente único de defensa de los intereses de Maras), realizan una movilización y lucha, reclamando los beneficios de las salineras para el pueblo de Maras, exigiendo la salida de la empresa comercializadora EMSAL y pidiendo la municipalización de dicho recurso. Como consecuencia de ello la municipalidad de Maras procedió a ocupar las instalaciones de EMSAL. Posteriormente los Extractores de Maras y Pichingoto el 18 de enero de 1999 forman la actual empresa extractora “MARASAL. S.A”.

4.-En cuanto a las variedades de sal de Maras produce tres tipos: la sal de primera o flor de sal, es de uso doméstico, la sal rosada que también es de uso doméstico, en la actualidad es utilizada en gourmet por diferentes chefs del mundo por su sabor y alto contenido de minerales. La sal de tercera o industrial, es utilizada en diversas actividades: en la elaboración de hornos artesanales, en la obtención de cueros (curtiembre de cuero), el uso que le dan en la agricultura, en la actividad ganadera, es utilizada también en medicina por sus propiedades curativas que posee este preciado mineral, así mismo en la actualidad es utilizada. como tratamientos de belleza en saunas y spas.

BIBLIOGRAFIA

1. **ALBORNOZ, De Cristobal.** “Instrucción para Descubrir todas las Guacas con sus Camayos y Haciendas”. Edit. Pierre Duviols. Madrid – España. Año 1570 – 1575. Historia 16, 1986. – Redactada después 1581.
2. **BELTRAN COSTA, Oriol.** “La Produccion de la Sal en el Distrito de Maras”, prodecimientos Tecnicas y Economia Campesina. 1986.
3. **Br. BENAVENTE GARCIA, Edwin.** Tesis de Pre Grado, Intitulado “ Estudio Tipologico de Vivienda y Propuestas de Restauracion de la Villa de San Francisco de Maras del Marquesado de Oropesa” PUCP- Lima 2003.
4. **BUENO, Gabino.** “Salineras de Maras” en Revista Universitaria N° 93 – Cusco.
5. **CIEZA DE LEON, Pedro.** “ Cronica del Peru”. Primera parte de la crónica. Edit.Nueva España.
6. **COBO, Bernabe.** “ Historia del Nuevo Mundo”. Tomo IV.
7. **DE LA VEGA, Garcilaso Inca.** “Los Comentarios Reales delos Incas”, segunda parte, Historia General del Peru (1616) Edit. Princeps, Cordova Año 2009.
8. **DE LA VEGA, Garcilaso Inca.** “ Comentarios Reales de los Incas” Primera Parte , Lisboa 1615.
9. **DE MURUA, Martin,** “Historia General del Peru”, Origen y Decendencia de los Incas, 2 Tomos, “Colección Joyas Bibliografias, Biblioteca Americana Vetus”, I y II. Madrid: Instituto Gonzalo Fernandez de Oviedo. Año 1950.

10. **E. BARCENA, Carlos E.** “Historia del Peru”. Edit. GRIJLEY, Peru – 1974.
11. **ESPINOZA SORIANO, Waldemar,** “Los Incas”. Edit. Mantaro. Lima – Peru, Año 1997.
12. **ESPINOZA SORIANO, Waldemar.** “Los Incas, Economia, Sociedad y Estado en la Era del Tahuantinsuyo”. Edit. Amaru Editores, Lima – Peru, Año 1997.
13. **FARFAN ZEGARRA, Rene.** “Estudio Biologico de la Comunidad de Maras” en Proyecto Maras INC – C2005.
14. **GUAMAN POMA DE AYALA, Felipe.** “El Primer Nueva Cronica y Buen Gobierno”. Peru – 1615.
15. <https://deconceptos.com/ciencias-naturales/mineralogia>. Fecha: 12/09/2018. Hora 5:42 p.m.
16. <https://www.ecured.cu/Fauna>. Fecha:10/10/2018, Hora: 9:50p.m.
17. **INC.** Direccion Regional de Cultura Cusco, “Delimitacion de la Zona Arqueologica Monumental de Salineras – Maras”, Direccion de Investigacion y Catastro Sub – Direccion de Catastro, Cusco. Diciembre del 2007.
18. **INC.** Historia de la Creacion de la Villa de San Francisco de Asis, Industria Grafica “Gutenberg” E.I.R.L. Enero 2005.
19. **INSTITUTO GEOGRAFICO NACIONAL DEL PERU (IGN).** Carta Nacional 1:100000. Hoja 30-v (2841). Serie J631. Edicion 2-IGN.

20. **INSTITUTO NACIONAL DE PLANIFICACION. S.R.**
Estudio de la Produccion y Comercializacion de la Sal en la Region Sur Oriente.
21. **JIJON, Jacinto y CAAMAÑO.** “De los Origenes del Cusco”
H.G. Rozas. Cusco – Peru, Año 1965.
22. **JIMENEZ DE LA ESPADA, Marcos.** “Relacion Geografica de Indias – Peru”. Tomo II. Madrid 1965.
23. **LONGO SALVADOR, Eugenio,** “Sal Comun”. Argentina: Biblioteca Digital de la Facultad de Ciencias Economicas. Universidad de Buenos Aires. Año 1968.
24. **MARIN MORENO, Felipe.** “Fitogeografia General del Peru”. UNSSAC.
25. **MENDEZ PEREZ Emilio.** “Rutas de la Sal”. España, Edit. Netbiblos, Año. 2008.
26. **MOLINA PONCE, Edwin.** “Geografia del Cusco”. Impreso de Acuarela impresiones Graficas E.I.R.L. Cusco 2014.
27. **PACHAKUTI YANQUI SALCAMAYHUA, Joan de Santa Cruz.** “Relaciones de las Antiguas desde Reyno del Piru” (1613) Estudio Etnohistorico y Linguistico de Pierre Duviols y Cesar Etief. Edit. Pacha. 1999.
28. **PALOMINO MENESES Abdon,** “Las Salineras de Maras: Organizacion y Conflicto”. Año 1985. Alpanchis Phuringa N° 2 – Cusco. Febrero Año 1986, Vol. XXII N°26.
29. **PARDO Luis A.** “historia y Arqueologia del Cusco”. Edit. Imp.Colegio Militar Leoncio Prado. Cusco 1957.
30. **POLO DE ONDEGARDO, Juan.** “Informaciones acerca de la religion y gobierno de los incas”. (1ra parte), Colección de

libros y Documentos Referentes a la Historia del Peru, serie 1, tomo 3, cap. X, Año 1571.

31. **REVISTA DEL INSTITUTO DE INVESTIGACION.** FIGMMG, Explotacion de sal común en el Peru. Vol. 11, N°22, 7 – 12, Año 2008 U.N.M.S.M. Lima, pag. 9.
32. **REVISTA SUR N°45.** “Cuanto Cuesta la Sal? El Problema de la sal de Maras”. Año 1982. Centro Bartolome de las Casas.
33. **REVISTA SUR N° 46-47.** “La Sal y la Lucha del Pueblo de Maras”.Año 1982, Centro Bartolome de las Casas.
34. **REVISTA SUR N° 46 – 47.** “La Sal
35. **ROSTWOROWSKI DE DIEZ CANSECO, Maria.** “Historia del Tawantinsuyo” Edit. PUCP. Año 1988.
36. **ROSTWOROWSKI DE DIEZ CANSECO, Maria.** “Pachacutec Inca Yupanqui, IPE. Ediciones: Primera Edicion, como 1er Vol. De obras completas de Maria Rostworowski. Diciembre de 2001, Peru 1953.
37. **ROSTWOROWSKI DE DIEZ CANSECO, Maria.** “ Ensayos de la Historia Andina”. Edit. AGI Escribania de Camara 506., Peru – 1993.
38. **SANMIENTO DE GAMBOA, Pedro.** “Historia General Llamada Indica” Segunda Parte, Madrid 1572/1965. Biblioteca de Autores Españoles. Tomo 135 Edit. Ediciones Atlas.
39. **VIDAL PULGAR, Javier.** “Las Ocho Regiones Naturales del Peru”. Edit. Universal. Año 1972.

ANEXOS

ANEXOS

Fotografía 1 LAS SALINERAS DE SAN FRANCISCO DE MARAS



Fuente 1 EMPRESA MARASAL

En la actualidad Maras y Pichingo cuentan con 4200 pozas de sal, que son extraídos en la temporada de secas hablamos entre los meses de abril-octubre, hoy MARASAL es considerada como mejor sal de Sudamérica debido al alto contenido de minerales.

Fotografía 2 FAENAS COMUNALES DE MARASAL



fuentes 2 PROPIA

MARASAL inicia sus trabajos una vez haya culminado la temporada de lluvias entre marzo y abril, por medio de faenas comunales tanto propietarios de Maras y Pichingoto, hacen la reconstrucción de las acequias, canales, mechas y algunos pozos que fueron deteriorados por la temporada de lluvias.

fotografía 3 FAENAS COMUNALES DE MARASAL



fuentes 3 PROPIA

En las faenas comunales de MARASAL es extraordinario ver, como dos fuentes de agua puede abastecer a más de 4,000 pozas teniendo en cuenta el paso sinuoso y de acceso accidentado, es todo un sistema de ingeniería hidráulica, por los canales que se manejan, conductos principales que muchas veces tienen cierta elevación como se aprecia en la fotografía

fotografía 4 FAENAS COMUNALES DE MARASAL



fuentes 4 PROPIA

En la imagen observamos cómo se hace la respectiva limpieza de los canales principales, en abastecer a las pozas por sinuosos canales y accidentada geografía.

fotografía 5 FAENAS COMUNALES DE MARASAL



fuentes 5 PROPIA

en las faenas comunales se observa que se realizan diferentes tipos de trabajo tanto en canales principales, y la división hacia canales secundarios.

fotografía 6 FAENAS COMUNALES DE MARASAL



fuentes 6 PROPIA

En las faenas comunales de la empresa MARASAL, se utilizan variedad de herramientas, entre las más utilizadas tenemos el uso de: picos pequeños, azuelas, k'ituchis, lampas, palas.

fotografía 7 FAENAS COMUNALES DE MARASAL



fuentes 7 PROPIA

En dichos trabajos no hay distinción de sexo, edad, lo que resalta es el trabajo colectivo, entre las comunidades de Maras Ayllu y Pichingoto.

fotografía 8 FAENAS COMUNALES DE MARASAL



fuentes 8 PROPIA

En las faenas comunales es extraordinario ver los trabajos de mantenimiento de los canales principales, secundarios, mechas, es todo un trabajo de ingeniería que sigue viva y seguirá pasando de generación en generación.

fotografía 9 faenas comunales MARASAL



fuentes 9 PROPIA

Mes de abril tiempo para hacer el mantenimiento de la infraestructura general: canal principal, canales laterales y canales menores, reservorios nocturnos, pozas de producir sal, caminos y secaderos. De nuestro sistema de producción de sal de maras. (LEOPOLDO ZAMBRANO PUMA) Presidente actual de MARASAL.

fotografía 10 faenas comunales MARASAL



fuente 10 PROPIA

En las faenas comunales se utilizan variedad de herramientas, para la restauración de los canales, hay tramos en que son muy delgados, y para ello la utilización de cinceles, barretas pequeñas, combillos.

fotografía 11 faenas comunales MARASAL



fuerite 11 PROPIA

Las salineras, se encuentra en un terreno accidentado, pero para ello, utilizaron todo un sistema de andenería, y terrazas donde supieron aprovechar, dichos terrenos para la extracción de sal.

fotografía 12 faenas comunales MARASAL



fuentes 12 PROPIA

En los trabajos comunales de MARASAL, se hace la limpieza de los canales principales con herramientas picos, cinceles, barretas pequeñas.

fotografía 13 MANTENIMIENTOS DE CAMINOS



fuente 13 PROPIA

También se realiza el mantenimiento de los caminos y accesos del turista visitante, que muchas veces, hacen caso omiso a las indicaciones y señales de paso restringido.

fotografía 14 faenas comunales MARASAL



fuentes 14 PROPIA

En MARASAL, es muy importante la participación de mujeres, en las faenas comunales, como se observa en la imagen, en las salineras no hay discriminación de género.

fotografía 15 fuente de agua HEMBRA



fuelle 15 PROPIA

Los extractores de sal mencionan que de dicha fuente HEMBRA abastece el 30% de los pozos de sal y que también es menos salina que la fuente MACHO.

fotografía 16 fuente de agua MACHO



fuelle 16 PROPIA

Fuente de agua que abastece el más del 70% de la totalidad de los pozos de sal. También denominada como sumaq pucyo, es la fuente principal abastecedora de las más de 4200 pozos de sal.

fotografía 17 CANALES MENORES O MECHAS



fuelle 17 PROPIA

Los canales menores o también conocidos como MECHAS, tienen una forma de raíz donde discurre el agua hacia las pozas.

fotografía 18 CANALES MENORES O MECHAS



fuente 18 PROPIA

Los canales secundarios o mechas, muchas veces colapsan por el caudal del agua y forman paredes de sal que también es utilizada y conocida como sal en barra, generalmente es para el consumo animal.

fotografía 19 LOS RESERVORIOS DE AGUA O PUÑOQ



fuente 19 PROPIA

Para aprovechar de mejor manera el agua de los manantes, tenemos los reservorios nocturnos o puñoq.

fotografía 20 LOS RESERVORIOS DE AGUA O PUÑOQ



fuente 20 PROPIA

El reservorio nocturno o Puñoq captado desde otro Angulo,

fotografía 21 LOS RESERVORIOS DE AGUA O PUÑOQ



fuente 21 PROPIA

Los reservorios nocturnos, tiene la capacidad de abastecer más de 50 pozas de sal.

Fotografía 22 EL REGADO DE LOS POZOS



fuelle 22 PROPIA

El regado de los pozos se realiza de manera permanente cada tres días, a través de canales muy frágiles y estrechos.

fotografía 23 EL BARRIDO DE LA SAL



fente 23 PROPIA

El barrido de la sal, es el juntado del producto final, se realiza el barrido en seco, como en mojado.

fotografía 24 EL BARRIDO DE LA SAL



fuente 24 PROPIA

El barrido de sal mojado es mucho más trabajoso que el barrido en seco.

fotografia 25 EL BARRIDO DE LA SAL



fuenta 25 PROPIA

El barrido de sal en mojado, es mucho más trabajoso, la ventaja de dicho barrido es que la sal se obtiene más limpia.

fotografía 26 ADQUISICION DE LA UNIDAD VEHICULAR



fuente 26 EMPRESA MARASAL

A lo largo de la historia los propietarios de MARAS y PICHINGOTO hacían los traslados de sal por medio de acémilas o burros, hacia los depósitos de MARASAL, en la actualidad se utiliza la unidad vehicular para el acarreo de sal, todo ello por el cuidado de salubridad.

Fotografía 27 EL BAUTIZO O CHALLASK'A DE LA UNIDAD VEHICULAR



fuate 27 EMPRESA MARASAL

El sindicato de extractores realiza el respectivo challask'a o bautizo de la nueva adquisición vehicular.

fotografía 28 HERRAMIENTAS QUE SE UTILIZAN EN LA EXTRACCION DE SAL



fuentes 28 PROPIA

Las herramientas que se utilizan en la extracción son rastrillos, o un pedazo de madera a manera de escoba, canastas, palas.

fotografia 29 ALMACENES DE MARASAL



Fuente 29 PROPIA

Una vez juntada la sal y luego del secado en las famosas eras, el extractor recolecta la sal en sacos y son trasladados hacia los almacenes de MARASAL.

Fotografía 30 ALMACENES DE MARASAL



fuerite 30 PROPIA

Una vez que la sal este en los almacenes, es pesada en balanzas respectivas, pasa hacia la planta de procesamiento de MARASALfotografía 31 PLANTA PROCESADORA DE MARASAL



fuerite 31 PROPIA

MARASAL cuenta con una variedad de maquinarias que apoyan a la selección y tamizado de las impurezas, que todavía existen en la sal.

Fotografía 32 PLANTA PROCESADORA DE MARASAL



Fuente 32 PROPIA.

La planta procesadora de MARASAL, cuenta con un personal capacitado para dichas operaciones, teniendo como principal argumento la limpieza y salubridad, así brindar una sal de calidad.

fotografia 33 MAQUINA TAMIZADORA DE MARASAL



Fuente 33 IMAGEN PROPIA La máquina tamizadora es encargada de separar algunas impurezas de la sal como pueden ser piedrecillas, arenillas.