

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE ANTROPOLOGÍA



TESIS

**SALINERAS DE MARAS: SISTEMA DE PRODUCCIÓN,
ORGANIZACIÓN Y CONSERVACIÓN**

PRESENTADA POR:

Bach. Gissel Helen Palma Mora

Para optar al título profesional de
Licenciada en Antropología

ASESOR:

Dr. Jesus Washington Rozas Alvarez

CUSCO - PERU

2024

INFORME DE ORIGINALIDAD

(Aprobado por Resolución Nro.CU-303-2020-UNSAAC)

El que suscribe, asesor del trabajo de investigación/tesis titulado: "Salineras de Maras: Sistema de Producción, Organización y Conservación" presentado por: Gissel Helen Palma Mora

con Nro. de DNI: 72647485, para optar el título profesional/grado académico de Licenciada en Antropología

Informo que el trabajo de investigación ha sido sometido a revisión por 3 veces, mediante el Software Antiplagio, conforme al Art. 6° del Reglamento para Uso de Sistema Antiplagio de la UNSAAC y de la evaluación de originalidad se tiene un porcentaje de 4%.

Evaluación y acciones del reporte de coincidencia para trabajos de investigación conducentes a grado académico o título profesional, tesis

| Porcentaje | Evaluación y Acciones | Marque con una (X) |
|----------------|---|--------------------|
| Del 1 al 10% | No se considera plagio. | X |
| Del 11 al 30 % | Devolver al usuario para las correcciones. | |
| Mayor a 31% | El responsable de la revisión del documento emite un informe al inmediato jerárquico, quien a su vez eleva el informe a la autoridad académica para que tome las acciones correspondientes. Sin perjuicio de las sanciones administrativas que correspondan de acuerdo a Ley. | |

Por tanto, en mi condición de asesor, firmo el presente informe en señal de conformidad y adjunto la primera hoja del reporte del Sistema Antiplagio.

Cusco, 10 de Octubre de 2024

Firma

Post firma. Jesús Washington Pazos Alvarez

Nro. de DNI. 23810390

ORCID del Asesor. 0000 - 0002 - 0523 - 9008

Se adjunta:

1. Reporte generado por el Sistema Antiplagio.
2. Enlace del Reporte Generado por el Sistema Antiplagio: 27259:390845692

NOMBRE DEL TRABAJO

SALINERAS DE MARAS: SISTEMA DE PRODUCCIÓN, ORGANIZACIÓN Y CONSERVACIÓN

AUTOR

Gissel Helen Palma Mora

RECUENTO DE PALABRAS

42838 Words

RECUENTO DE CARACTERES

233801 Characters

RECUENTO DE PÁGINAS

208 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

8.3MB

FECHA DE ENTREGA

Oct 10, 2024 6:23 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Oct 10, 2024 6:25 PM GMT-5**● 4% de similitud general**

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos.

- 4% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref
- Base de datos de Crossref

● Excluir del Reporte de Similitud

- Base de datos de Internet
- Base de datos de trabajos entregados

DEDICATORIA

A Dios y a la virgen de Guadalupe, por darme la fortaleza para seguir cumpliendo mis metas y guiarme en el camino.

A mis papás, Walter Palma y Elena Mora, quienes me dieron la vida y siempre creyeron en mí sin dejarme ni un momento sola y que con su amor infinito me brindaron su apoyo constante e incondicional, y que gracias a sus consejos y sacrificios siempre pude salir adelante, porque me acompañaron hasta el final para que este trabajo se haga realidad, por ellos y para ellos siempre mi dedicación.

A mi hermana Diana, quien cuidó y protegió con amor al ser máspreciado y valioso para mí y que gracias a eso pude mantenerme en calma con la mirada fija y segura en mi investigación, a ella para que llegue aún más lejos y el triunfo siempre la acompañé.

A mi hija Eleonor, por ser mi motivo y razón, por enseñarme a no rendirme y si lo hago es su amor y su sonrisa los que me vuelven a levantar, porque con ella comprendí que cuando uno se convierte en mamá, no existen imposibles que la fuerza sale de donde sea y por eso es que la vida a pesar de todo siempre vuelve a brillar.

A mi compañero de vida y mejor amigo Jhon Manuel, quien con su amor y paciencia infinita fue mi soporte emocional cada día, porque nunca me dejó caer y a pesar de todo siempre confió en mi capacidad, brindándome su apoyo permanente y superando juntos cada obstáculo para llegar hasta aquí, porque con sus palabras, su comprensión y entrega seguiremos cultivando nuestros sueños con amor.

Y a la memoria de mis tres ángeles en el cielo, mis abuelitos Bernardino Mora y María Dolores Orue, quienes fueron la parte protagonista de esta historia, ya que por ellos conocí la cultura y tradición de Maras, y con los momentos vividos y contados me siento parte de este lazo ancestral y sé que ahora guían mi camino muy felices y orgullosos de mí. Y, por último, pero no menos importante a primo Jimmy quien no pudo concluir con un sueño, pero que hoy por él lo cumplo yo, porque me enseñó que nunca es tarde para volver a empezar, que cada día se debe valorar a las personas que están junto a ti y sin importar por qué hay que aprender a perdonar.

Gissel Helen Palma Mora

AGRADECIMIENTOS

Quisiera expresar mi más profundo agradecimiento a mi asesor de tesis, al doctor Jesús Washington Rozas Alvarez, quien con su paciencia, experiencia, comprensión, motivación y criterio supo guiarme en este arduo camino de conocimiento y aprendizaje valioso, ha sido un privilegio contar con su ayuda y orientación, a él mi admiración eterna.

A mis papás que siempre fueron mis guías de vida, gracias a ellos por su amor incondicional y apoyo moral en cada aspecto de mi vida personal y profesional. También agradecer a mi hermana quien me brindo su apoyo cuando más lo necesitaba.

A mi familia, mi esposo e hija, quienes supieron comprenderme con paciencia y amor siendo la fuerza y el motor que impulsan mis sueños y esperanzas, estando siempre a mi lado en mis días y noches de trabajo.

A mis tías Ana Guevara y Elena Trujillo, quienes fueron parte primordial para que se realice esta investigación, y sin cuya ayuda este trabajo hubiera sido mucho más largo y complicado.

Me gustaría agradecer a la empresa Marasal S.A. a la parte administrativa y a todo el personal por abrirme las puertas y darme la oportunidad de avanzar con mi investigación y darme las disposiciones que me ayudaron en la finalización de esta tesis.

Y mi agradecimiento infinito a todos los socios productores de la empresa Marasal, y en especial a los que me dieron su tiempo para poder transmitir sus más valiosos conocimientos y saberes ancestrales que fueron invaluable para mi investigación.

Y por último agradecer a todas las personas que contribuyeron con el desarrollo de mi investigación, a los que siempre me motivaron a concluir con esta meta, a todos los que me ayudaron a recopilar datos y aquellos que dedicaron su tiempo para revisar mi trabajo.

Esta tesis no sería lo que es sin ninguno de ellos, gracias a todos por darme esta gran oportunidad.

Gissel Helen Palma Mora

ÍNDICE

| | |
|--|------------|
| DEDICATORIA | iii |
| AGRADECIMIENTOS | v |
| ÍNDICE..... | ii |
| ÍNDICE DE TABLAS | vi |
| ÍNDICE DE FIGURAS | vi |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO..... | vii |
| RESUMEN | x |
| ABSTRACT | xi |
| INTRODUCCIÓN..... | xii |
| CAPÍTULO I | 1 |
| ASPECTOS TEÓRICOS Y METODOLÓGICOS DE LA INVESTIGACIÓN | 1 |
| 1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA | 1 |
| 1.1.1. Pregunta general: | 4 |
| 1.1.2 Preguntas específicas:..... | 4 |
| 1.2. JUSTIFICACIÓN..... | 4 |
| 1.3. OBJETIVOS | 5 |
| 1.3.1. Objetivo general: | 5 |
| 1.3.2. Objetivos específicos:..... | 5 |
| 1.4. DISEÑO METODOLÓGICO | 6 |
| 1.4.1. Tipo y Nivel de Investigación | 6 |
| 1.4.2. Método de Investigación | 6 |

| | | |
|--------------------------|---|-----------|
| 1.4.3. | Enfoque de Investigación | 6 |
| 1.4.4. | Unidad de análisis..... | 7 |
| 1.4.5. | Población de estudio | 7 |
| 1.4.6. | Tamaño de muestra..... | 8 |
| 1.4.7. | Técnicas de recolección de información | 9 |
| 1.4.8. | Técnicas de análisis e interpretación de la información | 10 |
| 1.5. | MARCO TEÓRICO..... | 11 |
| 1.6. | ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN..... | 35 |
| 1.6.1. | Antecedentes internacionales | 35 |
| 1.6.2. | Antecedentes locales | 37 |
| 1.7. | MARCO CONCEPTUAL..... | 40 |
| CAPÍTULO II: | | 42 |
| ÁMBITO DE ESTUDIO | | 42 |
| 2.1. | Reseña Histórica de Maras | 42 |
| 2.2. | Localización política y geográfica de Maras | 48 |
| 2.2.1. | Aspectos Naturales..... | 50 |
| 2.2.2. | Aspectos sociales y culturales..... | 52 |
| 2.2.3. | Educación | 53 |
| 2.2.4. | Salud..... | 54 |
| 2.2.5. | Festividades | 54 |
| 2.2.6. | Actividades económicas..... | 56 |
| 2.3. | Localización política y geográfica de Pichingoto | 59 |

| | |
|--|------------|
| CAPÍTULO III | 62 |
| EMPRESA MARASAL S.A. | 62 |
| CAPÍTULO IV..... | 68 |
| 4.1. EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN DE LAS POZAS EN LAS SALINERAS DE MARAS..... | 68 |
| 4.1.1. Proceso de adquisición de materia prima | 68 |
| 4.1.2. Proceso de transformación..... | 76 |
| 4.1.3. Proceso de distribución (comercialización)..... | 85 |
| 4.2. LA ORGANIZACIÓN SOCIAL DE LAS POZAS EN LAS SALINERAS DE MARAS | 95 |
| 4.2.1. Organización Comunal..... | 96 |
| 4.2.2. Transmisión de saberes ancestrales | 104 |
| 4.2.3. Rituales | 111 |
| 4.2.4. Cooperación y Reciprocidad | 123 |
| 4.2.5. Temporada..... | 128 |
| 4.3. PRÁCTICAS DE CONSERVACIÓN EN EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN DE LAS POZAS EN LAS SALINERAS DE MARAS. | 134 |
| 4.3.1. Uso y Manteniendo de pozas..... | 135 |
| 4.3.2. Asistencia técnica | 142 |
| 4.3.3. Apoyo de instituciones públicas o privadas | 146 |
| 4.3.4. Medidas preventivas | 152 |
| CONCLUSIONES | 160 |

| | |
|---|------------|
| RECOMENDACIONES | 162 |
| BIBLIOGRAFÍA | 164 |
| ANEXO 1. MATRIZ DE CONSISTENCIA | 171 |
| ANEXO 2. CUADRO DE OPERACIONALIZACION DE VARIABLES | 173 |
| ANEXO 3. GUIA DE ENTREVISTA..... | 174 |
| UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO | 174 |
| ANEXO 3. REGISTRO FOTOGRÁFICO | 178 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|--|----|
| Tabla 1. Unidad de Análisis..... | 7 |
| Tabla 2. Tamaño de la muestra..... | 8 |
| Tabla 3. Localidades con las que limita el distrito de Maras..... | 50 |
| Tabla 4. Instituciones educativas en Maras | 53 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|--|----|
| Figura 1. Mapa de localización Geográfica de la Salineras de Maras..... | 49 |
| Figura 2. Vista panorámica de la Comunidad de Pichingoto | 61 |
| Figura 3. Capilla Virgen Natividad de Pichingoto | 61 |
| Figura 4. Estructura de la Empresa Marasal S.A..... | 63 |
| Figura 5. Pirámide, el modelo de gestión de la empresa. | 66 |
| Figura 6. Proceso productivo de la Sal..... | 93 |
| Figura 7. Tipos de Sal..... | 94 |

REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | |
|--|-----|
| Fotografía 1. Representantes y alianzas de la empresa Marasal S.A | 65 |
| Fotografía 2. Paneles tipo “Directorio”: Croquis, entrada y salida de sendero, panel de bienvenida a las Salineras con techo y mural cerámico. | 67 |
| Fotografía 3. Paneles tipo mesa: Interpretación de temáticas del salar con mural cerámico..... | 67 |
| Fotografía 4. Pórtico de ingreso a Salineras de Maras | 67 |
| Fotografía 5. Restauración y limpieza de las pozas | 72 |
| Fotografía 6. La extracción mensual de la materia prima | 73 |
| Fotografía 7. El proceso de extracción o “cosecha” comprende la fragmentación de la sal usando la fuerza de los pies. | 77 |
| Fotografía 8. Raspado, secado y recolección de la Sal. | 77 |
| Fotografía 9. Área de secado de la sal..... | 81 |
| Fotografía 10. Pisado de los secadores de Sal..... | 81 |
| Fotografía 11. Proceso de tamizado para separar los granos, los grumos y la Sal conversión..... | 82 |
| Fotografía 12. Verificación de impurezas en las máquinas seleccionadoras horizontal y vertical. | 82 |
| Fotografía 13. Proceso de industrialización, el tamizado para luego ser envasado y empaquetado en diferentes presentaciones | 85 |
| Fotografía 14. Distribución de la Sal | 87 |
| Fotografía 15. Participación de la empresa Marasal a nivel regional, nacional e internacional. | 88 |
| Fotografía 16. Participación de la empresa Marasal en diversas Ferias..... | 89 |
| Fotografía 17. Cruz de la empresa Marasal..... | 112 |
| Fotografía 18. Ofrendas al manante del agua salada..... | 113 |

| | |
|---|-----|
| Fotografía 19. Ofrendas a la Pachamama..... | 113 |
| Fotografía 20. Rituales enfocados a la Pachamama..... | 116 |
| Fotografía 21. Tapado de la ofrenda a la Pachamama. | 117 |
| Fotografía 22. Salineras de Maras..... | 178 |
| Fotografía 23. Proceso de Cristalización o llamado la flor de sal..... | 178 |
| Fotografía 24. Proceso de cosecha o extracción | 179 |
| Fotografía 25. Proceso de cernir y apilar en las eras..... | 179 |
| Fotografía 26. Proceso de secado y recolección de la Sal..... | 180 |
| Fotografía 27. Traslado de los sacos de sal a los almacenes..... | 180 |
| Fotografía 28. Envasado de la sal | 181 |
| Fotografía 29. Empaquetado de la sal | 181 |
| Fotografía 30. Secado de la sal | 182 |
| Fotografía 31. Selección de la sal | 182 |
| Fotografía 32. Tamizado de la sal | 183 |
| Fotografía 33. Proceso de Molienda | 183 |
| Fotografía 34. Primer Almacén de la Empresa Marasal | 184 |
| Fotografía 35. Segundo Almacén de la Empresa Marasal | 184 |
| Fotografía 36. Tercer Almacén de la Empresa Marasal..... | 185 |
| Fotografía 37. Transporte de sacos de sal a los diferentes almacenes | 185 |
| Fotografía 38. Presentaciones de sal para la venta..... | 186 |
| Fotografía 39. Presentación de la Sal de saco de 50 kg, 1 kg y 500 g..... | 186 |
| Fotografía 40. Ojo de manante de agua salada..... | 187 |
| Fotografía 41. Canal de Agua Salada..... | 187 |
| Fotografía 42. Canales que transportan agua salada | 188 |

| | |
|---|-----|
| Fotografía 43. Desembocadura en el río Vilcanota y comunidad de Pichingoto..... | 188 |
| Fotografía 44. Qasunas (compactadoras artesanales) | 189 |
| Fotografía 45. Canastas de pispita y tablas de madera..... | 189 |
| Fotografía 46. Rastrillo de acero inoxidable y las botas blancas como implementos de seguridad | 190 |
| Fotografía 47. Reunión de los miembros del directorio y el señor presidente de Marasal S.A. | 190 |

RESUMEN

El presente trabajo de investigación “Salineras de Maras: sistema de producción, organización y conservación, tuvo como objetivo conocer el sistema de producción, organización y conservación de las pozas en las salineras de Maras provincia de Urubamba región del Cusco. La metodología empleada en el estudio fue de tipo explicativo, tercer nivel - descriptivo, enfoque cualitativo y método etnográfico, la técnica para el recojo de información fue la entrevista, la muestra estuvo constituida por 32 productores, 20 socios de la empresa Marasal SA. de las comunidades de Maras y Pichingoto de la provincia de Urubamba región del Cusco, 6 representantes de la junta directiva y 6 informantes clave, comprendiendo 3 informantes por cada comunidad. Con el estudio se llegó a la siguiente conclusión: En las Salineras de Maras, ubicadas en la provincia de Urubamba, región del Cusco, el sistema de producción de sal es una actividad esencial y altamente organizada que depende de la colaboración comunitaria y las condiciones climáticas. Los productores entregan su producción a la empresa MARASAL S.A., que se encarga de la distribución y comercialización a nivel nacional e internacional. Se destaca la diversificación de productos relacionados con la sal, incluyendo sales medicinales y especiales, para satisfacer diferentes segmentos de mercado. La exportación internacional es fundamental, lo que refleja una creciente demanda global de la sal peruana. La promoción y el marketing son significativos, con campañas de ventas y esfuerzos en ferias. La obtención de certificaciones, como la indicación geográfica, es esencial, pero enfrenta desafíos documentales. La sostenibilidad es crucial, con énfasis en el mantenimiento de las salineras y la gestión del suelo para mantener la calidad del producto y garantizar su continuidad en el mercado.

Palabras clave: Sistema de Producción, Organización, Conservación, Cambios en la Producción.

ABSTRACT

The objective of this research project “Salineras de Maras: production, organization and conservation system” was to learn about the production, organization and conservation system of the wells in the salt ponds of Maras, province of Urubamba, Cusco region. The methodology used in the study was explanatory, third level, qualitative approach and ethnographic method, the technique for the collection of information was the interview, the sample consisted of 32 producers, 20 partners of the company Marasal SA. of the communities of Maras and Pichingoto of the province of Urubamba, Cusco region, 6 representatives of the board of directors and 6 key informants, comprising 3 informants for each community. The study led to the following conclusion: In the salt mines of Maras, located in the province of Urubamba, Cusco region, the salt production system is an essential and highly organized activity that depends on community collaboration and climatic conditions. The producers deliver their production to the company MARASAL S.A., which oversees distribution and marketing at the national and international level. The diversification of salt-related products stands out, including medicinal and specialty salts to satisfy different market segments. International exports are fundamental, reflecting a growing global demand for Peruvian salt. Promotion and marketing are significant, with campaigns to promote the company's products.

Keywords: *Production System, Organization, Conservation, Changes in Production.*

INTRODUCCIÓN

Las salineras de Maras, situadas en la provincia de Urubamba, región del Cusco, Perú, es un valioso legado histórico y cultural. A lo largo de la historia, la extracción de sal en este lugar ha desempeñado un papel fundamental en la alimentación humana un valioso recurso desde tiempos antiguos hasta la actualidad. En este estudio, se presenta una visión general del sistema de organización, producción y conservación de las salineras de Maras, estableciendo las bases para una investigación más detallada. Las salineras de Maras se caracterizan por contar con aproximadamente 4,500 pozas de sal dispuestas en forma de terrazas escalonadas en la falda media del cerro Qaqawiñay. Estas pozas abarcan una extensión total aproximada de 1.5 a 2 hectáreas y constituyen un testigo vivo de las prácticas ancestrales de extracción de sal en la región andina. El origen histórico de la extracción de sal en Maras se remonta al período prehispánico, cuando diversas culturas como los Wari y los Chanapata identificaron la presencia de un manantial salino y desarrollaron técnicas especializadas y sistemas de gestión del agua para procesar y recolectar la sal. A lo largo de los siglos, la sal de Maras se convirtió en un recurso comercial importante, promoviendo ferias anuales en la localidad de San Francisco de Asís de Maras y fortaleciendo los vínculos entre las comunidades. Sin embargo, en los últimos años, las salineras de Maras han enfrentado desafíos significativos en cuanto a la conservación de este recurso.

Las transformaciones en la geografía del lugar y la disponibilidad de recursos hídricos han condicionado la forma en que se lleva a cabo la explotación de la sal, generando conflictos entre los propietarios de las pozas y afectando la producción y conservación adecuada del recurso.

En este contexto, el presente trabajo de investigación tuvo como objetivo analizar el sistema de producción, organización y conservación de las salineras de Maras en la provincia de Urubamba, región del Cusco. Donde se buscó comprender los cambios ocurridos en este sistema a lo largo del tiempo y a examinar los desafíos actuales que enfrenta en términos de conservación.

Para llevar a cabo este estudio, se aplicó una metodología que adoptó la investigación documental, el trabajo de campo y el análisis de datos recopilados. Se hicieron entrevistas a los propietarios de las pozas y a miembros de la comunidad local, así como observaciones directas en las salineras, con el fin de obtener una comprensión detallada de las prácticas y desafíos relacionados con la producción, organización y conservación de las salineras de Maras.

Es importante destacar que las salineras de Maras no solo tienen un valor económico, sino también un valor cultural y turístico significativo. Muchos visitantes acuden a este lugar para admirar la belleza del paisaje y aprender sobre las técnicas tradicionales de producción de sal. La preservación de las salineras no solo implica la conservación del proceso de extracción de sal, sino también la protección del entorno natural y la promoción de prácticas sostenibles.

En este contexto, el presente trabajo de investigación está estructurado de la siguiente manera: El primer apartado de esta investigación se centra en los aspectos teóricos y metodológicos. Aquí se aborda el planteamiento del problema, se justifica la relevancia de la investigación, se establecen los objetivos de estudio, se formulan hipótesis y se describe el diseño metodológico. Además, se presenta el marco teórico y conceptual que respalda el estudio.

El capítulo II se dedica a explorar el ámbito de estudio en el que se llevó a cabo la investigación. Se examinan los factores y contextos específicos que rodean el tema de estudio, proporcionando un panorama completo del entorno en el que se desarrollaron las investigaciones.

El capítulo III. Describe todos los aspectos relacionados a la Empresa MARASAL S.A.

El capítulo IV. Presenta los resultados del estudio, centrándose en el sistema de producción de las pozas. Se detallan los procesos involucrados en la producción y se analizan los resultados obtenidos. Se proporciona una visión general del funcionamiento y la eficiencia del sistema de producción en las salineras de Maras. Se enfoca en la organización social de las pozas en las salineras de Maras. Se examina la estructura social, las relaciones entre los trabajadores y las dinámicas internas de las salineras. Se analizan aspectos como la división del trabajo, la cooperación y los roles desempeñados por diferentes actores en el proceso de producción. Así como en las prácticas de conservación de las pozas en las salineras de Maras. Se exploran las estrategias y técnicas utilizadas para preservar y mantener las pozas en óptimas condiciones. Se examinan tanto las prácticas tradicionales como las innovaciones tecnológicas implementadas para garantizar la sostenibilidad y la preservación a largo plazo de las salineras.

CAPÍTULO I

ASPECTOS TEÓRICOS Y METODOLÓGICOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En el transcurso de los tiempos, en diversas sociedades, la sal fue y es un recurso esencial para la preparación de los alimentos como condimento y saborizante, convirtiéndola en un compuesto indispensable que garantiza la dieta cotidiana del ser humano. Es así como la labor salinera se ha convertido a lo largo de la historia en parte fundamental de esta, promoviendo de esta manera el comercio y la distribución de este producto desde la antigüedad hasta nuestros días.

Las salineras de Maras, se encuentra ubicada a 50 km al noreste de la ciudad del Cusco, a 3,200 m.s.n.m., delimitada geográficamente, por la subcuenca y margen izquierda del riachuelo salineras, hacia la desembocadura en el río Vilcanota, teniendo como jurisdicción a las comunidades campesinas de Maras y Pichingoto, entre las quebradas de los cerros Qaqahuiñay, Cruz Mocco, Llully Mocco y Chupayoq. Las evidencias históricas en torno a las salineras evidencian la explotación de la sal desde épocas preincas; sin embargo, las estructuras prehispánicas existentes dan fe del periodo Intermedio Tardío en adelante, destacando en él dos centros de almacenamiento en las inmediaciones de la zona de explotación: el primer centro de almacenamiento, denominado Kachiraqay o Collanawasi, se ubica hacia la margen derecha del riachuelo salineras en la parte superior de las salineras, a 150 metros aproximadamente (Castillo, 2019).

Las salineras de Maras en la actualidad están constituidas por aproximadamente 4,500 pozas de sal emplazadas en forma de terrazas escalonadas en la falda media del cerro Qaqawiñay con una pendiente de 20 grados de inclinación hasta el fondo de la quebrada y a la margen izquierda del riachuelo salineras, con dimensiones que fluctúan alrededor de los 5 metros lineales, ocupando una extensión total aproximada de 1.5 a 2 hectáreas (Ministerio de Cultura, 2019).

El origen histórico de la extracción de sal en la localidad de Maras se remonta al periodo prehispánico, durante el cual diversas culturas identificaron la presencia de un manantial salino y desarrollaron una infraestructura especializada, así como técnicas de gestión del agua, con el fin de procesar y recolectar la sal en su forma sólida. Esta sal, destinada tanto al consumo humano como al sector pecuario, ha desempeñado un papel fundamental en la economía de la vida cotidiana de la región.

A lo largo de los siglos, la sal extraída en Maras se convirtió en un valioso recurso de intercambio comercial, expendiéndose en ferias anuales de la localidad de San Francisco de Asís de Maras, donde los habitantes locales intercambiaban la sal por otros productos de necesidad y valor. Estas ferias constituían eventos de gran importancia social y económica, promoviendo el intercambio cultural donde se reúnen personas de diversas comunidades y regiones cercanas, brindando una oportunidad única para el intercambio de conocimientos, tradiciones y experiencias culturales. Durante estos encuentros, los visitantes y comerciantes no solo se centran en el intercambio de productos y bienes, sino que también comparten aspectos de su identidad cultural fortaleciendo los lazos entre las comunidades mediante ferias tradiciones, conocimientos, colaboración y apoyo mutuo. Es importante destacar que esta actividad salinera ha perdurado a lo largo del tiempo, transmitiéndose de generación en generación y manteniendo su relevancia en la actualidad, es así como

las salineras de Maras representan un testimonio vivo de las prácticas ancestrales de extracción de sal y su valor como recurso económico en la región andina.

Por otro lado, es importante destacar que, en los últimos años, la producción de sal en las salineras de Maras se ha visto afectada por deslizamientos de pozas, lo cual ha generado alteraciones significativas en la forma en que se lleva a cabo la explotación de este recurso. La falta de asistencia técnica adecuada ha condicionado la capacidad de los productores para afrontar estos desafíos y ha puesto en riesgo tanto la rentabilidad económica de la actividad como su continuidad a largo plazo.

Estos cambios repentinos han obligado a muchos propietarios a adaptarse a las nuevas circunstancias, incluso enfrentando la pérdida de sus pozas en muchos casos. A pesar de la existencia de la organización como MARASAL, encargada de la producción y comercialización de la sal, su protagonismo ha sido aún insuficiente para abordar de manera efectiva todos los problemas y mejorar la producción de este recurso en la localidad.

Estos factores mencionados anteriormente, tales como los deslizamientos de pozas y la falta de asistencia técnica apropiada, representan amenazas significativas para la cantidad y calidad de la producción de sal. Esto, a su vez, pone en riesgo la rentabilidad económica de los productores y la viabilidad a largo plazo de esta actividad tradicional.

Por ello, el presente trabajo de investigación centra su interés en conocer este fenómeno evidenciado en esta localidad, planteando con el estudio las siguientes interrogantes:

1.1.1. Pregunta general:

- ¿Cómo es el sistema de producción, organización y conservación de las pozas en las salineras de Maras, provincia de Urubamba región del Cusco?

1.1.2 Preguntas específicas:

- ¿Cómo es el sistema de producción de las pozas en las salineras de Maras provincia de Urubamba región del Cusco?
- ¿Cómo es la organización social en el sistema de producción de las pozas en las salineras de Maras, provincia de Urubamba región del Cusco?
- ¿Cómo es la conservación en el sistema de producción de las pozas en las salineras de Maras, provincia de Urubamba región del Cusco?

1.2. JUSTIFICACIÓN

La presente investigación resulta fundamental para la comprensión y preservación de un valioso patrimonio cultural y económico representado por las salineras de Maras. Al analizar el sistema de producción, organización y conservación de las pozas salineras, se generará un conocimiento que permitirá identificar las medidas esenciales para resguardar este legado, evitando su deterioro y asegurando su sostenibilidad a largo plazo. Estas acciones se vuelven cruciales para la protección de un activo tan arraigado en la historia y la identidad de la región.

Por otro lado, los resultados de esta investigación reverberarán directamente en la localidad de Maras, al impulsar la preservación de su herencia cultural y económica, así como al fomentar un turismo responsable que honre y proteja su entorno. Asimismo, este estudio sentará las bases para investigaciones futuras en campos como la antropología, el

turismo sostenible y la gestión ambiental, enriqueciendo la comprensión y promoviendo prácticas más conscientes y respetuosas hacia el entorno y la comunidad.

Además, este enfoque permitirá la formulación de políticas y la implementación de acciones destinadas a proteger y promover las salineras de Maras, contribuyendo así a la preservación de sus prácticas tradicionales y su patrimonio cultural asociado con la producción de sal. Al abordar los desafíos de conservación, se garantiza la continuidad de una actividad económica crucial para la región, al tiempo que se identifican prácticas sostenibles que minimizan el impacto negativo en el entorno circundante, asegurando la preservación de la biodiversidad local y fomentando un turismo consciente y respetuoso que beneficie tanto a los visitantes como a la comunidad local.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. Objetivo general:

- Analizar el sistema de producción, organización y conservación de las pozas en las salineras de Maras, provincia de Urubamba región del Cusco.

1.3.2. Objetivos específicos:

- Conocer el sistema de producción de las pozas en las salineras de Maras, provincia de Urubamba región del Cusco.
- Conocer la organización social del sistema de producción de las pozas en las salineras de Maras provincia de Urubamba región del Cusco.
- Describir las prácticas de conservación del sistema de producción de las pozas en las salineras de Maras provincia de Urubamba región del Cusco.

1.4. DISEÑO METODOLÓGICO

1.4.1. Tipo y Nivel de Investigación

El presente trabajo de investigación fue de tipo explicativo de tercer nivel - descriptivo, el cual permitió hacer un análisis profundo de los factores que han dado forma a la situación actual en el sistema de producción, organización social y conservación de las pozas en las Salineras de Maras. Al adentrarnos en el estudio desde sus orígenes en épocas prehispánicas hasta su estructura actual, el propósito principal fue comprender la evolución a lo largo del tiempo y los elementos que han ejercido influencia en su desarrollo. Esta investigación ha permitido una exploración detallada y exhaustiva del tema, ofreciendo una perspectiva completa y meticulosa del fenómeno objeto de estudio.

1.4.2. Método de Investigación

El método utilizado en el presente trabajo de investigación fue el etnográfico este permitió identificar y comprender ciertas características de la población de estudio, aquella que fue obtenida mediante técnicas como las entrevistas, observación directa y participante a través de los instrumentos establecidos en el proceso de investigación, para finalmente detallar comportamientos presentes en los miembros de la comunidad relacionada con el tema de estudio.

1.4.3. Enfoque de Investigación

El presente trabajo de investigación fue de enfoque cualitativo, pues mediante él se logró establecer métodos de recolección de datos como la descripción y la observación del fenómeno presente en un espacio y tiempo determinado, esto permitió detallar de manera más cercana el contexto en que se desenvuelve el sujeto de estudio, hallando así una interpretación y análisis

antropológico de ciertas particularidades evidenciadas en el proceso de investigación.

1.4.4. Unidad de análisis

La unidad de análisis para el presente estudio estuvo constituida por los socios de la empresa Marasal SA. de las comunidades de Maras y Pichingoto de la provincia de Urubamba región del Cusco. Asimismo, la unidad de observación estuvo enfocada en conocer el sistema, organización y conservación de las pozas presentes en las salineras de Maras, identificando así el proceso tradicional en el mantenimiento de las pozas, los procesos de extracción y elaboración de la sal y la conservación de la misma.

Tabla 1. *Unidad de Análisis*

| N.º | Unidad de Observación | Unidad de Análisis |
|-----|--|---|
| 1. | Socios de la empresa Marasal SA. de las comunidades de Maras y Pichingoto de la provincia de Urubamba región del Cusco | Sistema de producción, organización y conservación de las pozas en las salineras de Maras |

Fuente: Elaboración propia.

1.4.5. Población de estudio

La población estudio estuvo constituida por 350 socios de la empresa Marasal SA. de las comunidades de Maras y Pichingoto de la provincia de Urubamba región del Cusco.

1.4.6. Tamaño de muestra

La muestra para el presente trabajo de investigación estuvo compuesta por 32 entrevistados, 20 socios de la empresa Marasal SA. de las comunidades de Maras y Pichingoto de la provincia de Urubamba región del Cusco, 6 representantes de la junta directiva y 6 informantes clave, comprendiendo 3 informantes por cada comunidad, las cuales son expuestas a continuación:

Tabla 2. Tamaño de la muestra

| N° | Descripción | Cantidad |
|----|---|----------|
| 1 | Socios de la empresa Marasal SA. de la comunidad de Maras de la provincia de Urubamba región del Cusco | 10 |
| 2 | Socios de la empresa Marasal SA. de la comunidad de Pichingoto de la provincia de Urubamba región del Cusco | 10 |
| 3 | Representantes Junta Directiva de la empresa Marasal SA. | 6 |
| 4 | Informantes clave de la comunidad de Maras de la provincia de Urubamba región del Cusco | 3 |
| 5 | Informantes clave de la comunidad de Pichingoto de la provincia de Urubamba región del Cusco | 3 |

Fuente: Elaboración propia.

Asimismo, el tipo de muestreo presente en el estudio fue el no probabilístico intencional. Ya que se extrajo información de los sujetos con capacidad de respuesta, personas informadas, reflexivas, comunicativas, dispuestas a hablar con amplitud relacionadas con el tema, estableciendo criterios de selección para el estudio en cuestión:

a) Criterios de Selección de la Muestra:

Para el estudio se consideró los siguientes criterios de selección:

- Socios registrados en la empresa Marasal SA. de la provincia de Urubamba región del Cusco.
- Representantes de la Junta Directiva de la empresa Marasal SA. o Autoridades de la comunidad de Maras y Pichingoto encargada de la extracción y elaboración de la sal.
- Socios o comuneros con trascendencia histórica en el proceso tradicional, de la extracción y elaboración de la sal.
- Socios que deseen participar de manera voluntaria en el estudio.

1.4.7. Técnicas de recolección de información

Las técnicas utilizadas en el presente estudio fueron la entrevista y la observación participante estas permitieron obtener información de una forma oral y personalizada enfocada en acontecimientos vividos y aspectos subjetivos de los socios de la empresa Marasal SA. Analizando, así sus creencias, actitudes, opiniones y valores con relación al fenómeno en estudio.

1.4.8. Técnicas de análisis e interpretación de la información

El análisis y procesamiento de datos se desarrolló mediante la técnica de transcripción textual para luego generar tablas de contenidos que fueron divididas en categorías y subcategorías, las cuales permitieron la codificación de datos descriptivos recolectados en campo, para su posterior análisis e interpretación.

1.5. MARCO TEÓRICO

1.5.1. Teoría Funcionalista

Edward Evans-Pritchard, como antropólogo social, hizo importantes contribuciones al desarrollo de la teoría estructural en la antropología. Si bien es conocido principalmente por su enfoque en el funcionalismo estructural, también efectuó análisis y reflexiones sobre la teoría estructural en sí misma. Edward Evans-Pritchard es conocido por su enfoque en el funcionalismo estructural, que es una perspectiva teórica en antropología que busca comprender las funciones y significados de las prácticas culturales y las instituciones sociales en una sociedad determinada. Este aplicó el funcionalismo estructural en sus estudios antropológicos, especialmente en sus investigaciones sobre sociedades africanas, como los Nuer y los Azande. Su trabajo se centró en comprender cómo las creencias, prácticas y estructuras sociales cumplen funciones específicas dentro de una sociedad y contribuyen a su cohesión y estabilidad.

Pritchard, E. (1940). *“La estructura social es entendida como aquellas relaciones entre grupos que son enormemente coherentes y constantes. Los grupos se mantienen invariables e independientemente de la cantidad de individuos que los compongan en un momento determinado, de modo que una generación tras otra de personas pasa a través de ellos. Los hombres nacen en ellos, o entran en ellos más adelante, y los abandonan al morir; la estructura perdura”* (p.273).

Además, Pritchard, E. (1976), en su libro “Brujería, magia y oráculos entre los Azande” Menciona:

“El tipo de comportamiento humano se relaciona con otros tipos y, por tanto, es deseable... Puesto que la magia y los ritos relacionados con la brujería y los oráculos pueden celebrarse conjuntamente con cualquier otra actividad social tienen una multitud de interconexiones (p.26).

Desde la perspectiva del funcionalismo, el comportamiento humano, incluyendo las prácticas mágicas y rituales, cumple una función en el contexto social. Según el funcionalismo, las diferentes partes de una sociedad están interrelacionadas y cumplen funciones específicas para mantener la estabilidad y el equilibrio social.

En este sentido, la conexión entre el comportamiento humano y las prácticas mágicas y rituales puede entenderse como una forma en que las personas satisfacen sus necesidades sociales y psicológicas. Estas prácticas pueden desempeñar un papel importante en la cohesión social, proporcionando un sentido de pertenencia y comunidad, así como una forma de expresión cultural y religiosa.

Además, la afirmación de que estas prácticas pueden celebrarse con cualquier otra actividad social sugiere que tienen la capacidad de adaptarse y complementar diferentes aspectos de la vida cotidiana. Esto respalda la idea funcionalista de que las prácticas culturales y sociales existen para satisfacer las necesidades de los individuos y de la sociedad en general.

En su libro "Brujería, magia y oráculos entre los Azande", de Evans-Pritchard este, estudia las creencias y prácticas de los Azande de Sudán Central y su relación con la brujería y la magia. Según su teoría, las creencias en la brujería y la magia entre los Azande son una parte integral de su sistema de pensamiento y su forma de entender y explicar el mundo. Analizando la teoría de Evans-Pritchard con el estudio de las salineras de Maras, podemos encontrar algunas similitudes y diferencias. En primer lugar, las salineras de Maras no están directamente relacionadas con la brujería o la magia, como se describe en el libro de Evans-Pritchard. Sin embargo, podemos considerar que estas prácticas están arraigadas en la cultura y la cosmovisión de la comunidad local, al igual que las creencias en la brujería y la magia entre los Azande. En ambos casos, las prácticas y creencias tienen un significado cultural profundo y desempeñan un papel en la forma en que las personas interpretan y se relacionan con su entorno. En el caso de las salineras de Maras, estas prácticas están relacionadas con la producción de sal y la conexión con la naturaleza y los recursos locales. Además, tanto en el estudio de Evans-Pritchard como en el contexto de las salineras de Maras, podemos observar que estas creencias y prácticas culturales tienen un impacto en la vida cotidiana de las personas y en sus decisiones. En el caso de las salineras, la producción de sal y la organización de las tareas se llevan a cabo en función de las creencias y conocimientos transmitidos a lo largo del tiempo.

Por otro lado, el enfoque de Evans-Pritchard sobre la estructura social destaca la existencia de relaciones coherentes y constantes entre grupos sociales, que se mantienen a lo largo del tiempo y son independientes de los cambios individuales. Estos grupos son duraderos, trascienden las generaciones y tienen un impacto significativo en la vida de las personas. Desde una perspectiva

antropológica, este enfoque reconoce la importancia de comprender los patrones y relaciones estables en la organización social para entender el funcionamiento de las sociedades. También resalta que los individuos están inmersos en estructuras sociales más amplias que influyen en su identidad, roles y relaciones sociales. Además, destaca la influencia de la estructura social en la continuidad cultural y la transmisión de conocimientos y prácticas de una generación a otra.

En las salineras de Maras, se puede observar una estructura social en la que los trabajadores se organizan en grupos y desempeñan roles específicos en la producción de sal. A pesar de los cambios individuales, esta estructura social persiste a lo largo del tiempo. Los trabajadores nacen en estas comunidades o se unen a ellas, pero eventualmente abandonan la actividad salinera al morir. Sin embargo, la estructura social de las salineras de Maras continúa existiendo y funcionando. Este enfoque antropológico destaca la importancia de comprender los patrones y relaciones estables en la organización y producción de sal en estas salineras. Además, resalta que los individuos están inmersos en una estructura social más amplia que influye en su vida y trasciende su existencia individual. La persistencia de esta estructura social subraya la importancia de comprender cómo influye en la continuidad cultural y la transmisión de conocimientos y prácticas de una generación a otra en las salineras de Maras. A través de la participación en estas salineras, los individuos adquieren conocimientos y habilidades relacionados con la producción de sal, asegurando la continuidad de esta práctica ancestral.

Pritchard, E. (1940). Menciona: *Que las relaciones estructurales son relaciones entre grupos que forman un sistema. Así pues, por estructura entendemos además una combinación organizada de grupos. “La distribución territorial de la tribu Nuer no es un conjunto casual de*

unidades residenciales, sino que cada grupo local está segmentado y los segmentos están fusionados en relación con otros grupos, de modo que la única forma de definir a cada una de las unidades es en relación con otros grupos en función del sistema en conjunto. De forma semejante, un linaje o un grupo de edad solo se puede definir en función de los sistemas de qué forma parte” (p.109).

Evans-Pritchard sostiene que la estructura social se refiere a las relaciones entre grupos y forma un sistema. Esto implica una organización específica de grupos y resalta la importancia de comprender cómo se dividen y fusionan dentro del sistema en su conjunto. En el caso de las salineras de Maras, se pueden identificar diferentes grupos y unidades sociales que desempeñan roles específicos en la producción de sal. Esta perspectiva resalta la interconexión y la interacción constante entre las unidades sociales, y destaca la importancia de considerar el contexto y las interrelaciones sociales al estudiar una sociedad en particular.

Dentro del sistema de las salineras de Maras, existen grupos de trabajadores encargados de tareas específicas, que están interconectados y en constante interacción. Estos grupos forman una estructura social en la que cada uno cumple una función particular, pero contribuye al funcionamiento general del sistema de producción de sal. La existencia y significado de estos grupos dependen de su posición y relación dentro de la estructura social más amplia. La organización y coordinación de estos grupos son fundamentales para asegurar la eficiencia y continuidad de la producción de sal en las salineras de Maras. Además, para comprender plenamente una tribu o grupo social, es necesario examinar cómo los diferentes grupos se organizan y se relacionan entre sí, y cómo esto contribuye a la estructura social y a la cohesión de la sociedad en su conjunto.

En síntesis, una estructura es entendida como aquellas relaciones entre grupos de personas dentro de un sistema de grupos, pues las relaciones entre individuos pueden disponerse en un plan regular: por ejemplo, podemos hablar de las relaciones de parentesco como de un sistema de parentesco. Por “grupo” entendemos personas que se consideran a sí mismas como una unidad distinta en relación con otras unidades, y así las consideran los miembros de esas otras unidades, y que tienen, todas, obligaciones recíprocas en virtud de su pertenencia a él. En este sentido, un segmento tribal, un linaje y grupo de edad son grupos, pero la parentela de un hombre no forma un grupo. Una relación de parentesco es una categoría y el sistema de parentesco una coordinación de categorías en relación con un individuo (Pritchard, 1940).

Desde el enfoque antropológico de la estructura social, se define la estructura como las relaciones entre grupos en lugar de las relaciones individuales. Los grupos se consideran conjuntos de personas que se consideran a sí mismas como una unidad distinta en relación con otras unidades, y todos los miembros del grupo tienen obligaciones recíprocas debido a su pertenencia a él. No todos los vínculos de parentesco forman un grupo, ya que la parentela es una categoría y el sistema de parentesco es una coordinación de categorías en relación con un individuo. Esta perspectiva resalta la importancia de comprender las relaciones entre grupos y cómo se organizan en un sistema estructurado. Los grupos son unidades distintas con obligaciones recíprocas, y estas relaciones grupales desempeñan un papel fundamental en la organización social y en la manera en que los individuos se relacionan dentro de un sistema cultural más amplio.

El sistema de las salineras de Maras revela la organización social y las relaciones entre grupos en esta actividad. Cada grupo dentro del sistema tiene roles y obligaciones específicas, y los individuos dentro de estos grupos tienen responsabilidades recíprocas debido a su pertenencia a ellos. Este enfoque antropológico destaca la importancia de comprender cómo se organizan los grupos en un sistema estructurado, reconociendo las unidades distintas y las obligaciones recíprocas entre sus miembros. Esto es fundamental para comprender la dinámica social y la interacción de los individuos en el contexto de la producción de sal en las salineras de Maras.

Pritchard, E. (1974). *“Es necesario entender que las sociedades humanas son sistemas naturales cuyas partes integrantes son interdependientes, sirviendo cada una de ellas para mantener el todo en un complejo de relaciones necesarias. El objetivo de la antropología social es reducir toda la vida social a leyes o principios generales sobre la naturaleza de la sociedad que permitan formular predicciones”* (p.11).

Desde una perspectiva antropológica, las sociedades humanas son sistemas naturales en los que las diferentes partes están interconectadas e interdependientes. Cada elemento de la sociedad cumple una función específica en el mantenimiento del conjunto, y estas relaciones complejas son necesarias para el funcionamiento adecuado del sistema social. Existe una interdependencia entre los diferentes elementos de la sociedad, como las instituciones, las normas, los roles y las interacciones sociales. Estos elementos trabajan juntos para mantener el orden y la estabilidad en el sistema social. Los antropólogos buscan identificar patrones, regularidades y principios subyacentes en el funcionamiento de las sociedades humanas, con el objetivo de formular predicciones sobre su desarrollo

y evolución. Al comprender estas leyes o principios, se puede obtener una comprensión más profunda de cómo se organizan y funcionan las sociedades en diferentes contextos.

1.5.2. Teoría Económica

En el libro "Economía y Antropología" de Melville Herskovits aborda la relación entre la antropología y la economía, centrándose en cómo la cultura influye en la organización económica de diferentes sociedades. Herskovits sostiene que la economía no puede ser comprendida de manera aislada, sino que debe ser analizada en el contexto cultural más amplio enfatizando la importancia de considerar los factores culturales, sociales e históricos al estudiar las prácticas económicas. Argumenta que la cultura moldea las formas en que se producen, distribuyen y consumen los bienes y servicios en una sociedad determinada. Además, destaca que las creencias, los valores y las normas culturales influyen en los sistemas económicos y en las decisiones económicas de las personas.

Herskovits, M. (1990). Menciona: *“El proceso del economizar no es nunca un proceso unilateral. La opción del individuo se halla siempre limitada por los recursos de su sociedad y los valores de su cultura. Pero no debemos perder nunca de vista los factores de variación que se advierten incluso en las sociedades más pequeñas, más homogéneas y conservadoras. La unidad cultural —debemos concluir— es el individuo que opera como miembro de sociedad, en función de la cultura de su grupo” (p.17).*

Desde una perspectiva antropológica, se reconoce que el proceso de economizar en las salineras de Maras está influenciado por el contexto cultural y social en el que se lleva a cabo. Las decisiones económicas de los trabajadores y

la comunidad están limitadas por los recursos disponibles y los valores arraigados en su cultura. Aunque las salineras pueden parecer homogéneas, existen variaciones y diversidad dentro de la comunidad que influyen en las prácticas económicas. La unidad cultural radica en los individuos que operan como miembros de la sociedad y en función de la cultura de su grupo, lo que moldea sus acciones económicas en relación con la producción y distribución de la sal.

Para Herskovits, M. (1990). *“Todo ello implica que todo análisis del catálogo de las necesidades de una sociedad debe estar enfocadas en el panorama de bienes y servicios disponibles para satisfacerlas debe complementarse introduciendo un tercer término en la ecuación: la definición cultural de las necesidades y convenciones que indican cómo y cuándo deben considerarse adecuadamente satisfechas”* (p.17).

La antropología enfatiza la importancia de considerar la definición cultural de las necesidades y las convenciones al analizar cómo se satisfacen adecuadamente en una sociedad. Se reconoce que las necesidades y su satisfacción no son conceptos universales y objetivos, sino que están influenciados por la cultura y las convenciones sociales específicas de cada sociedad. Esto implica que lo que se considera una necesidad y cómo se satisface adecuadamente puede variar significativamente de una cultura a otra.

En el caso de las salineras de Maras, la sal desempeña un papel fundamental en la dieta y la preservación de alimentos en muchas culturas. Sin embargo, su importancia y su uso pueden variar según las creencias, valores y prácticas de la sociedad en cuestión. Las convenciones culturales y sociales de la comunidad local en Maras pueden dictar cómo se valora y se utiliza la sal en

diferentes contextos, como la alimentación diaria, las celebraciones o los eventos ceremoniales.

Esta perspectiva cultural resalta que las necesidades y su satisfacción son construcciones culturales y sociales. Comprender la importancia y el papel de la sal en las salineras de Maras implica considerar la definición cultural de la necesidad de sal y las convenciones asociadas que influyen en su uso y valoración en la vida cotidiana y la identidad cultural de la comunidad local.

Herskovits, M. (1990). Menciona: *“Podemos fijarnos, ante todo, por tanto, en los factores humanos y ecológicos que suministran los bienes y servicios que satisfacen las necesidades de la vida, lo mismo las biológicas que las psíquicas, y que figuran en el centro de todo sistema económico. Bajo una u otra forma, estos factores se hallan presentes donde quiera; sin su interdependencia no podría existir la vida tal como la conocemos”* (p.18).

Por otro lado, los factores humanos y ecológicos son fundamentales en el sistema económico de las salineras de Maras. Las personas interactúan con el entorno natural para obtener los recursos necesarios (agua salada) y llevar a cabo la producción de sal. Su conocimiento y habilidades son esenciales para el funcionamiento del sistema. El entorno ecológico, con su geografía y clima específicos, también influye en la disponibilidad y calidad de los recursos. Existe una interdependencia entre los seres humanos y su entorno, ya que dependen de los recursos naturales para satisfacer sus necesidades mientras que sus prácticas económicas también tienen un impacto en el entorno. En resumen, las salineras de Maras ilustran la estrecha relación entre los factores humanos y ecológicos en la provisión de bienes y servicios necesarios para la vida.

1.5.3. Economía formal

La economía formal se centra en comprender las prácticas económicas dentro de una sociedad específica. La economía formal se refiere a las actividades económicas que están reguladas por el marco legal y se llevan a cabo dentro de las estructuras institucionales establecidas.

Godelier, M. (1973). Afirmando lo siguiente:

El significado formal de económica deriva del carácter lógico de la relación medios-fines, tal como aparece en palabras como «económico» (barato) o «economizar» (ahorrar). Se refiere a la concreta situación de elegir, especialmente a la elección entre los distintos usos de los medios que provoca la insuficiencia de estos medios. Si denominamos lógica de la acción racional a las reglas que determinan la elección de los medios, podemos denominar esta variante de la lógica con el término improvisado de economía formal. Los dos significados raíces de «económico», el substantivo y el formal, no tienen nada en común, el último procede de la lógica, el primero de la realidad. El significado formal implica un conjunto de reglas relativas a la elección entre los usos alternativos de los medios insuficientes. El significado substantivo no implica elección ni insuficiencia de los medios; la subsistencia humana puede implicar o no implicar la necesidad de elección, y si hay elección, no necesariamente tiene que deberse al efecto limitador de la «escasez» de los medios; de hecho, algunas de las más importantes condiciones sociales y físicas para la subsistencia, como la disponibilidad de aire o de agua o la dedicación de una madre amorosa que cuide al niño (p.155).

El significado formal de la economía se deriva de la relación lógica entre medios y fines, la elección entre diferentes usos de los recursos y la escasez de estos medios. En el caso de las salineras de Maras, la producción de sal implica una elección concreta entre diferentes usos alternativos de los recursos limitados, como el agua salada y la mano de obra. La lógica de la acción racional y la necesidad de seleccionar entre opciones influyen las decisiones económicas en este sistema. Sin embargo, también es importante reconocer que las prácticas económicas en las salineras de Maras no se limitan solo a la lógica formal de la elección y la escasez de recursos. Están influenciadas por factores culturales, sociales y físicos, como las convenciones sociales y las condiciones físicas del entorno. En resumen, las prácticas económicas en las salineras de Maras reflejan la interacción compleja entre la lógica formal de la economía, los factores culturales y sociales, y las condiciones físicas en la provisión de bienes y servicios.

Asimismo, Godelier, M. (1973). Menciona:

George Stigler economista estadounidense, esboza los principales supuestos subyacentes de la teoría económica contemporánea en los siguientes términos: Primero, se supone que los individuos (o, mejor dicho, los cabezas de familia) tienen una información específica y completa sobre las cosas que desean. Con cosas queremos decir todos los fines de la actividad, tal como la satisfacción del hambre y la consecución del prestigio... Segundo, se supone que los consumidores conocen los medios técnicos mediante los cuales pueden alcanzarse estos fines generales. Más específicamente, tenemos que conocer los efectos de las chuletas de cerdo sobre el hambre y la eficiencia física, y de un coche nuevo en nuestra posición en el vecindario. Tercero, se supone que los consumidores

utilizan su información de tal modo que maximizan la consecución de los fines que desean. Este supuesto es conocido, algo notoriamente, como el concepto del «hombre económico»... El concepto de «hombre económico» no implica (como casi todos sus críticos afirman) que los individuos busquen maximizar el dinero o la riqueza, que el alma humana sea una caja registradora compleja. No afecta a la teoría formal... lo más mínimo que el individuo maximice la riqueza, la piedad religiosa, la aniquilación de cantantes o su «lineal» (p.128).

Según George Stigler, la teoría económica contemporánea se basa en tres supuestos principales: 1) los individuos tienen información específica y completa sobre sus deseos y fines, 2) los consumidores conocen los medios técnicos para alcanzar esos fines y 3) los consumidores utilizan su información para maximizar la consecución de sus deseos. Estos supuestos resaltan la importancia de la información, el conocimiento y la toma de decisiones racionales en el ámbito económico. En el contexto de las salineras de Maras, los cabezas de familia que trabajan en la producción de sal son los actores clave que toman decisiones económicas basadas en su información y conocimiento sobre sus necesidades y metas. La interacción entre la racionalidad, la información y la diversidad de objetivos humanos en el contexto económico destaca cómo los individuos utilizan estratégicamente su información para lograr sus metas económicas, que pueden incluir aspectos más allá de la acumulación de riqueza, como la sostenibilidad o el bienestar comunitario.

1.5.4. Sistema de producción

Un sistema de producción es un conjunto de actividades, recursos, procesos y tecnologías diseñados para transformar materias primas o información en productos o servicios que satisfacen las necesidades de los consumidores. En un entorno empresarial u organizacional, un sistema de producción es crucial para garantizar la eficiencia, calidad y rentabilidad en la fabricación de bienes o la prestación de servicios.

Según, Martínez (2020). Un sistema de producción son el conjunto de procesos mediante el cual la empresa u organización transforma un conjunto de factores de producción en un producto cuyo valor debe ser mayor que la suma de los valores de los factores utilizados...En síntesis, un sistema de producción es aquel procedimiento que proporciona una estructura que agiliza la descripción, la ejecución y el planteamiento de un proceso productivo. Estos sistemas son los responsables de la producción de bienes y servicios en las organizaciones (p.69).

El enfoque relacionado al sistema de producción, como lo describe Martínez (2020), destaca la importancia de los procesos utilizados por una empresa u organización para transformar factores de producción en productos con un valor superior a la suma de los factores utilizados. En esencia, estos sistemas proporcionan una estructura que facilita la descripción, ejecución y desarrollo de un proceso productivo, siendo responsables de la producción de bienes y servicios en las organizaciones.

En las salineras de Maras, se observa que estas representan un sistema de producción donde la sal es extraída, procesada y comercializada. La sal, siendo la materia prima, debe ser transformada de manera eficiente para garantizar que el

valor del producto final supere los costos asociados con su extracción, procesamiento y venta. Por ello es esencial identificar el sistema de producción que agilice diversos procesos de extracción y comercialización de la sal. Mejorando así la eficiencia, la rentabilidad y la sostenibilidad de esta actividad tradicional, implementando prácticas de gestión efectivas, mediante la adopción de tecnologías apropiadas y la capacitación continua de los productores.

Por otro lado, Llanos (2016). Menciona que:

“Este sistema requiere que se invierta en mayor equipamiento y materia prima capaz de incrementar la producción y satisfacer las necesidades del mercado, pues los recursos económicos pasan a ser primordiales”
(p.134).

En este contexto, las salineras de Maras, destaca la idea de realizar inversiones en tecnología y equipamiento adecuados para mejorar la eficiencia de los procesos de extracción y procesamiento de la sal. Al aumentar la capacidad de producción a través de una mayor inversión en equipamiento, las salineras podrían satisfacer la creciente demanda del mercado y mejorar su competitividad. Además, la adquisición de materia prima de calidad y en cantidad suficiente es fundamental para mantener un flujo de producción constante y garantizar la calidad del producto final. En este sentido, la gestión adecuada de los recursos económicos se convierte en un factor determinante para el éxito y la sostenibilidad de las salineras de Maras.

Además de ello, Dueñas y Barrios (2024). Comentan que:

El sistema de producción requiere de los modelos productivos para poder predecir las consecuencias de un cambio. Estos modelos engloban un dinamismo en la acumulación y distribución de objetos (inmateriales y materiales), personas, conocimientos y riqueza que forman parte de un sistema de producción. Estos sistemas se establecen a partir de diversos recursos que contienen los múltiples modelos (capital, materiales, conocimiento, mano de obra), así como presentan diversas decisiones operacionales y resultados indirectos como contaminación, impuestos, entre otros (p.9).

En el contexto de las salineras, la aplicación de modelos productivos puede ayudar a anticipar y comprender los efectos de posibles cambios en los procesos de extracción, procesamiento y comercialización de la sal. Estos modelos permiten analizar el dinamismo en la acumulación y distribución de recursos inmateriales y materiales, personas, conocimientos y riqueza dentro del sistema de producción de las salineras.

Los recursos necesarios para el funcionamiento de las salineras, como el capital, los materiales, el conocimiento y la mano de obra, conforman la base de estos modelos productivos. La toma de decisiones operativas, como la inversión en tecnología, la gestión de la cadena de suministro y la capacitación del personal, influye en el rendimiento y la eficiencia del sistema de producción de las salineras.

Además, estos modelos productivos también pueden considerar los resultados indirectos de la actividad de las salineras, como la contaminación ambiental y las implicaciones fiscales. Es crucial evaluar y gestionar estos

impactos secundarios para garantizar la sostenibilidad ambiental y el cumplimiento normativo en el desarrollo de la actividad salinera.

1.5.5. Organización social

La organización social se refiere a la forma en que los individuos se agrupan y estructuran en la sociedad para interactuar, colaborar y satisfacer sus necesidades colectivas e individuales. Es la forma en que se examina las relaciones y estructuras sociales que conforman comunidades, grupos, instituciones y sociedades en general.

Según, Lopera y Gutiérrez (2024). Las organizaciones sociales, se configuran tres tipos de redes sociales, las redes primarias están conformadas por las relaciones más cercanas, significativas e íntimas de cada uno de los individuos, en donde nos relacionamos con la familia, los amigos y el vecindario. Las Redes Sociales Secundarias, están conformadas por grupos recreativos, organizaciones comunitarias, grupos religiosos o juveniles, laborales como sindicatos y grupos educativos, y por último, se encuentran las redes Institucionales, que son la escuela, el sistema judicial, el sistema de salud, entre otros, y se caracterizan porque reflejan normas sociales, culturales, y políticas ya que poseen una estructura organizada y jerarquizada donde se demarcan claramente, las normas y los roles sociales (p.91).

El análisis sobre las organizaciones sociales presentado por Lopera y Gutiérrez (2024) destaca la importancia de las redes sociales en diferentes niveles: primarias, secundarias e institucionales. Las redes primarias reflejan las relaciones íntimas y cercanas dentro de la familia, amigos y vecindario. Por otro lado, las redes secundarias incluyen grupos recreativos, organizaciones comunitarias,

religiosas, sindicales y educativas. Finalmente, las redes institucionales abarcan entidades como escuelas, sistemas judiciales y de salud, que reflejan normas culturales, sociales y políticas estructuradas y jerarquizadas.

En relación con las salineras de Maras, se puede ver cómo estas redes sociales se entrelazan en la vida de la comunidad salinera. Las redes primarias pueden representar los lazos familiares y de amistad entre los trabajadores de las salineras, fundamentales para transmitir conocimientos y brindar apoyo mutuo. Las redes secundarias reflejan la interacción con grupos locales, organizaciones comunitarias y educativas, influyendo en la dinámica social y económica de la región. La interacción entre estas redes sociales en el contexto de las salineras de Maras no solo fortalece la cohesión comunitaria, sino que también puede impulsar el desarrollo sostenible y la preservación de esta actividad tradicional. Así, estas redes sociales en sus diferentes niveles juegan un papel crucial en la resiliencia y el crecimiento de las salineras en el entorno de una comunidad interconectada y diversa.

Asimismo, Lopera y Gutiérrez (2024). Mencionan que la base para la creación de organizaciones, son la cooperación entre individuos, los fines y metas comunes, las ideologías e intereses compartidos para resolver conjuntamente una dificultad; el deseo de adquirir un conocimiento, las luchas para acceder a nuevas posibilidades de desarrollo o las reivindicaciones para restituir y garantizar los derechos, son motivadores que convocan a diferentes seres humanos de características y condiciones diversas, a ser parte de una Organización Social (p.91).

El planteamiento de Lopera y Gutiérrez (2024) sobre la creación de organizaciones sociales a partir de la cooperación, la búsqueda de metas comunes y el deseo de resolver desafíos juntos, puede ser relacionado con el tema de las salineras de Maras desde una perspectiva de comunidad y cooperación en la actividad salinera.

En el contexto de las salineras de Maras, la cooperación entre los trabajadores, propietarios y miembros de la comunidad es fundamental para mantener y mejorar las operaciones de extracción de sal. Los objetivos comunes, como preservar la tradición ancestral, garantizar la sostenibilidad ambiental, mejorar las condiciones laborales y promover el desarrollo económico local, pueden servir de motivación para unir esfuerzos y trabajar en conjunto. Por tanto, este enfoque resalta la importancia de la colaboración, los objetivos compartidos y la diversidad de motivaciones que pueden llevar a la formación de organizaciones sociales en torno a las salineras de Maras. La unión de esfuerzos basada en la cooperación y la solidaridad puede fortalecer la comunidad salinera, fomentar el progreso colectivo y contribuir a la preservación y desarrollo sostenible de esta actividad tradicional en la región de Maras.

Finalmente, Lopera y Gutiérrez (2024). Consideran que estas organizaciones, tienen la posibilidad de incrementar su capacidad de gestión, construyendo relaciones con otras redes, son “estructuras constituidas por individuos que interactúan a través de relaciones basadas en el intercambio emocional y material por medio del cual se ofrece apoyo social” (p.91).

La noción presentada por Lopera y Gutiérrez (2024) acerca de cómo las organizaciones sociales pueden fortalecer su capacidad de gestión mediante la construcción de relaciones con otras redes, enfatizando en la interacción entre individuos a través de intercambios emocionales y materiales para brindar apoyo social, puede ser relacionada con el tema de las salineras de Maras desde la perspectiva de la colaboración y el desarrollo comunitario. Establecer relaciones de intercambio emocional y material con estas redes externas puede proporcionar a las salineras acceso a recursos, conocimientos especializados, oportunidades de crecimiento y apoyo en diversos aspectos, como la implementación de prácticas sostenibles, la mejora de la infraestructura, la comercialización de productos y la promoción del turismo responsable en la zona.

1.5.6. Conservación Cultural

La conservación se refiere al acto o proceso de preservar, proteger, mantener y gestionar de manera cuidadosa y sostenible los recursos naturales, culturales, históricos o cualquier otro tipo de bienes para garantizar su supervivencia a lo largo del tiempo y su disponibilidad para las generaciones futuras. En términos culturales e históricos, la conservación se refiere a la preservación y restauración de sitios, monumentos, artefactos y tradiciones culturales que representan la herencia cultural de una sociedad.

En este contexto, Sánchez (2022). Menciona que la conservación es una acción de prevención al deterioro y la variación, que comprende de todos los actos que ayudan a la prolongación de la vida del patrimonio cultural y natural, es el acto que se realizan para salvaguardar los patrimonios culturales, siguiendo las fases: de averiguación, documentación,

conservación, preservación, tratamiento, restauración y reconstrucción (p.10).

La conservación cultural, según lo mencionado por Sánchez (2022), se erige como un escudo protector contra el desgaste y las transformaciones, abarcando todas las acciones destinadas a extender la vida del patrimonio cultural y natural. Este acto implica salvaguardar los legados culturales a través de distintas fases: desde la investigación inicial y la documentación detallada, pasando por la conservación y preservación, hasta el tratamiento, restauración y reconstrucción de ser necesario.

Cuando se traslada este concepto al tema de las salineras de Maras, se revela su relevancia en la preservación de esta ancestral tradición como parte integral del patrimonio cultural de la región. En este contexto, la conservación cultural se traduce en acciones concretas para proteger y mantener viva esta práctica milenaria de extracción de sal, asegurando su continuidad para las generaciones venideras. La aplicación de estos principios de conservación cultural en las salineras de Maras no solo garantiza la integridad de este patrimonio, sino que también promueve el respeto por la tradición local y fomenta un turismo responsable que permite a visitantes y residentes apreciar y aprender sobre esta práctica ancestral de forma sostenible.

Según, Sánchez (2022). La conservación del patrimonio cultural se define como el grupo de intervenciones planificadas con el fin de obtener una adecuada conservación de bienes y el uso correcto a los requerimientos sociales modernos, y tiene como objetivo generar óptimos resultados mediante una buena administración, para evitar la disminución o inexistencia del patrimonio, mediante procesos que permitan la rehabilitación de acuerdo con la necesidades con el fin de una óptima conservación (p.8).

El planteamiento de Sánchez (2022) acerca de la conservación del patrimonio cultural como un conjunto de intervenciones planificadas para asegurar la preservación adecuada de los bienes culturales y su adaptación a las demandas de la sociedad contemporánea, orientado a obtener resultados óptimos a través de una gestión efectiva, puede vincularse de manera relevante con el contexto de las salineras de Maras en términos de garantizar su sostenibilidad y relevancia en el presente. En relación a las salineras de Maras, se resalta la importancia de llevar a cabo intervenciones planificadas para conservar este patrimonio cultural, asegurando su uso adecuado de acuerdo con las necesidades y expectativas actuales de la sociedad.

Esto implica no solo la preservación física de las estructuras y métodos tradicionales de extracción de sal, sino también su adaptación para satisfacer las demandas contemporáneas sin comprometer su autenticidad y valor cultural. la aplicación de una gestión eficiente y orientada a resultados en la conservación de las salineras de Maras es fundamental para asegurar su continuidad, relevancia y contribución al patrimonio cultural de la región.

Por otro lado, Sánchez et al., (2022). Destacan que la idea de patrimonio cultural está relacionada a la noción de identidad cultural, no sólo desde el punto de vista arquitectónico, sino de la pertenencia a una agrupación social, a la memoria ancestral, donde se comparten tradiciones, hábitos, valores y creencias, en un entorno social y, por ende, es posible la diferenciación de un grupo social con otro. Por esta razón, una adecuada gestión del patrimonio cultural, implica la sostenibilidad; busca el equilibrio para evitar la pérdida patrimonial, que no requiere únicamente un constante seguimiento, sino comprender la riqueza del patrimonio como colectivo y enlazarlo con las problemáticas actuales... En este sentido, la gestión del patrimonio cultural es un elemento fundamental para el desarrollo de las ciudades, ya que mejoraría las condiciones materiales de los inmuebles, así como el fortalecimiento del sentido de pertenencia del contexto y de la calidad de vida de los agentes sociales (p.163).

El enfoque presentado por Sánchez et al. (2022) sobre la relación entre el patrimonio cultural y la identidad cultural, destacando que va más allá de lo arquitectónico para abarcar la pertenencia a una comunidad, la memoria ancestral y la compartición de tradiciones, hábitos, valores y creencias, se puede relacionar de manera significativa con el tema de las salineras de Maras. El enfoque presentado por Sánchez et al. (2022) sobre la relación entre el patrimonio cultural y la identidad cultural, destacando que va más allá de lo arquitectónico para abarcar la pertenencia a una comunidad, la memoria ancestral y la compartición de tradiciones, hábitos, valores y creencias, se puede relacionar de manera significativa con el tema de las salineras de Maras. La gestión del patrimonio

cultural, en el contexto de las salineras de Maras, se convierte en un elemento esencial para el desarrollo de la localidad. Al mejorar las condiciones de estas estructuras, se fortalece el sentido de pertenencia de la comunidad local y se contribuye a elevar la calidad de vida de quienes interactúan con este patrimonio, ya sea como habitantes locales o visitantes.

1.6. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

1.6.1. Antecedentes internacionales

Quiroz, H. (2017). En el artículo titulado: “La sal de la Costa Chica de Guerrero (México) y Colán, Piura (Perú). Plantea algunas propuestas etnohistóricas comparativas” una interesante comparación entre la producción artesanal tradicional de sal en México y Perú desde una perspectiva etnohistórica. En su investigación, el autor se propone presentar acercamientos comparativos sobre la sal y su producción artesanal tradicional en ambas regiones, explorando aspectos etnohistóricos y construcciones míticas relacionadas con la sal. Destacando los diversos usos económicos, sociales, políticos y simbólicos atribuidos a la sal en estos contextos específicos. Además, el autor menciona que las áreas donde se produce sal artesanal tradicional continúan habitadas por grupos originarios diversificados culturalmente, pero también han sido influenciadas por la llegada de nuevos actores sociales durante los contextos coloniales, como europeos y población de origen africano. Finalmente, el autor plantea la importancia de investigar los efectos de los modelos de economía actual en la producción de sal artesanal, y destaca experiencias en otros lugares como Maras (Cusco) y algunas regiones mexicanas de Colima, donde se ha logrado agregar valor a la sal artesanal para entrar en circuitos turísticos, por ejemplo, a través de la producción de sal gourmet o para usos cosmético.

Luna, E. (2014). En la tesis de maestría, titulada: “Perspectivas sobre la producción de sal y la economía de la región de Guerrero Negro, B.C.S., ante escenarios de cambio climático”. El autor emprende un exhaustivo análisis sobre la producción de sal en Guerrero Negro y su potencial

vulnerabilidad frente a los efectos del cambio climático. Con el propósito de explorar las perspectivas en torno a la producción de sal en esta región específica de México y evaluar cómo esta actividad económica podría ser impactada por los cambios climáticos. Luna identifica que existe un preocupante nivel de desconocimiento y desinterés entre los trabajadores de la empresa respecto al cambio climático y sus posibles repercusiones futuras en la industria salinera. Se destaca la posible vulnerabilidad de la producción de sal durante períodos con mareas altas y menor evaporación, como el mes de diciembre, cuando el nivel del agua podría superar la capacidad de contención de las áreas de concentración de sal. En este escenario Luna plantea la urgente necesidad de concienciar y educar a los trabajadores sobre los riesgos que el cambio climático conlleva para la producción de sal en Guerrero Negro. Además, resalta la importancia de explorar alternativas de producción que permitan mitigar los posibles impactos negativos del cambio climático en la economía regional, asegurando así la viabilidad a largo plazo de esta actividad crucial para la zona.

Miranda, J. (2022). En el artículo titulado: “Criar la sal: relaciones de intercambio vital en la extracción tradicional de panes de sal en Salinas Grandes”. El autor explora las complejas interacciones de los salineros de San Miguel de Colorados con un entorno descrito como un "espacio vivo", habitado por entidades no humanas activas en la extracción de sal. Plantea que la clave del estudio es la interdependencia entre las actividades productivas en el salar y las entidades no humanas, consideradas como personas con las que se establecen relaciones. Esto desdibuja la división entre lo natural y lo cultural, así como entre los objetivos económicos y las prácticas

simbólicas. Los rituales diarios y festivos se revelan como elementos cruciales para mantener la armonía y la productividad, facilitando la circulación adecuada de las energías del paisaje para la (re)producción de diversos aspectos de la vida comunitaria. Además, de ello el autor destaca la búsqueda de transferencia de cualidades como fuerza, resistencia y suerte de las entidades del entorno a los salineros. Este proceso tiene como fin capacitar a los trabajadores para extraer sal de manera eficiente y aumentar su productividad a lo largo del tiempo. En conjunto, el estudio de Miranda aporta una perspectiva valiosa sobre las complejas relaciones entre los seres humanos y las entidades no humanas en el contexto de la extracción tradicional de sal en Salinas Grandes, mostrando cómo estas interacciones moldean las prácticas y creencias que sustentan esta actividad ancestral.

1.6.2. Antecedentes locales

Aragón, E. (2019). En la tesis de pregrado intitulado “Extracción y Comercialización de la sal en la Villa de San Francisco de Maras en los años 1981 a 1985”. En el estudio se resalta la persistencia de técnicas y herramientas tradicionales en la extracción de sal durante el período estudiado, lo que evidencia la transmisión generacional de conocimientos y prácticas en la comunidad de Maras. Además, se hace hincapié en la importancia de las rutas comerciales hacia diversos valles y áreas adyacentes desde Maras, subrayando el rol central de esta localidad como punto de conexión con relevantes destinos comerciales como la ciudad del Cusco. Asimismo, el autor menciona la existencia de tres variedades de sal producidas en Maras, cada una con aplicaciones específicas que abarcan desde el consumo doméstico hasta usos en sectores como la gastronomía, la

agricultura, la curación y la belleza, destacando la sal rosada como una variedad de alta calidad apreciada a nivel internacional. Aragón resalta la importancia de las prácticas tradicionales en la extracción de sal, pone de relieve los desafíos económicos y de control enfrentados por las comunidades locales, y destaca la diversidad de usos y variedades de la sal de Maras. Además, subraya la relevancia de la sal no solo como un producto básico, sino como un elemento cultural y económico fundamental en la región estudiada.

Miranda, P. (2016) . En la tesis de pregrado titulado: “Gestión Administrativa de la Empresa Marasal S.A.”. El autor identificó que en el ámbito de la planeación no existe una definición clara y formal de los tipos y elementos de planeación específicos para la empresa Marasal S.A. Asimismo, evidenció que el diseño organizacional funcional implementado de manera empírica es deficiente en términos de especialización del trabajo, y observó un alto grado de centralización en la parte directiva con una baja formalización. Miranda plantea que la situación actual de la gestión administrativa de Marasal S.A. se caracteriza por deficiencias en la aplicación del proceso administrativo, lo que plantea la necesidad imperiosa de implementar propuestas que contribuyan a mejorar dicha gestión. Asimismo, sugiere que se requiere una intervención que aborde estos puntos débiles y que busque fortalecer el proceso administrativo en la empresa para optimizar su funcionamiento y eficacia en el futuro.

Ayma, J. (2018). En la tesis de pregrado titulada: “La alimentación en el Cusco Incaico”. Propuso ampliar los conocimientos existentes sobre la alimentación en el Cusco Incaico, abordando aspectos clave como sus

productos alimenticios principales, costumbres alimenticias, técnicas de conservación y preparación, el espacio culinario y los utensilios utilizados, así como los sabores y conocimientos empleados por los Inkas en la ciudad del Cusco. el autor llegó a la conclusión de que en el Imperio Inca se desarrollaron variadas tecnologías de conservación de alimentos que aprovechaban los recursos ambientales de los ecosistemas andinos. Estas tecnologías desempeñaban un papel fundamental en la garantía de la seguridad alimentaria, previniendo la escasez y el hambre en la población.

Los gobernantes incas mostraban una especial preocupación por la conservación de alimentos y fomentaban su implementación. Las principales tecnologías de conservación incluían los almacenamientos, como los depósitos estatales (qolcas o graneros) y los depósitos domésticos (pirhuas), que permitían preservar alimentos a largo plazo como granos, harinas, tubérculos, raíces y carnes procesadas o secas. Se destaca que los alimentos conservados por los incas de forma natural poseían un alto valor nutricional. Técnicas como el tostado y la molienda no solo alargaban su conservación, sino que también reducían el espacio necesario para su almacenamiento. el autor resalta la importancia de las tecnologías de conservación alimenticia empleadas por los incas, destacando su relevancia para la seguridad alimentaria y la preservación de nutrientes esenciales en la dieta incaica. Además, evidencia la sabiduría y la eficacia de estas prácticas ancestrales, sugiriendo que podrían ofrecer lecciones valiosas para mejorar nuestras propias prácticas alimentarias contemporáneas.

1.7. MARCO CONCEPTUAL

- **Sistema de Producción**

Es un conjunto de medios humanos y materiales llamados factores de producción en un determinado proceso productivo, de los cuales se obtiene un valor agregado (Gómez, 2012).

- **Procesos tradicionales**

Los procesos tradicionales se pueden entender como aquellos conocimientos que han sido generados, preservados, aplicados y utilizados por comunidades y pueblos tradicionales, los cuales constituyen una parte medular de las culturas de dichos pueblos (Valladares y Olive, 2015).

- **Conservación**

Procedimientos a los cuales son sometidos algunos alimentos con el objetivo de mantener su calidad y las condiciones higiénico-sanitarias para ser consumidos durante un tiempo preestablecido (Diaz et al., 2005).

- **Saberes ancestrales**

Los saberes ancestrales están enfocados a la medicina, gastronomía, silvicultura, construcción, artesanías, lenguas ancestrales, técnicas de conservación, microclimas, producción, alimentación, agricultura, riego, entre otros. Son importantes ya que permiten recordar los usos, costumbres y tradiciones que han dejado los ancestros a través del tiempo (Carranza et al., 2021).

- **Organización comunal**

Es la institucionalidad formal e informal que integra las pautas culturales de confianza y cooperación entre todos los sujetos de un sistema social, una de las características es el vínculo entre las personas u organizaciones del mismo entorno (Serrano y Villaruel, 2017).

- **Valoración cultural**

Está estrechamente vinculada al conocimiento, al respeto por la naturaleza y al individuo que la encarna. Se manifiesta a través de actitudes, lenguaje, creencias, gastronomía, medicina, rituales y principios que rigen la vida (Carranza F. , 2022).

- **Comercialización**

Es el acto de planear y organizar un conjunto de actividades necesarias que permitan poner, en el lugar indicado y en el momento preciso, una mercadería o servicio para que los clientes que conforman el mercado lo conozcan y consuman (Solis et al., 2021).

CAPÍTULO II:

ÁMBITO DE ESTUDIO

2.1. Reseña Histórica de Maras

La presencia de los primeros habitantes del Valle Sagrado de los Incas y la zona de Maras, está testimoniada en el sitio arqueológico de Paqallamoqo (100.a.c.) donde se encontraron cerámicos de origen Wari y Qotakalli posteriormente se asentaron grupos humanos como los Ayarmakas, que formaron señoríos y confederaciones que dominaron extensos territorios, entre ellos Chinchero, Maras, Soqma, Ollantaytambo y la cuenca del río Patakancha (Municipalidad de Maras, 2023).

Es así que Maras es considerado como la Paqarina de los Ayarmaca, relatos de diferentes cronistas como la de Inca Garcilaso de la Vega, Felipe Guamán Poma de Ayala y Fray Martín de Murua, coinciden al referir en varios de sus párrafos que los Ayarmaca se situaban en esta zona, además citan lugares como la laguna de Guaypo, Anta, Pucyura, el Apu Aguayro (que es considerado un lugar sagrado hasta nuestros tiempos), donde se llevó a cabo uno de los eventos muy trascendentales suscitados en aquella época, así mismo mencionan al señor principal de los Ayarmaca como el Sinche Tocay Capac Inga, un señor aguerrido que se resistía al sometimiento de su pueblo a los poderosos Incas. Sobre la existencia de evidencias Pre Inkas, María Rostworowski (1975), indica, que los Ayarmaca, habrían antecedido a los inkas y que posiblemente estuvieron organizados en varios ayllus, sumando aproximadamente 18, cuyos dominios se extenderían desde Jaquijahuana a Vilcanota, quedando Cusco, en medio de sus

territorios. Tocay Capac y Pinagua Capac, serían sus gobernantes y posiblemente dice correspondían a las dos parcialidades de Hanan y Hurin, ejerciendo un doble mando, como parte de la estructura social andina. La existencia de dicha organización en Maras es indudable, puesto que esta población por su cercanía estaba ligada a Chinchero, donde aún hasta nuestros días, subsiste un grupo humano con la denominación Ayarmaca; además Maras habría pertenecido a los Ayarmaca y habría sido arrebatada por los Inkas (Aragón, 2016).

Desde lo mencionado, se desprende que a la llegada de los Inkas el Valle de Cusco, se encontraba ocupado por grupos sociales organizados políticamente en señoríos y confederaciones, entre ellos los Ayarmaca, cuyo territorio habría abarcado las actuales poblaciones de Chinchero, Maras, Soqma, Ollantaytambo, la Cuenca de Patacancha y proximidades. Los Ayarmaca, fueron una confederación bastante importante, fuerte y rebelde, puesto que además de haberse relacionado de diferentes maneras con los Inkas, cuando éstos comenzaron a expandirse, fueron sometidos en diferentes épocas. Los pueblos conquistados no se mantuvieron sometidos definitivamente sino hasta el gobierno de Pachacútec, que realmente sujetó a las etnias con verdaderos propósitos de anexarlos al Estado Inka; por este motivo las poblaciones conquistadas una y otra vez se unían y volvían a revelarse para lograr su libertad; por lo que el Estado Inka volvía a atacarlos (Aragón, 2016).

El Ayllu Maras, habría permanecido en Cusco, sumándose entonces al Estado Inka; Carlos Aranibar, que efectuó la Edición e índice Analítico de la transcripción de la Crónica de Santa Cruz Pachacutec, indica que este habría sido eliminado durante el régimen del Virrey Toledo. Sin embargo, según algunos estudiosos, no todos los ayllus habrían permanecido en Cusco o al menos no todos

los integrantes de los referidos Ayllus; así Carlos Bárcena en su Obra "Historia del Perú" I Capítulo, señala que los Maras que llegaron a Cusco, junto a Manco Capac, ocupaban en un inicio el valle del Huatanay y luego en un éxodo que hicieron se ubicaron en la zona de la Comunidad de Chequérec, en los bajíos de la laguna de Huaypu, pero una vez que su población fue creciendo se dividieron en varios grupos y buscaron nuevas tierras, es así que ocuparon la zona llamada "Maraspampa"; asentándose de la siguiente manera: los Maras a los bajíos del cerro Checoj; los Pacas en el sector de Moñamoqq, los Chaucas en el sector de Pasacahuarina, los Huaque en el sector de Pakallamoqo; los Cachis en el sector de Maxapampa y los Pichicutos en el sector de Conocla. Del mismo modo Luis A. Pardo (1956), considera que la llegada únicamente de Manco Capac a Cusco, se debe a que, en el trayecto, este sostuvo luchas con sus hermanos, que no eran más que representantes de grupos humanos que pugnaban por el liderazgo. Asimismo, da a conocer la interpretación que realiza Luis E. Valcárcel de la Leyenda de los Hermanos Ayar, indicando, que los cuatro ayllus correspondían a los Mascas, Chillquis, Tampus y Maras. Continuando dice los Chillquis y Mascas son los regnícolas de Paruro, que en su éxodo llegaron a asentarse en la zona del Huatanay, poblándola, mientras que los Maras y los Tampus, continuaron por la hoya del Vilcanota, estableciéndose en el actual distrito de Maras, y los Tampus seguramente continuaron a Ollantaytambo, constituyendo un pequeño señorío (Aragón, 2016).

La presencia Pre Inka, se justificaría plenamente con la leyenda existente sobre el Pueblo de Maras, relatada por Sarmiento de Gamboa, así tenemos que Maras es nombrado como uno de los ayllus de los diez, que acompañaron a los hermanos Ayar, que salieron de tres ventanas de un cerro llamado Tampo Toco,

ubicado en Paccarectambo, denominadas: Maras toco, Capac toco y Sutic toco, según dicha leyenda una nación de Maras habría salido de la primera, mientras que de la segunda los Hermanos Ayar y de la tercera unos indios llamados Tambos (Aragón, 2016).

Los cuatro hermanos Ayar, llamados Ayar Manco, Ayar auca, Ayar Cachi y Ayar Uchu, junto a sus cuatro hermanas, dice, considerándose fuertes y sabios, se propusieron buscar tierras fértiles y someter a la gente que viviera en ellas para fundar un pueblo en el que fueran reconocidos como señores; para cuyo efecto, convencieron a los habitantes de dicha zona, para que los acompañasen, ofreciéndoles que serían ricos e importantes; consiguiendo ser seguidos por 10 parcialidades o ayllus, entre ellos Maras Ayllu, cuyos sucesores pudieron ser identificados incluso por el cronista Sarmiento de Gamboa (Aragón, 2016).

El poblado de Maras fue creado por Ley de 2 de enero de 1857 y hasta 1987, se hallaban registradas las comunidades de Ccollana Chequerec, Kacllaracay, Mahuaypampa, Maras Ayllu, Mullakas Misminay y Pichingoto (Aragón, 2016).

Maras fue un antiguo asiento colonial y, en los primeros tiempos de la República, fue el núcleo de la población más importante en la ruta comercial que unía los valles de La Convención con el Cusco. (Orion, 2014)

El territorio de Maras se constituyó en una confluencia de poblaciones para el intercambio de productos debido a que esto era el centro de comercio que tenía como base la sal, aquí se comercializaba con productos provenientes de los diferentes pisos altitudinales mediante el conocido sistema de trueque (Municipalidad de Maras, 2023).

Tras la independencia del Perú del dominio español, el 02 de enero del año 1857 ocurre la creación política del distrito de Maras durante el mandato del presidente Ramón Castilla, esperando del antiguo marquesado esta creación fue ratificada por el presidente Manuel Pardo el 29 de octubre de 1874, en la época republicana ocurren hechos trascendentales que generan cambios en el distrito como el ataque de la epidemia de la viruela que causo muchas muertes, lo que obliga a las autoridades de disponer que todos los pobladores construyan cercos en sus viviendas y que estas sean pintadas de blanco, se crean nuevas escuelas, se realiza la reconstrucción del santuario de Tiobamba y se colocan nombres de las calles (Municipalidad de Maras, 2023).

Un hecho trascendental ocurrió el 5 de noviembre de 1981, ocasión tras una multitudinaria movilización de protesta de los atropellos de la empresa de la sal - EMSAL, la población toma las instalaciones de las salineras permitiendo que la municipalidad distrital sea quien administre este recurso, para mejorar los servicios hacia la población (Municipalidad de Maras, 2023).

Por otro lado, la extracción de la sal en Maras se remonta al período prehispánico, donde grupos humanos de sucesivas culturas a través del tiempo, identificaron el recurso natural proveniente de un manantial salino y lo explotaron desarrollando una infraestructura específica y técnicas de manejo del agua para su procesamiento y posterior recolección de la sal en estado sólido destinado al consumo humano y agropecuario, la cual hasta avanzado el siglo XX, era intercambiada por otros productos en ferias anuales desarrolladas en las cercanías del pueblo de San Francisco de Asís de Maras (Ministerio de Cultura, 2019).

En la actualidad, Maras se ha convertido en uno de los principales destinos turísticos del región del Cusco. La excursión al conjunto arqueológico de Moray y a las salineras se ha añadido en los últimos años a la oferta tradicional de tours que parten de la ciudad del Cusco y que incluyen Machu Picchu (la principal atracción turística del continente sudamericano), el Valle Sagrado (que incluye habitualmente paradas en Písaq, Ollantaytambo y Chínchero) y los monumentos de la antigua capital incaica. Situado a 7 km en dirección W del núcleo urbano de Maras, la investigación arqueológica atribuye a los andenes concéntricos de Moray la función de centro para la domesticación, la aclimatación. Y la hibridación de especies vegetales destinadas al consumo humano. Las diferencias de temperatura entre las distintas terrazas del conjunto, de hasta 15°, permitieron un sofisticado nivel de experimentación sobre las condiciones ambientales, brindando a las sociedades andinas de un amplio conocimiento acerca del manejo de la incertidumbre climática en la agricultura (Orion, 2014).

2.2. Localización política y geográfica de Maras

El distrito de Maras está ubicado a 50 km al noreste de la ciudad del Cusco, a una altura de 3,200 m.s.n.m. Geográficamente, se localizan en la parte baja de la subcuenca y margen izquierda del riachuelo Salineras, hacia su desembocadura en el río Vilcanota, en la jurisdicción de las comunidades campesinas de Maras y Pichingoto, entre las quebradas de los cerros Qaqahuiñay, Cruz Mocco, Llully Mocco y Chupayoq. Presenta tres vías de acceso: desde el pueblo de San Francisco de Maras, por el camino de herradura o runañan a las salineras, el camino carretero afirmado desde el pueblo de San Francisco de Maras, y cruzando el puente inca de Tarabamba por la comunidad de Pichingoto (Ministerio de Cultura, 2019).

El distrito alberga además a 8 comunidades campesinas: Maras Ayllo, Mahuaypampa, Mullak'as Misminay, K'acllaraccay, Ccollana Ch'equerec, Ccollanas Pilleray, Paucarbamba y Pichingoto; y la APV.Tarapa cercana a la ciudad de Urubamba (Municipalidad de Maras, 2023).

Figura 1. Mapa de localización Geográfica de la Salineras de Maras



Nota. <https://www.boletomachupicchu.com/salineras-de-maras/>

➤ Límites Geográficos

Tabla 3. Localidades con las que limita el distrito de Maras

| N° | DESCRIPCIÓN | LOCALIDADES |
|----|-------------|-----------------------------------|
| 1 | Norte | Ollantaytambo |
| 2 | Sur | Chincho, Huarco y Anta |
| 3 | Este | Urubamba, Yucay y Huayllabamba |
| 4 | Oeste | Huarco |

Nota: Extraído de Municipalidad de Maras, 2023.

2.2.1. Aspectos Naturales

Clima

La temperatura promedio anual en la meseta Anta-Maras es de alrededor de 10 °C, con importantes oscilaciones de temperatura entre el día y noche y, entre el sol y la sombra. Durante el día la temperatura alcanza unos 20 °C. Se observa fuerte asoleamiento en la época seca (mayo a octubre) y alta nubosidad en la época de lluvias (noviembre a abril). Las precipitaciones anuales alcanzan unos 700 mm, con una marcada estacionalidad, pero suficientes para la agricultura de secano. Los vientos en la meseta son fuertes y muy fríos. Las precipitaciones anuales alcanzan unos 700 mm, con una marcada estacionalidad, pero suficientes para la agricultura de secano. Los vientos en la meseta son fuertes y muy fríos. Las

heladas¹, granizo y prolongada época seca afectan las actividades humanas y especialmente las agrícolas (Marzal et al., 2007).

Flora

El estrato arbustivo del salar de Maras está constituido por los estratos: Arbóreo, arbustivo y herbáceo. Según la zonificación ecológica y económica de la región Cusco, el salar de Maras se ha identificado la siguiente unidad de vegetación. La vegetación en esta unidad está compuesta por especies arbóreas, arbustivas y herbáceas como el schinus molle (molle), bacharis sp. (chilca), puya desinflora (puya) y nicotiana glauca (supaycarpo). También se tiene la presencia de plantas medicinales como la grindelia boliviana rusby (chiri chiri) y senecio (maycha) (Salas, 2018).

Fauna

La presencia de vida silvestre se da principalmente en las partes superiores al salar, en las zonas de matorrales y pastizales, donde se ha registrado 4 grupos taxonómicos en diversas clases de aves, mamíferos, anfibios y reptiles. En aves se tiene: águila- anca, paloma común, cuculí, pichinco – gorrión, quillichu, chaiña, jacacho, buo, tuko, perdiz, kente, frigilo de puna, phringilo pecho cenizo, rocotomijuq, tangara azul amarillo, chiguanco. En mamíferos, el zorro y el zorrino, en anfibios, sapo común y en reptiles: la lagartija (Salas, 2018).

Por otro lado, el uso de los abonos que se utilizan para mantener los terrenos en la agricultura, los animales se están extinguiendo, como es el caso del sapo; en la actualidad de Maras ya no se puede observar la presencia de estos

¹ Las heladas en la producción de la sal desempeñan un papel crucial, ya que contribuyen de manera beneficiosa al endurecimiento de las pozas durante el proceso de producción.

anfibios, y es una notable consecuencia de las fumigaciones en los maizales y que poco a poco complican la permanencia de la vida de los animales en el distrito de Maras (Municipalidad de Maras, 2023).

2.2.2. Aspectos sociales y culturales

Idioma

La lengua mayormente hablada es el castellano, en el que niños, jóvenes y adultos lo dialogan mejor, mientras que la segunda lengua disertada es el quechua, en el cual los ancianos y adultos lo siguen empleando. Pero es preciso conocer que en las escuelas se enseña el castellano y quechua para seguir manteniendo la importancia del idioma de nuestros antepasados (Municipalidad de Maras, 2023).

Vivienda

El pueblo de Maras, fundado en la colonia, tiene un plano basado en la cuadrícula y una extensión de 8 manzanas de norte a sur y 6 de este al oeste. El pueblo es muy compacto, ocupa una superficie de 50 has, con calles estrechas y manzanas de unos 70 m de lado. En el pueblo existen, según el Censo de 1993, 540 casas, de las cuales 463 están habitadas y ocupan terrenos menores de 100 m², donde las familias comparten el espacio con los animales que crían (Marzal et al., 2007)

Las viviendas son construidas de adobe y techadas con estructura de madera y cobertura exterior de tejas. La particularidad de las casas es la utilización de la portada con fino labrado en piedra, ornamentadas con esculturas en bajo relieve y con inscripciones que datan del siglo XVI. Estas constituyen elementos urbanos de gran valor histórico-artístico y algunas de ellas merecen una

apreciación detallada. Por ello, han sido puestas en valor y descritas en una publicación realizada por el Proyecto Maras. (Marzal et al., 2007)

En la actualidad, la red pública es abastecida por Electro Sur y tiene cables aéreos (Municipalidad de Maras, 2023).

2.2.3. Educación

El centro poblado de Maras cuenta con instituciones educativas de nivel inicial, primario y secundario. Los estudios de nivel técnico y superior se llevan a cabo en el distrito de Urubamba y en Cusco. Por otro lado, la comunidad campesina de Pichingoto solo tiene 1 PRONOEI, que brinda educación a menores de 6 años, por lo que la población estudiantil debe cursar sus estudios primarios y secundarios en las localidades de Yanahuara y Urubamba. En cuanto a los estudios técnicos y superiores, se realizan en el distrito de Urubamba y en Cusco (Municipalidad de Maras, 2023).

Tabla 4. *Instituciones educativas en Maras*

| N° | Institución Educativa | N.º de Alumnos |
|-----------------------|----------------------------------|----------------|
| Inicial (2) | | |
| 1. | I.E.I. N°.652 Maras | 36 |
| 2. | I.E.I. N.º 1308 Maras | 35 |
| Primaria (2) | | |
| 1. | I.E. N.º.50578 Virgen del Carmen | 115 |
| 2. | I.E. N.º.50577 San Luis Gonzales | 103 |
| Secundaria (1) | | |
| 1. | I.E. Antonio Sinchirroca | 181 |

Nota: Extraído de Municipalidad de Maras, 2023.

2.2.4. Salud

El centro poblado de Maras cuenta con un centro de salud con camas de internamiento de categoría I-4 que pertenece a la Micro Red de Urubamba y la red de servicios Norte Cusco del MINSA y GORE. Los pobladores de Pichingoto no cuentan con este servicio, por consiguiente, se remiten al centro de salud de Urubamba. Las principales enfermedades que afecta a los pobladores del centro poblado de Maras son: Las Infecciones Respiratorias Agudas (IRAS), con total de 381 casos presentados en el periodo de enero a noviembre del 2018 (DIRESA CUSCO). Las Enfermedades Diarreica Aguda (EDAS), con total de 83 casos presentados en el periodo de enero a noviembre del 2018. Anemia con una prevalencia de un 23% de la población total en niños de 3 años en el periodo de enero a junio 2017 (Salas, 2018).

En la actualidad las principales enfermedades que afectan a la población infantil es la Anemia, y a la población adulta es la enfermedad del glaucoma que es producida por el humo que emanan los fogones, puesto que en gran medida son utilizadas por los marasinos en sus hogares para la preparación de sus alimentos (Municipalidad de Maras, 2023).

2.2.5. Festividades

Las principales festividades en el Distrito de Maras son la fiesta de San Juan, ocasión en la que se marca el ganado (24 de junio) y la fiesta religiosa de San Francisco de Asís (04 de octubre). (Gobierno regional , 2013)

El templo de San Francisco fue construido aproximadamente en el año 1556, sobre una Waka inka, como parte del proceso de extirpación de idolatrías indígenas. Las piedras de la Waka inka fueron reutilizadas en la construcción del templo (Ministerio de Cultura, 2023).

La entrega de dicha obra se cumplió con una serie de actividades religiosas, que se iniciaron con la procesión del Patrón San Francisco de Asís, quien estuvo acompañado de danzas folclóricas de la zona; el oficio de la misa a cargo del arzobispo de Cusco y la ceremonia protocolar de entrega, llevada a cabo el viernes 23 de febrero. La población de Maras participó multitudinariamente en estos actos. El recinto religioso cuenta con ingente cantidad de obras de arte, entre pinturas de caballete, esculturas policromadas, retablos, marcos dorados, pintura mural y altar mayor, la mayoría de ellas, atribuida al artista indígena Antonio Sinchi Roka (Ministerio de Cultura, 2023).

La fiesta Patronal de San Francisco de Asís: es una celebración donde concurren los lugareños, pero en mayor medida los residentes en Cusco y otros lugares, es la fiesta donde se une toda la población. Tiene tres días de fiesta, el 3 de octubre se celebra la entrada, velada y misa de víspera y a las 12 de la noche todas las comparsas cantan el cumpleaños feliz a San Francisco de Asís, el 4 de octubre es el día central, donde el patrono sale en procesión, previamente celebran la misa principal en la plaza, para luego seguir con la procesión por las calles principales de Maras, donde son acompañadas por todas las comparsas y feligreses; culminada la procesión se hace una presentación de todas las danzas en el orden que fueron seleccionadas previo un sorteo, terminada la presentación de las comparsas, la gente disfruta de los grupos musicales que son traídos por la mayordomía y autoridades principales. El 05 de octubre se hace una misa en la plaza y San Francisco de Asís sale en procesión cargado por los bailarines de las diferentes comparsas para luego continuar con la tradición de las danzas chileno y Saqsa donde realizan el arranque de gallos. Y finalmente el 06 de octubre es el

Qacharpari. Es fundamental resaltar que son 18 comparsas, entre danzas autóctonas y tradicionales (Municipalidad de Maras, 2023).

Según la Municipalidad de Maras (2023). Otras festividades registradas en el distrito son:

- 15 de agosto Virgen Asunta en el Santuario de Tiobamba
- El Wataqallari, fiesta que da el inicio del año agrícola que se celebra el 1 de agosto
- El Checcoraymi, que se festeja el 8 de octubre

2.2.6. Actividades económicas

Agricultura

La población mareña es fundamentalmente campesina, con la producción de papa, cebada y maíz como principales producciones y las alverjas, las habas y el trigo como cultivos secundarios. Junto a la existencia de grandes espacios improductivos (a causa de la altitud, lo accidentado del terreno, la ausencia de agua para riego y una elevada salinidad), el acceso a la tierra agrícola es bastante diferenciado, la rotación y el descanso conforman los únicos medios para recuperar la fertilidad de los terrenos de secano y las chacras irrigadas son muy escasas. En cuanto a la producción agrícola, esta es diversificada, orientada al autoabastecimiento, complementada con la crianza de algunos animales, caracterizado por una economía doméstica local. Los intercambios con productos de otros pisos ecológicos mediante el trueque con algunos excedentes productivos permiten completar la dieta campesina (Orion, 2014).

Actualmente, la actividad principal es la agricultura, teniendo como principales productos: maíz, quinua, habas, trigo, cebada, papas, entre otros (Municipalidad de Maras, 2023).

Ganadería

La actividad ganadera tiene mucha importancia en la economía de la población. Se cría animales menores, especialmente cuyes, cerdos y gallinas; en menor cantidad bovinos. Los últimos se alimentan en los pastos vecinos fuera del pueblo y los primeros con alfalfa comprada en el mercado local y otros productos agrícolas. Los animales conviven en la misma vivienda que sus amos, dentro del pueblo. (Marzal y otros, 2007)

Actualmente, la segunda actividad principal es la ganadería, que se enfoca en el engorde de ganado vacuno. La alimentación de los animales es mediante el pastoreo, todo es con pasto natural y cuando no hay temporada de pasto lo combinan con otros alimentos como: maíz, trigo, alfalfa, afrecho preparado, avena sembrada, hojas y caña del choclo (cchulla). (Municipalidad de Maras, 2023).

Comercio

La actividad económica se inició en el año 2003, dentro de la cual se involucró al pintor y al sombrerero y se hace una visita a la iglesia de San Francisco de Maras. Ese año, se recibió alrededor de quince turistas. Para el año 2005, ya tenían un circuito armado en el que contaban con la participación de los músicos, el sombrerero, el pintor, las artesanas, las floristas, y los paseos en caballo o burro por la zona o hacia Moray y las Salineras; estos animales representaban otro aporte de los pobladores del lugar. (Montoya , 2013)

La Actividad complementaria es la artesanía, donde se divide la comercialización de la panqa, la explotación de la sal, y también la producción de chicha. Hay un grupo conformado por 18 asociaciones de artesanos que se dedican a la venta de comidas y artesanías, y que se turnan para vender la chicha amarilla y la frutillada en la plaza, pero también abren desde muy tempranas horas de la mañana sus ajha wasi(chicherías), colocando sus banderas de plásticos de color rojo o azul envueltos en palo o carrizo que indican que la chicha está lista para consumirse, dentro la gastronomía el plato típico de Maras es el mankachicharro; es un chicharrón de chanco que está partido en pequeños pedazos para luego freírse en manteca y poco a poco agregar agua hasta que termine de cocinarse, toda esta preparación se hace en una olla de barro mientras que el otro plato típico es la merienda (Municipalidad de Maras, 2023).

El turismo

La excursión en la actividad turística ya se encuentra en proceso de desarrollo, existen comunidades que ofrecen servicios de turismo vivencial, al mismo tiempo se produce y se comercializan artesanías consistentes en prendas de lana tejida a mano, muñequería, utensilios elaborados con panqas de maíz, y también están los tallados de piedra entre otros, los que suman al empoderamiento del artesano marisino² y que juega un papel importante en la actividad económica complementaría en las familias (Municipalidad de Maras, 2023).

² " Marisino" o "Mareño". Términos que se utilizan para identificar a las personas que nacen o residen en esta localidad. El gentilicio "Marisino" o "Mareño" refleja la conexión y pertenencia de los habitantes a la comunidad de Maras, y se utiliza tanto para referirse a los lugareños como a su identidad cultural y geográfica.

2.3. Localización política y geográfica de Pichingoto

La comunidad campesina de Pichingoto se sitúa en el Valle Sagrado de los Incas, y se puede acceder a ella a pie desde el paradero de "Rumichaka", a unos 7 kilómetros de Urubamba en dirección a Ollantaytambo. Pichingoto es una comunidad quechua que se establece al pie de la montaña basáltica de "Qoriq'ayya". Sus viviendas están construidas con adobe en las fachadas, pero su interior está tallado en la montaña, formando pequeñas cuevas o cavernas donde sus habitantes residen en pleno siglo XX, a pesar de tener un nivel de educación o instrucción. Aunque cuentan con una capilla católica y electricidad en sus hogares, algunos sostienen que el nombre de la comunidad proviene de "pichinco" (pájaro) y "Q'oto" (bocio), argumentando que el bocio, causado por la deficiencia de yodo, era común entre los habitantes debido al consumo de sal no yodada proveniente de las salineras. Sin embargo, este hecho es poco probable, ya que la población local que consume la misma sal no muestra casos de bocio en la actualidad. Es posible que el nombre derive de "pichinco" (pájaro) y "t'oqo" (hueco o hoyo), ya que los habitantes se consideran descendientes de aves y aparentemente habitaban cuevas en la parte alta del otro lado de la montaña en las primeras décadas del siglo actual, utilizando cuerdas y escaleras para trepar. Los orígenes de esta comunidad se pierden en la oscuridad del pasado, y se cree que alguna vez residieron en Maras, lo que explica la presencia de apellidos comunes en dicho distrito (Qosqo, 2024).

Topografía

El área de Pichingoto exhibe un relieve físico irregular, caracterizado por pendientes pronunciadas y afloramientos rocosos de caliza. A medida que uno explora la zona, se pueden apreciar distintas características de pendientes empinadas y zonas propensas a deslizamientos (Marocho, 2019).

Clima

El clima en Pichingoto se distingue por una sucesión de estaciones diferentes. La primera es una estación seca que abarca los meses de abril a agosto, seguida de una estación con lluvias ligeras en septiembre a diciembre. Por último, se presentan tres meses con abundantes precipitaciones, que son enero, febrero y marzo (Marocho, 2019).

Estepa Montano Subtropical

Desde una perspectiva geográfica, Pichingoto se encuentra ubicado en la pampa de Piuray-Maras, en la margen izquierda del río Vilcanota en la zona de Urubamba. La topografía de la región es empinada, con altitudes que oscilan entre los 3,000 y 3,800 metros sobre el nivel del mar. La temperatura promedio anual varía entre 11.3°C como máxima y 7.1°C como mínima. En cuanto a la precipitación, el promedio anual máximo es de 669.9 mm, mientras que el mínimo es de 226.5 m.m (Marocho, 2019).

Figura 2. Vista panorámica de la Comunidad de Pichingoto



Figura 3. Capilla Virgen Natividad de Pichingoto



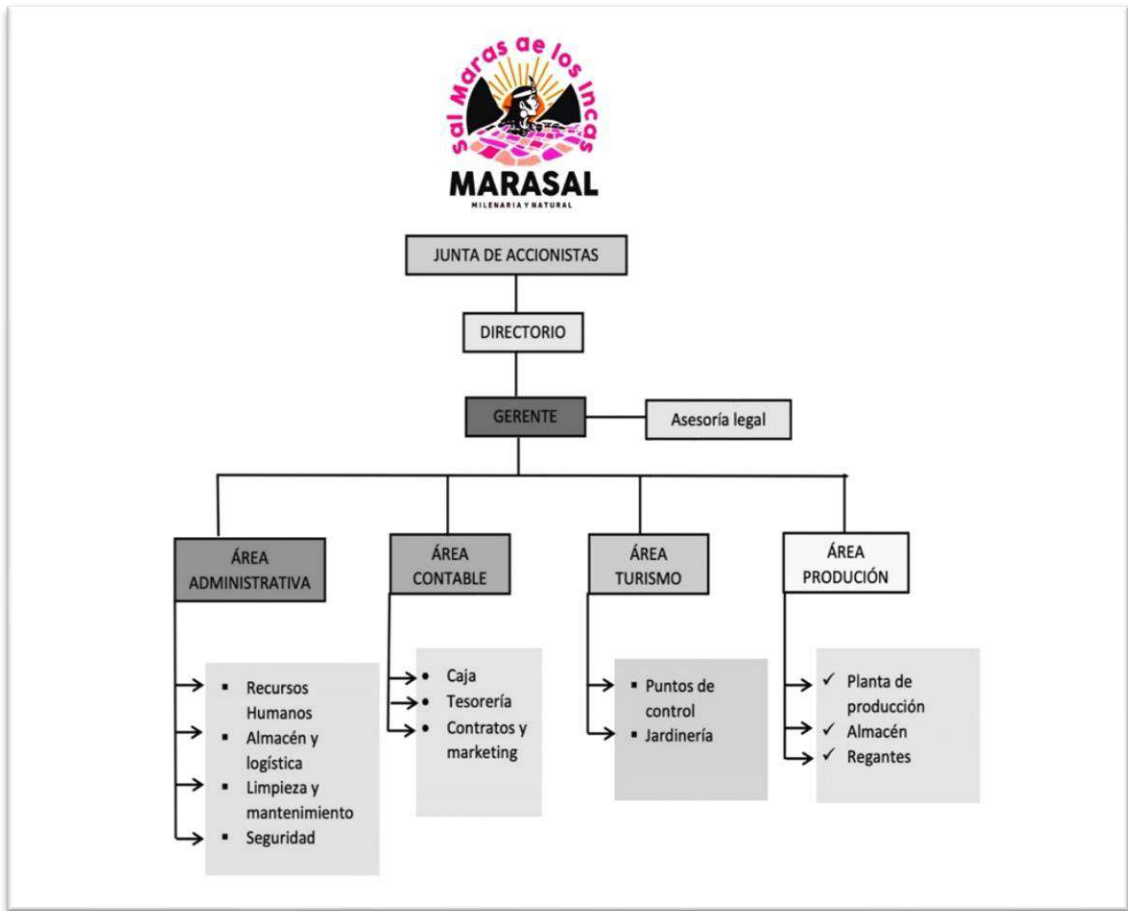
CAPÍTULO III

EMPRESA MARASAL S.A.

Es una empresa establecida en el distrito de Maras, ubicado en la provincia de Urubamba y el región de Cusco. La empresa cuenta con la debida constitución legal como una Sociedad Anónima, con reconocimiento de personería jurídica de derecho privado, y está inscrita en los Registros Públicos de la Zona Registral N.º X, con sede en Cusco. Su número de partida es 11014105. El propósito principal de MARASAL S.A. es la producción, extracción, tratamiento, envasado, comercialización y exportación de sal y sus derivados. Además, la empresa se involucra en actividades relacionadas con el sector turístico. Actualmente, MARASAL S.A. desempeña un papel fundamental en el desarrollo del distrito, demostrando una constante responsabilidad social al atender diversas necesidades tanto de instituciones como de individuos (MARASAL, 2024).

Esta es una empresa social que involucra a más de 633 familias provenientes de dos comunidades campesinas, Maras Ayllu y Pichingoto. Estas familias poseen terrenos de cultivo en su mayoría "secanos", los cuales presentan baja productividad debido a la salinidad del suelo y la escasez de agua. Como resultado, la extracción de sal se convierte en una actividad complementaria a la agricultura, permitiendo a estas familias mejorar sus ingresos económicos para sustentar a sus hogares (MARASAL, 2024).

Figura 4. Estructura de la Empresa Marasal S.A

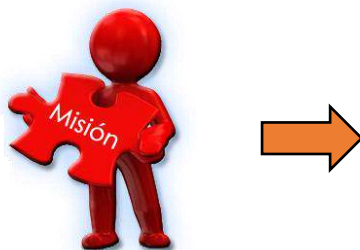


Extraído de <https://saldemaras.pe/nosotros/>

En el 2025 somos una empresa eficaz, activa, reconocida y posesionada a nivel mundial, cumpliendo los estándares de calidad internacional en la producción de sal natural, satisfaciendo las exigencias de nuestros clientes y mejorando la calidad de vida de la sociedad.



Producir sal de calidad de manera sostenible, revalorando el conocimiento de nuestros ancestros en la producción y extracción de la sal natural e incentivando de esta manera una alimentación saludable. Marasal se encuentra enclavada en el corazón de los andes rodeada de bellos paisajes el cual aprovechamos para promover actividades relacionados al turismo, haciendo de esta manera que nuestros clientes y visitantes vivan experiencias únicas.



Historia:

La producción de sal en Maras tiene un origen ancestral, pero su historia relevante comienza en 1969, cuando el gobierno peruano, bajo Juan Velasco Alvarado, establece el Decreto Ley 173878. Este decreto otorgó al Estado la responsabilidad de la extracción, refinamiento, tratamiento y comercialización de la sal a nivel nacional a través de la empresa pública EMSAL, esta asume el control de la salinera de Maras y comete una serie de abusos contra los extractores. Estos abusos incluyen fijar un precio muy bajo para la sal (una sexta parte del precio del mercado) y proporcionar a los trabajadores solo tres palas de sal por día. Además, las ganancias se enviaban a la capital sin generar beneficios para la municipalidad distrital de Maras. En 1973, se forma la asociación de extractores de Maras y Pichingoto, quienes intentan gestionar y presentar solicitudes para obtener mejores precios, pero sin éxito. En 1980, se crea el FUDIM (Frente Único de Defensa de los Intereses de Maras) y se organiza una marcha de sacrificio desde Maras hacia la ciudad de Cusco, con una serie de demandas, incluida la salida de EMSAL y la municipalización de la sal. El 4 de noviembre de 1981, la marcha de sacrificio tiene un impacto significativo y, en solo dos días, la administración de las salineras pasa a manos del municipio, lo cual se ratifica en enero de 1982. Este evento provoca represalias por parte de EMSAL, que difunde de manera maliciosa que la sal de Maras no es apta para el consumo humano debido a la falta de yodo. En 1985, debido a las gestiones realizadas por el municipio y el sindicato de extractores, la XI región de Salud autoriza la comercialización de la sal por cumplir con todos los requisitos. A partir de septiembre del mismo año, MARASAL es reconocida como una marca industrial. Sin embargo, en 1995, la municipalidad de Maras considera que la actividad de administrar la salina es poco rentable y decide entregar la administración a los extractores. En 1996, se lleva a cabo un censo de accionistas entre el 10 y el 25 de mayo, y finalmente, el 18 de enero de 1999, se constituye la sociedad Sal de Maras y Pichingoto Sociedad Anónima (MARASAL S.A). Esta

empresa se registra en los Registros Públicos de la Zona Registral N.º X, con sede en Cusco, con el número de partida 11014105 (MARASAL, 2024).



Fotografía 1. Representantes y alianzas de la empresa Marasal S.A

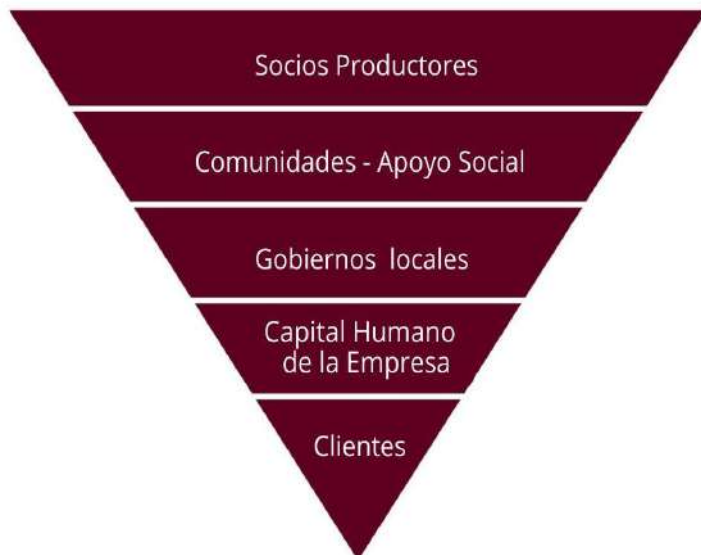
Compromiso social:

La empresa prioriza a sus proveedores de sal, quienes también son socios de la empresa, y se enfoca en apoyar y vincularse con las comunidades y gobiernos locales. Además, busca equilibrar el fortalecimiento del capital humano de la empresa y la implementación de estrategias para introducir nuevos subproductos y atraer nuevos clientes al mercado (MARASAL, 2024).

Es importante tener en cuenta que las Salineras de Maras han sido declaradas Patrimonio Cultural de la Nación como zona arqueológica y paisajística, y también se reconoce el valor de los saberes ancestrales relacionados con la producción de sal, según lo establecido por el Ministerio de Cultura. Además, las Salineras de Maras están incluidas en la lista indicativa de la Unesco para su posible declaración como Patrimonio

Mundial. La empresa asume la responsabilidad de administrar y preservar este patrimonio cultural (MARASAL, 2024).

Figura 5. Pirámide, el modelo de gestión de la empresa.



Nota. Extraído de <https://saldemaras.pe/nosotros/>

Avances en el Turismo

Implementación de herramientas interpretativas para el circuito turístico de las Salineras de Maras. Recientemente, se llevó a cabo una reunión entre miembros de la Gerencia Regional de Comercio Exterior, Turismo y Artesanía del Cusco (GERCETUR CUSCO) y la Municipalidad Distrital de Maras, con el objetivo de establecer un diálogo y colaboración en relación con el turismo en las Salineras de Maras. Durante esta reunión, se abordaron diversos temas, como la importancia de promover el turismo de manera responsable, la necesidad de contar con guías debidamente capacitados y la implementación de medidas para asegurar la sostenibilidad del recurso natural. La visita de los representantes de GERCETUR y la Municipalidad Distrital de Maras se enmarca en su compromiso de trabajar en conjunto para fomentar el desarrollo turístico de la región. Se espera que este tipo de encuentros continúen llevándose a cabo con el fin de fortalecer la colaboración entre el sector público y privado, y así proporcionar a los visitantes una experiencia turística de alta calidad (MARASAL, 2024).



Fotografía 2. Paneles tipo “Directorio”: Croquis, entrada y salida de sendero, panel de bienvenida a las Salineras con techo y mural cerámico.



Fotografía 3. Paneles tipo mesa: Interpretación de temáticas del salar con mural cerámico.



Fotografía 4. Pórtico de ingreso a Salineras de Maras

CAPÍTULO IV

4.1. EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN DE LAS POZAS EN LAS SALINERAS DE MARAS

4.1.1. Proceso de adquisición de materia prima

Conocer el proceso de adquisición de materia prima es fundamental en el presente estudio. En primer lugar, este conocimiento proporciona una comprensión completa del flujo de recursos dentro de una industria o proceso de producción de la sal. Además, el proceso de adquisición de materia prima a menudo representa una parte significativa de los costos totales de producción. Por lo tanto, comprenderlo es esencial para evaluar y optimizar los costos en la cadena de suministro. Esta comprensión puede ayudar a identificar posibles ineficiencias, fuentes de desperdicio o áreas que requieren mejoras, lo que puede resultar en ahorros sustanciales.

La calidad de las materias primas utilizadas también es un factor crítico en la producción. Comprender cómo se adquieren estas materias primas permite identificar problemas de calidad en las primeras etapas de producción y tomar medidas para garantizar que el producto final cumpla con los estándares deseados.

En un mercado altamente competitivo, la eficiencia en la adquisición de materias primas puede marcar la diferencia en términos de costos y precios de los productos. Por lo tanto, comprender este proceso es fundamental para mantener o mejorar la competitividad en el mercado. Por último, la investigación sobre la adquisición de materias primas también puede conducir a la identificación de nuevas fuentes de materias primas, procesos de obtención más eficientes o

alternativas más sostenibles, lo que puede impulsar la innovación y el desarrollo en una industria o sector específico.

En la comunidad de Maras, el proceso de producción de sal se desarrolla de manera meticulosa y vital para la economía local. La materia prima es el agua, esencial para que la sal pueda ser extraída de la tierra. Los pozos, construidos con paciencia, son el corazón de este proceso. La construcción de estos pozos, que se realiza con piedras y arcilla, es un proceso laborioso. Una vez listos, se llenan con agua salada de canales específicos que provienen del manantial. Este líquido es esencial, ya que es la base de la cristalización de la sal.

El proceso de producción inicia con el riego de los pozos, un procedimiento que se repite cada tres días durante aproximadamente un mes. Durante este tiempo, la sal se forma en la superficie de los pozos, creando una fina capa conocida como "flor de sal". Con la acción del viento, esta capa desciende hacia la base, y es cuando se puede cosechar. La cosecha de la sal es una tarea delicada. Los productores, ataviados con botas, cofias y otros implementos, barren la sal de la superficie y la recolectan. Es importante que la sal esté lo más pura posible, por lo que se lleva a cabo un proceso de limpieza minucioso para eliminar cualquier impureza.

Una vez recolectada, la sal se coloca en eras especiales para secarse durante siete días. Luego, se empaqueta en sacos y se envía a la empresa encargada de su procesamiento y distribución. La calidad de la sal depende en gran medida de la pureza del agua utilizada y del cuidadoso proceso de evaporación. Este proceso de producción de sal se ha convertido en una fuente de ingresos significativa para la comunidad de Maras. Aunque algunos habitantes también se dedican a la agricultura, la producción de sal se considera más rentable y vital para

la economía local. La empresa de producción de sal en Maras también desempeña un papel importante en la comunidad. Además de su responsabilidad social, trabaja en estrecha colaboración con las municipalidades locales y promueve activamente la sal de Maras en mercados más amplios.

Así se puede apreciar en los siguientes testimonios:

“Primero tienes que hacer una buena poza, primero tienes que golpear la poza, después tiene que pisar, y de ahí recién tienes que regar y con el agua de los canales que vienen del manante se riega, todo es natural, pero tiene artos procesos, aunque hemos intentado para que no haya esas tierras o arenillas en el mismo pozo, hemos probado con plástico transparente, pero no es igual como la tierra, no produce igual, ya hemos hecho pruebas, entonces seguimos con el mismo proceso”.

*(Jesusa Lucana Salazar, 47 años, Comunidad de
Maras, Fiscalizadora 2023)*

“En este caso a nosotros nos favorece bastante porque primero podemos llevarlo para el consumo, otro es que podemos vender a la misma empresa la sal y este nos ayuda a tener un ingreso económico para nuestras familias, entonces podemos gozar bastante de tener al menos abundante sal para nuestro consumo”.

*(Emilia Tapia Huamán, años 56, Comunidad de
Maras)*

“Para que produzca una sal de primera hay que arreglar bien los pozos, cuando tiene unos 20, 30 años ya se envejecen los pozos, se vuelve medio hondo y ya no produce como debe ser, porque la sal se produce encima de esa tierra blanca que nosotros decimos qontay, con eso lo metemos encima, y ya cuando se termina esa altura que hemos puesto ya no produce bien la sal, entonces tenemos que golpear de nuevo como para sacar adobe, lo golpeas y lo pisas, pisas y después por lo menos en un mes recién terminas de voltear la poza y se vuelve a hacer como una nueva poza, incluso produce mucho mejor y más blanco y eso lo realizamos a partir de febrero, marzo mejoramos y arreglamos las pozas, para que ya empiece a partir de abril la producción, entonces de eso depende la calidad de nuestra sal”.

*(Julio Huallpayunca Guevara, 57 años, Comunidad de
Maras Ex-Vocal 2016-2017)*



Fotografía 5. Restauración y limpieza de las pozas

El proceso de producción de sal se basa en el uso del agua como materia prima principal. Los pozos, contruidos con arcilla y piedra, son esenciales para este proceso. El riego constante de los pozos se realiza cada tres días durante un mes, lo que permite que la sal se forme en la superficie. Posteriormente, se lleva a cabo la cosecha de la sal, que se recoge y se limpia a fondo para eliminar cualquier impureza, lo que se considera crucial para garantizar la calidad del producto. Después de la cosecha, la sal se coloca en eras especiales para secarse durante siete días antes de ser empacada en sacos y llevada a los almacenes. El proceso de secado es importante para eliminar cualquier exceso de humedad y garantizar la durabilidad de la sal.



Fotografía 6. La extracción mensual de la materia prima

El ingreso económico de los productores de sal depende en gran medida del número de pozos que posean. Aquellos con más pozos tienen un ingreso más alto, pero la producción de sal puede ser complementada con la agricultura en la chacra, ya que el ingreso de la sal puede ser limitado en ciertas épocas. La dependencia del agua es un aspecto crítico de la producción de sal, y el acceso a fuentes de agua salada es fundamental para la comunidad de Maras. El riego cuidadoso de los pozos y su mantenimiento constante son prácticas vitales para garantizar una buena producción de sal. Además, se menciona que el Ministerio de Salud supervisa la calidad de la sal producida para garantizar que sea segura para el consumo humano. El turismo también ha desempeñado un papel importante en la comunidad, ya que las Salinas de Maras se han convertido en un atractivo turístico. Esto ha generado ingresos adicionales y oportunidades de empleo, no solo para los socios de la empresa de sal, sino también para otros miembros de la comunidad que participan en la industria turística.

Así se puede apreciar en los siguientes testimonios:

“Para nosotros la materia prima es el agua, por ejemplo, el agua en temporadas de fuerte calor hay 3 regadores que la empresa contrata entonces ellos tienen la responsabilidad de regar todas las pozas y lo que hacemos nosotros como socios en las mañanitas a la semana tenemos que ir dependiendo de la habilidad de cada socio porque si uno quiere sacar bastante sal va continuamente a regar tu pocito temprano y también temprano te regresas y de esa manera apoyas a que tu poza no se seque y tengas más producción, eso es lo que buscamos como materia prima porque si el agua no ingresa a tus pozos de sal no hay producción ni florece la sal, porque a mayor regado de tu pozo, en las tardes baja y baja el agua y así se vaya juntando la sal”.

Vicente Huamán Oquendo, 33 años, Comunidad de Pichingoto

“Nosotros tenemos dos fuentes de agua salada, dos puquios, esos dos puquios distribuyen a los pozos que son más de 5000 pozos que tienen los socios, cada uno de los pozos tiene una forma especial de elaboración que es muy impermeable y que utiliza una arcilla que se llama qontay, esta arcilla la función que tiene es impermeabilizar los pozos no permite que el agua filtre de un pozo a otro, ese es uno de los pocos productos que no corroe la sal, porque la sal por lo general corroe todo cualquier metal cualquier cemento hasta la propia piedra algunas veces, pero esta arcilla no, entonces una vez que se tenga ya los pozos se llena con esta agua salada que tenemos en los manantes con aproximadamente con 4 cm de espesor de altura después se riega los pozos 3 veces por semana durante ese tiempo se va evaporando, entonces se va regando, se va evaporando y pasado un mes se cosecha la sal y para cosechar lo que

hacen es que cuando la sal se evapora se crea una especie de capas de la sal que flota y con el peso cae en la base se sedimenta en la poza, entonces cuando ya hay una determinada cantidad de sal que ya ha sido sedimentada inicia el proceso de la cosecha entonces empieza lo que ellos lo llaman barrido, los socios entrar y primero suavizan con las botas en la base de sal que ha quedado sedimentada o la sal acumulada, lo suavizan pisando y una vez que hacen eso lo arruman y seleccionan los tipos de granos de sal que hay dos que son la sal rosada y la sal roja o sal industrial, entonces la primera capa es la sal rosada y la segunda capa que está mucho más en contacto con la arcilla qontay sale un poco más roja es la sal industrial, entonces esos van a un secadero unas eras principales por una semana para que puedan estar lo más seco posible, posteriormente a eso se saca y se lleva a los almacenes”.

*(José Carlos Ludeña Zúñiga, 36 años, Comunidad de
Urubamba, Gerente General de la empresa Marasal*

2023)

“Sin duda lo más importante es lavar bien la sal, de esa manera podemos entregar una sal de calidad, pero también son las herramientas que utilizamos que son limpias y no oxidan”.

*(Nely Ortiz de Orue Loayza, 42 años, Comunidad de
Pichingoto)*

“Bueno yo pienso que hay que agradecer mucho al turismo, ya que es una gran fuente de ingreso para todos en las salineras, y del Cusco en general porque si no hay turistas Cusco estaría muerto, por ejemplo, en la época del turismo no había turistas y todo estaba cerrado y por ahí que hacer prevalecer nuestra cultura”.

(Raúl Díaz Jordán, 58 años, Comunidad de Pichingoto)

4.1.2. Proceso de transformación

El "proceso de transformación" adquiere un valor significativo en el estudio. En primer lugar, para apreciar plenamente la complejidad detrás de la producción de sal en las Salinas de Maras, es esencial comprender en detalle cada fase de este proceso. Esto abarca desde el riego de los pozos hasta la cosecha, limpieza y secado de la sal. Sin un conocimiento minucioso de estas etapas, no podemos captar la verdadera magnitud de la labor involucrada en esta comunidad. Además, la calidad de la sal producida está intrínsecamente relacionada con cómo se lleva a cabo cada paso del proceso de transformación. La limpieza adecuada de la sal, su correcto secado y otros factores influyen en la calidad del producto final. Por tanto, el entendimiento profundo de este proceso es esencial para garantizar que la sal producida sea de alta calidad y apta para el consumo humano. La sostenibilidad de la producción de sal en Maras también se encuentra estrechamente vinculada a cómo se ejecuta este proceso de transformación. La gestión adecuada del riego de los pozos y del agua salada es fundamental para asegurar la continuidad de la producción. Sin una comprensión completa de estos aspectos, no se podrían tomar decisiones informadas sobre cómo mantener y preservar este recurso para las generaciones venideras. Por último, el proceso de transformación de la sal tiene un impacto económico significativo en la

comunidad de Maras. El conocimiento de cómo se lleva a cabo este proceso y cómo afecta a los ingresos de los habitantes locales es esencial para entender la importancia económica de esta actividad en la región. Además, este proceso también está conectado al turismo y a la generación de empleo en la comunidad, lo que tiene un impacto social positivo.



Fotografía 7. El proceso de extracción o “cosecha” comprende la fragmentación de la sal usando la fuerza de los pies.



Fotografía 8. Raspado, secado y recolección de la Sal.

De acuerdo con las entrevistas recogidas en campo se ha podido obtener una visión completa de todo el proceso de producción de sal, desde la extracción hasta la comercialización. Estas conversaciones revelan diversos aspectos relacionados con la técnica de recolección, los desafíos ambientales y climáticos, así como la importancia de mantener altos estándares de calidad en el producto final. Los datos indican que la materia prima fundamental para la producción de sal es el agua, que se recoge en pozos y se expone al sol para su evaporación. La acción del sol es esencial para que el agua se evapore y la sal se cristalice y se pueda recoger. La cantidad de sal producida está directamente relacionada con la cantidad de sol disponible, y los meses de junio y julio son especialmente productivos debido a las condiciones climáticas favorables. El proceso de producción involucra tanto a hombres como a mujeres, y se requiere habilidad en la recolección y el lavado de la sal para asegurar su calidad. La sal recogida se entrega a una empresa que se encarga de procesarla, limpiarla, yodarla y envasarla para la venta. La empresa utiliza maquinaria especializada y personal capacitado para garantizar la calidad del producto final. Además, se menciona que la producción de sal puede verse afectada por la falta de sol o la presencia de lluvias, lo que resalta la vulnerabilidad de esta actividad a las condiciones climáticas. Además, durante la pandemia de COVID-19, se detuvo temporalmente la producción por medidas de seguridad, lo que afectó a los productores. Por otro lado, la comercialización de la sal se realiza a través de la empresa, que se encarga de su distribución en el mercado. Se hace énfasis en la importancia de mantener la sal libre de impurezas y cumplir con los estándares de calidad requeridos, ya que cualquier adulteración o contaminación puede perjudicar la reputación del producto. También se mencionó la inversión en maquinaria y tecnología para mejorar la calidad y la eficiencia en la producción de sal. La implementación de

prácticas de buenas prácticas de manufactura (BPM) y la búsqueda de certificaciones de calidad son indicativos de un enfoque en la mejora continua y la sostenibilidad.

Finalmente, en cuanto a la producción, se destaca que ha habido años de sobreproducción debido a condiciones climáticas favorables, pero también se mencionan años en los que la producción se ha visto afectada por eventos climáticos extremos, como lluvias intensas o huaicos.

Así se puede apreciar en los siguientes testimonios:

“Nosotros le entregamos materia prima a la empresa y ya la empresa se encarga de procesar, limpiar y embolsar en gruesa, semi gruesa y molida y lo saca eso la máquina ya escogiendo, por ejemplo, nosotros no podemos sacar como materia prima de los pozos para llevarnos a nuestras casas, no está permitido, todo es mediante la empresa, nosotros damos sal rosada y ya las máquinas se encargan en convertirlo en sal gruesa, semi gruesa y molida, antes era sal extra, primera, segunda y tercera, pero ahora ya no es así, toso es sal rosada”.

(Jesusa Lucana Salazar, 47 años, Comunidad de Maras, Fiscalizadora 2023)

“La empresa tiene maquinarias que se encargan cuidadosamente de esos procedimientos para la selección y limpieza de impurezas y de igual manera hay personal profesional que se encarga de observar y trabajar cuidadosamente en todo eso proceso”.

(Edgar Morales Tupayachi, 53 años, Comunidad de Maras, presidente del directorio 2019- 2020)

“Por el calentamiento global nosotros este año y el año pasado si se ha trabajado casi 10 o 11 meses al año, entonces sí hemos tenido bastante producción de sal, o sea cuanto más sol haya va a haber más producción de sal, pero esto es un perjuicio para la agricultura, recordemos que la actividad principal de Maras es la agricultura, no es la producción de sal y también sabiendo que en Maras tenemos escasez hídrica a pesar de que tenemos bastantes terrenos no tenemos mucha agua, entonces ha sido un perjuicio, recién hace como tres semanas está empezando a llover y recién está enverdeciendo los terrenos, pero también si hubiese muchas lluvias no habría producción de sal, entonces nosotros tenemos que estar en prevención porque es un suceso que puede pasar, entonces lo tenemos claro para poder abastecernos, ya que en almacenes tenemos un buen stock, ya que tendríamos para un año de cosecha”.

*(Edwin Pizarro Huamán, 34 años, Comunidad de Maras,
presidente de la Empresa Marasal S.A.)*

La producción de sal parece ser una actividad importante, y los productores se centran en la extracción y venta de sal rosada. La producción se lleva a cabo en pozos, y la sal se almacena en almacenes antes de su procesamiento y distribución a los consumidores finales. Un punto clave es que los productores entregan la sal a una empresa que se encarga de todo el procesamiento. Esta empresa utiliza maquinaria especializada para transformar la sal en diferentes granulometrías, como sal gruesa, semigruesa y fina.

También se encargan de agregar yodo a la sal, un proceso importante para su uso en la industria alimentaria. El proceso de procesamiento de la sal incluye etapas como el secado, el tamizado y la eliminación de impurezas. Además, se menciona que se realizan controles de calidad para asegurarse de que la sal cumpla con los estándares requeridos.



Fotografía 9. Área de secado de la sal



Fotografía 10. Pisado de los secadores de Sal



Fotografía 11. Proceso de tamizado para separar los granos, los grumos y la Sal conversión.



Fotografía 12. Verificación de impurezas en las máquinas seleccionadoras horizontal y vertical.

Esto sugiere un enfoque en la producción de sal de alta calidad. Un punto interesante es que algunos productores mencionan un aumento en la producción en el último año debido a la falta de lluvias, lo que parece favorecer la producción de sal. Sin embargo, también se menciona que en la pandemia hubo una disminución temporal en la producción, pero esto no afectó significativamente a los productores, ya que la empresa continuó comprando sal. En cuanto a la maquinaria utilizada en el proceso, se destaca que la empresa cuenta con maquinaria moderna y de alta calidad para garantizar la eficiencia y la calidad del producto final. Esto ha contribuido a mantener altos estándares en la producción de sal. También se menciona la importancia del agua en el proceso de producción de sal. La disponibilidad de agua afecta directamente la producción, y se señala que la construcción de nuevos pozos ha aumentado la demanda de agua.

Así se puede evidenciar en los siguientes testimonios:

“Nosotros solo vendemos la sal rosada a la empresa y ellos ya se encargan de procesarlo con las máquinas que hay en los almacenes, y de ahí ya lo sacan la sal para la venta en afuera”.

Nery Orue Bandera, 58 años, Comunidad de Pichingoto

“La calidad en cuanto a la producción por parte de la empresa nosotros tenemos máquinas seleccionadoras, tenemos máquinas tamizadoras y tenemos esas máquinas que nos ayuda mucho a nosotros que el producto sea de muy buena calidad que han sido elaboradas a medida, son las máquinas grandes ópticas que lo usamos con unos lentes que lo que hace es botar todas las impurezas que hay”.

(José Carlos Ludeña Zúñiga, 36 años, Comunidad de Urubamba, Gerente General de la empresa Marasal 2023)

“Solamente en pandemia, aunque la producción primaria estaba normal solo que se ha dejado de trabajar por un poco tiempo, pero la sal seguía produciéndose, y solo se deja de trabajar en lluvias, pero eso también ha sido el motivo para que la sal se amontone porque en pandemia se ha estancado los ingresos tampoco había compras ni nada, pero ese caso no nos perjudica a nosotros como productores solo a la empresa y al personal técnico que se encarga de ese tema no, porque nosotros seguimos vendiendo a la empresa”.

(Vicente Huamán Oquendo, 33 años, Comunidad de Pichingoto)

4.1.3. Proceso de distribución (comercialización)

La importancia de conocer en detalle el proceso de distribución y comercialización de la sal en el contexto de este estudio es innegable. En primer lugar, comprender cómo se distribuye y comercializa la sal es fundamental para optimizar la eficiencia operativa en la producción. Esto abarca desde la gestión adecuada del inventario hasta la planificación estratégica de las rutas de distribución. Una mayor eficiencia en estos aspectos conlleva una producción más rentable y un mejor control de los costos logísticos.



Fotografía 13. Proceso de industrialización, el tamizado para luego ser envasado y empaquetado en diferentes presentaciones

La calidad del producto también está en juego. El proceso de distribución y comercialización puede impactar significativamente en la calidad final de la sal. La contaminación o la degradación durante el transporte o almacenamiento pueden perjudicar la calidad del producto. Por lo tanto, entender y supervisar cuidadosamente este proceso es esencial para asegurarse de que la sal llegue a los consumidores en óptimas condiciones. La satisfacción del cliente es otro factor crítico. Una distribución eficaz garantiza que la sal esté disponible cuando y donde los clientes la necesiten. Esto se traduce directamente en una mayor satisfacción del cliente y puede fomentar la fidelidad hacia la marca. Además, permite una respuesta ágil a las demandas cambiantes del mercado y las necesidades de los consumidores. La toma de decisiones estratégicas se basa en gran medida en el conocimiento de la distribución y comercialización. Esto implica identificar oportunidades de expansión geográfica, evaluar la competencia en la cadena de suministro y adaptarse a las tendencias del mercado. Estas decisiones estratégicas son cruciales para el crecimiento y la supervivencia de la empresa. Además, la industria alimentaria está sujeta a regulaciones y normativas rigurosas en cuanto a seguridad alimentaria y calidad. Comprender cómo se distribuye la sal es vital para garantizar el cumplimiento de estas normativas, evitando sanciones legales y protegiendo la reputación de la empresa. En términos de análisis de costos y rentabilidad, la distribución implica gastos significativos, como transporte y almacenamiento. Por último, la responsabilidad ambiental es un aspecto crítico. La distribución puede tener un impacto ambiental considerable debido al transporte y al embalaje. Comprender cómo se lleva a cabo este proceso permite evaluar la huella ambiental y tomar medidas para reducir el impacto ambiental de

la cadena de suministro, algo cada vez más relevante en un contexto de creciente conciencia ambiental.



Fotografía 14. Distribución de la Sal

Los productores de sal tienen una rutina que sigue una estructura bien definida. Después de la cosecha de la sal en las salineras tradicionales, entregan su producción a la empresa MARASAL S.A. encargada de la distribución y comercialización. Esta empresa juega un papel fundamental en la cadena de suministro, ya que se encarga de llevar la sal a diferentes destinos como: Estados Unidos, Canadá, Reino Unido, Alemania, Francia, España, Italia, Japón y Australia, tanto dentro como fuera del país. La diversificación de productos es una estrategia clave para aprovechar al máximo la sal producida en Maras. No se trata solo de sal de mesa para consumo directo, sino también de sales medicinales enriquecidas con hierbas y sal especial para parrillas. Esta variedad de productos permite atender a diferentes segmentos de mercado y resaltar las propiedades naturales y beneficios de la sal de Maras.

La exportación internacional es un componente esencial de la comercialización de la sal de Maras. Los productores mencionan que sus productos se envían a países como Estados Unidos, Brasil, Alemania e Italia. Esto refleja la creciente demanda internacional de la sal peruana y la importancia de expandir su presencia en el mercado global.



Fotografía 15. Participación de la empresa Marasal a nivel regional, nacional e internacional.



Fotografía 16. Participación de la empresa Marasal en diversas Ferias

Para promover y dar a conocer la sal de Maras, se realizan esfuerzos significativos en marketing y promoción. La participación en ferias y exposiciones es una estrategia importante para llegar a un público más amplio y establecer contactos con potenciales compradores. Si bien los costos de producción son considerables debido a la naturaleza artesanal y natural del proceso de obtención de la sal, es fundamental obtener ganancias para garantizar la sostenibilidad del negocio. En algunos casos, se llevan a cabo campañas de ventas con precios cercanos al costo de producción para atraer a los consumidores. Las certificaciones, como la indicación geográfica, son consideradas esenciales para competir en el mercado internacional. Sin embargo, existen desafíos relacionados con la documentación requerida para la exportación y la necesidad de gestionar alianzas estratégicas para expandir los mercados. La competencia en el mercado, tanto a nivel nacional como internacional, es una realidad. Por ello, se buscan constantemente alianzas y contactos para fortalecer la comercialización. La

cooperación con otras empresas aliadas se presenta como una estrategia efectiva para llegar a nuevos destinos. Además de la exportación, la sal de Maras también se comercializa en el mercado interno y nacional. Ferias locales y regionales, así como tiendas locales y mercados tradicionales, son lugares donde los productos de sal encuentran su espacio.

La sostenibilidad en la producción de sal es un aspecto crucial. Se destaca la necesidad de dar mantenimiento a las salineras y vaciar el suelo en ciertos períodos para mantener la calidad del producto y garantizar su continuidad en el mercado.

Así se puede apreciar en los siguientes testimonios:

“Bueno, es este caso, nosotros lo que hacemos es una vez cosechada la sal la entregamos a la empresa, entonces la empresa se encarga de distribuirla no, ya sé exportando o muchas veces vienen personas que son microempresarios y que viene a comprar la sal y se las lleva en camiones o carros grandes”.

(Emilia Tapia Huamán, años 56, Comunidad de Maras)

“Justamente estamos entrando más a la comercialización, estamos yendo a ferias como a Brasil, Lima, estamos en conversación con otros lugares para exportar la sal, también a Chile, China, y justamente dos chicas de china han venido a conversar para que se pueda expandir la comercialización ahí, porque ahorita la sal rosada está muy conocida”.

*(Jesusa Lucana Salazar, 47 años, Comunidad de Maras,
Fiscalizadora 2023)*

“Internamente en el país principalmente, ya nuestros clientes con las marcas que tienen ya exportan a muchas partes del mundo como Europa, EE. UU. y toda

América, en Asia también está ingresando la sal, nosotros como Marasal estamos ingresando a Brasil, ya que es un mercado grande y eso por nuestra parte, bueno se ha manejado de repente con criterios bajos conocimientos técnicos y se ha hecho lo que se ha podido y lo que se tenía en su momento, pero ahora la idea es avanzar y a desarrollar de mejor manera teniendo la capacidad técnica y la capacidad de gestión que tenemos para seguir avanzando y dejando todo en orden para las siguientes gestiones”.

(Edwin Pizarro Huamán, 34 años, Comunidad de Maras, presidente de la Empresa Marasal S.A.)

“Ahorita esta sal está yendo a Lima, y también a otros países como Estados Unidos, Brasil y también van a llevar a Alemania, como ahorita estamos en tiempos de bastante cosecha la salsa se está amontonando y tienen que ver a dónde se va a vender la sal, en tiempos de a partir de noviembre, diciembre, enero, febrero, marzo, cinco meses que ya no va a haber producción, durante eso se tiene que vaciar el suelo, y darle mantenimiento”.

(Julio Huallpayunca Guevara, 57 años, Comunidad de Maras Ex-Vocal 2016-2017)

Uno de los aspectos notables es la diversificación de productos relacionados con la sal. Además de la sal de mesa tradicional, se mencionan productos como las sales medicinales enriquecidas con hierbas y sales especiales para parrillas. Esta variedad de productos permite atender a diferentes segmentos de mercado y resaltar las propiedades naturales de la sal de Maras. La promoción y el marketing son actividades significativas. Se mencionan esfuerzos en ferias y exposiciones para promocionar la sal de Maras. Además, se establecen contactos

con potenciales compradores, lo que es fundamental para aumentar la visibilidad del producto y su alcance en el mercado. El costo de producción se menciona como un desafío, pero se reconoce la importancia de obtener ganancias para garantizar la sostenibilidad del negocio. En algunos casos, se realizan campañas de ventas con precios cercanos al costo de producción para atraer a los consumidores. Además de la exportación, la sal de Maras también se comercializa en el mercado interno y nacional. Esto se realiza a través de diferentes canales, como ferias locales, regionales y mercados tradicionales.

Así se evidencian en los siguientes testimonios:

“La empresa es la única que puede vender la sal Marasal, porque es la única que procesa y por acuerdo de directorio y asamblea los socios que producen la sal venden a la empresa Marasal en materia prima y la empresa lo procesa y una vez que procese la sal lo venden a intermediarios u otros clientes finales, entonces la forma como se comercializa es a través de la empresa Marasal.

(José Carlos Ludeña Zúñiga, 36 años, Comunidad de Urubamba, Gerente General de la empresa Marasal 2023)

“Hay muchos de los socios que compran por quintales a la empresa, y lo venden por kilos o sea ellos mismos lo envasan en bolsitas con el nombre de la empresa y lo venden en mercados o feria locales sobre todo en Urubamba y lo procesan a su manera y lo mezclan con pimienta, comino, ajo en polvo o hierbas aromáticas y lo pueden vender para dolores y cosas así, eso ya es habilidad de cada persona porque duplican su ingreso y ya tienen más, pero de eso ya no se encarga la empresa es de cada uno”.

(Vicente Huamán Oquendo, 33 años, Comunidad de Pichingoto)

“Las nuevas juntas directivas han tratado de exportar la sal a varios países, pero es muy poco, por eso la mayoría lleva para los mercados y mini-Marquet”.

(María Marocho de Álvarez, 58 años, Comunidad de Pichingoto)

Figura 6. Proceso productivo de la Sal



Figura 7. Tipos de Sal

SAL DE MARAS ROSADA

LIBRE DE ADITIVOS QUÍMICOS DAÑINOS

- CONTIENE HASTA 7 MINERALES MICRONUTRIENTES EN CANTIDADES ÓPTIMAS Y ADECUADAS PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE NUESTRO ORGANISMO.
- CONTIENE POTASIO QUE LIBERA SODIO EN SANGRE. ES IDEAL PARA PACIENTES CON HIPERTENSIÓN ARTERIAL. (Consumir hasta 1.5 mg día)

ALTA PUREZA DE CLORURO DE SODIO.

LIBRE DE IMPUREZAS

@saldemaras_marasal



PRESENTACIONES

Disponibles

- GRANO MOLIDO**
Utilizado como sal de mesa, para cocina.
- GRANO SEMI GRUESO**
Utilizado para parrillas.
- GRANO GRUESO**
Utilizado para parrillas y baños medicinales.

www.saldemaras.pe

SAL DE MARAS ROJA INDUSTRIAL

Producida por la evaporación del agua salada subterránea para dar paso a la cristalización de la sal. Es de color rosado oscuro, debido a su alto contenido de minerales. Usada en diferentes procesos industriales.

Disponible en: **criscales gruesos**

PRODUCTO 100% ARTESANAL NATURAL

- PUREZA DE CLORURO DE SODIO QUE FLUCTÚA ENTRE 90 Y 92,5 % Y 30 MINERALES
- IDEAL PARA REALIZAR BAÑOS MEDICINALES ARTESANALES CON HERBOS AROMÁTICOS Y ALIVIA EL DOLOR E INFLAMACIÓN DESPUÉS DE LARGAS HORAS DE TRABAJO O EJERCICIO.

USADA EN DIFERENTES PROCESOS INDUSTRIALES

MUY UTILIZADA PARA EL GANADO VACUNO



- Reduce los dolores artríticos y reumáticos.
- Estimula el sistema de auto-defensa del organismo.
- Eleva el estado de ánimo y otorga más energía.
- Alivia las enfermedades de la piel desde adentro hacia afuera.
- Mejora la asimilación de los nutrientes de los alimentos que consumimos.
- 84 minerales orgánicamente activos y asimilables por las células.

4.2. LA ORGANIZACIÓN SOCIAL DE LAS POZAS EN LAS SALINERAS DE MARAS

En el estudio es crucial adentrarse en el sistema de producción y la organización de las pozas en las salineras de Maras por diversas razones de gran relevancia. En primer lugar, se trata de la preservación de un patrimonio cultural histórico único. Las salineras de Maras cuentan con una tradición que se remonta a tiempos preincas, y comprender cómo funcionan es esencial para conservar este legado cultural y su rica historia. Por otro lado, la sostenibilidad ambiental es una preocupación fundamental. Conocer en detalle cómo se extrae y gestiona la sal en estas pozas es esencial para implementar prácticas respetuosas con el medio ambiente. Esto garantiza que la explotación de los recursos naturales circundantes se realice de manera responsable y sostenible. Además, las salineras de Maras tienen un gran potencial económico y turístico. Al comprender el sistema de producción y organización, se pueden desarrollar estrategias para promover el turismo y la economía local, atrayendo a visitantes interesados en conocer y aprender sobre este proceso único.

Finalmente, la preservación de técnicas tradicionales, en un mundo cada vez más industrializado, las técnicas tradicionales de producción corren el riesgo de desaparecer, comprender y documentar el sistema de producción en las salineras de Maras es esencial para mantener viva esta forma de producción ancestral y valiosa.

4.2.1. Organización Comunal

La organización comunal nos permitió sumergirnos en la rica cultura de Maras, comprender cómo la comunidad se organiza y participa en la gestión de las pozas de las salineras, aquella que es esencial para apreciar la trama cultural en la que estas operan. Brindando una visión más completa de la relevancia cultural y social de esta en la comunidad. Por tal razón, se ha desarrollado entrevistas relacionadas con estas categorías de estudio, las cuales fueron desagregadas de la siguiente manera:

Las salineras de Maras operan como una comunidad cohesionada en la que los socios desempeñan roles vitales tanto como propietarios como trabajadores. Actualmente, cuentan con alrededor de 633 socios, y cada dos años, mediante votación de los propios socios, se eligen nuevos miembros para conformar la junta directiva, incluyendo presidente, vicepresidente y vocal.

Así se puede apreciar en el siguiente testimonio:

“Nosotros somos 633 socios, ahora de estos 633 socios, cada dos años entran nuevos miembros, presidente, vicepresidente, vocal y todo eso, y cada dos años lo organizan los socios, da una votación y gana el presidente con mayoría de votos, siempre son elegidos por los socios, el presidente ya está un año y ya al año siguiente lo tenemos que cambiar”.

(Julio Huallpayunca Guevara

57 años, Comunidad Maras, Cargo Ex -Vocal 2016-2017)

La empresa que surge de esta comunidad, denominada "Marasal", tiene un papel crucial en la producción y comercialización de la sal. Los socios suministran la materia prima, es decir, la sal, que la empresa posteriormente procesa y vende. Este proceso productivo se concentra principalmente en la temporada de sequía, durante la cual se extrae la sal de las pozas. En la temporada de lluvias, la atención se centra en el mantenimiento de las pozas, y no se lleva a cabo producción alguna.

La rotación en la presidencia de Marasal es un rasgo democrático fundamental en la comunidad. El presidente es elegido para un mandato de dos años y, tras un año en funciones, se procede a la elección de un nuevo líder. Este proceso de sucesión es llevado a cabo con la participación activa de los socios.

A lo largo del tiempo, la organización de las salineras ha evolucionado considerablemente. Inicialmente, operaban como un sindicato con un número limitado de socios, pero a medida que la producción y la adquisición de nuevas pozas aumentaron, el número de socios también creció.

El turismo ha adquirido un rol importante en la comunidad de Maras, brindando una fuente significativa de ingresos. La participación en esta industria ha permitido que más personas se integren y trabajen en las salineras, contribuyendo al desarrollo económico local.

Así se puede apreciar en los siguientes testimonios:

“Antes hemos trabajado con EMSAL, cuando estuve 11 años con EMSAL, vendía mezclado la sal de Maras con la sal de Azángaro hacía pasar así, entonces ya después hemos formado un sindicato, después entrabamos a las salineras solo los fundadores, traíamos la sal con 3 con 4 burros con eso transportábamos para vender yo sé todo eso porque desde mis 5 años yo he trabajado en las salineras, ya después con la Ingeniera Nikita hemos formado la empresa y éramos contaditos, ahora somos artos, pero ellos no saben por lo que hemos pasado, con esa Ingeniera hemos formado un sindicato con ellos hemos trabajado unos cuantos, porque en esas fechas no querían trabajar todos porque el quintal de sal estaba 3 soles, las pozas estaban botados, yo siempre continuaba trabajando a pesar de eso, en cambio ahora se han empadronado con el turismo, por ejemplo, yo tengo 4 hijos y todos están empadronados por el turismo, porque sin el turismo no somos nada, y mis hijos ya todos trabajan en los pozos. Ahora ya hay muchas personas que ya están empadronados, antes las familias que hemos trabajado era la familia Arias, la familia Ortiz de Orue, familia Serván, familia Orue son los que hemos trabajado, y todos sus hijos ya están empadronados ahora”.

*(Julia Atapaucar Guevara, 57 años, Comunidad de Maras,
Fundadora de la Empresa Marasal)*

“Bueno cada uno trabajamos nuestros pozos, desde el mes de marzo, abril ya empezamos a trabajar, sobre todo ya en mayo, cuando la lluvia se va, y para empezar a trabajar cada uno se arregla su pozo, pero si hay faenas generales que todos los socios deben cumplir, por ejemplo, para limpiar las carreteras, las pistas todos trabajamos para empezar con la producción, igual también arreglamos los canales por donde pasa el agua, que se dividen en primer, segundo, y tercer almacén, todos trabajamos”.

*(Jesusa Lucana Salazar, 47 años, Comunidad de Maras
Fiscalizadora de la empresa Marasal – 2023)*

Por otro lado, el clima ejerce una influencia crucial en la producción de sal. La temporada de sequía es el momento propicio para la extracción de la sal, ya que depende en gran medida de la evaporación y cristalización de esta. Por lo tanto, la producción está intrínsecamente ligada a las condiciones climáticas.

Así se puede apreciar en el siguiente testimonio:

“La organización no depende de los socios dependemos bastante del clima, nosotros trabajamos de acuerdo al clima por ejemplo ahorita el clima está nublado significa que no hay mucha producción de sal, significa que la sal no se está evaporando, no se está cristalizando, entonces nosotros tenemos dos estaciones en lo que es la salineras, tenemos la temporada de sequías y la temporada de lluvias, en la temporada de sequías es donde se hace la extracción de la sal, producción de la sal, pero en temporadas de lluvias no hay nada, nada de producción, hacemos el mantenimiento de las pozas que consta en un largo proceso de un mes a dos meses, la temporada de lluvias es solo mantenimiento de pozas”.

(María Esperanza Zambrano Hurtado, 29 años, Comunidad Maras

Jefa de Producción de Empresa Marasal)

Según los testimonios recaudados en campo, los socios de la comunidad de Pichingoto, mencionan que Marasal, es una empresa conformada por la comunidad de Maras Ayllu y la comunidad campesina de Pichingoto, representa un ejemplo de organización comunitaria sólida en las salineras de Maras. En su interior, los socios son tanto propietarios como trabajadores, y su número asciende a aproximadamente 630 individuos. La estructura interna de Marasal se rige por una junta directiva, compuesta por 7 personas, que son elegidas por votación de los socios cada dos años. Esta junta representa a todos los socios en la toma de decisiones y en la gestión de la empresa. Además, la empresa cuenta con un gerente, personal administrativo y trabajadores que desempeñan un papel crucial en la producción y comercialización de la sal.

La historia de Marasal se origina en un período en el que las salineras estaban bajo la administración de EMSAL, una entidad estatal. En ese momento, un grupo reducido de individuos estaba involucrado en la producción de sal. No obstante, debido al descontento con EMSAL, 36 personas decidieron fundar una pequeña empresa privada, conocida como los "fundadores", tomando el control de las salineras y permitiendo una mayor participación de la comunidad.

No obstante, se hace referencia a desafíos legales y a la relación con el Estado, particularmente con el Ministerio de Cultura, que ha generado ciertas tensiones. Además, se menciona una prohibición de construcción de viviendas en el área, lo que sugiere conflictos entre los intereses de la empresa y las regulaciones gubernamentales.

Así se puede apreciar en los siguientes testimonios:

“Dentro de la empresa hay una junta directiva que está conformada por 7 personas que representan a todos los socios, aparte eso tiene un gerente y todo el personal administrativo y el personal que trabaja dentro de la empresa”.

(Sandra Arias Huayapa, 31 años, Comunidad: Pichingoto)

“Para empezar la empresa Marasal S.A. los dueños son de la comunidad de Maras Ayllu y la comunidad campesina de Pichingoto, porque Marasal está ubicado dentro del territorio de la C.C. de Pichingoto por ende nos pertenece a las dos comunidades. En primer lugar, la empresa EMSAL supuestamente era dueño de las salineras, me parece que EMSAL es parte del Estado esto era en los años cuando yo estaba chiquito cuando tenía 6 u 8 años mi abuela tenía 140 pozas de sal y por entonces solo había como 36 personas que pertenecían a EMSAL y como no dejaba tanto beneficio para ellos se dan cuenta de que para donde se lo

llevarían la sal, porque cuando esos 36 entregaban su sal, solo les daban de ración una palita de sal, los de EMSAL eran bien engreídos y a donde llevarían la sal, pero se da cuenta de que esta empresa está siendo muy abusiva en todas sus cualidades y esos 36 deciden formar una micro pequeña empresa y a esas 36 personas se les denomina hoy en día como los fundadores, entonces pasa a hacer administrado por la municipalidad y como usted sabe que la municipalidad solo tiene 4 años de manejo se dan cuenta de que había una mala inversión porque compraron buses carros a nombre de la municipalidad con el dinero de las salineras, entonces ya cansados de eso deciden crear una empresa privada y de esa manera se crea la empresa Marasal, y para que sean empresa han tenido que pasar por muchas cosas, han venido a calificar de varias instancias como el ministerio de cultura aparte de eso usted sabe que el Estado tiene instituciones que realmente nos pueden hacer favorecer como no también, un claro ejemplo está el ministerio de cultura que en nada nos ayuda más es lo que nos obstaculiza acá, digamos aquí no podemos construir una casa porque estaba prohibido”.

(Raúl Díaz Jordán, 58 años, Comunidad de Pichingoto Ex secretario de la C.C. Pichingoto 2017-2019)

A medida que el tiempo avanzó, el número de socios se incrementó de manera significativa, con la inclusión de más miembros de la comunidad. La decisión de otorgar acceso a pozos adicionales a los hijos de los socios evidencia la intención de expandir la base de miembros y asegurar la continuidad de la empresa a través de las generaciones futuras.

Así se puede apreciar en los siguientes testimonios:

“Primero han sido 38 socios los originales o sea los que han fundado, de ahí nos hemos aumentado a 120 y ahora somos 630 aproximadamente y han ido aumentando más socios porque ya son hijos, por ejemplo, yo tengo 18 pozos y hemos acordado en una asamblea que vamos a dar a 4 pozos a cada hijo, es un acuerdo que se ha tomado en una asamblea de la empresa Marasal”.

(Aurio Claudio Arias Orue, 60 años, Comunidad de Pichingoto Exvicepresidente año 1986)

“Bueno desde mis abuelos ya trabajan la sal, pero antes no era tan reconocido se podría decir, y trabajaba cada uno como podía y no le daban tanta importancia, entonces a medida que la sal se hacía reconocida porque tenía propiedades que eran buenos para la salud comenzaron a comercializar, entonces desde ahí poco a poco han empezado a mejorar la sal, a asociarse más y a formar una empresa más constituida y mejorada no”.

(María Marocho de Álvarez, 58 años, Comunidad de Pichingoto)

4.2.2. Transmisión de saberes ancestrales

Los saberes ancestrales están relacionados con un conjunto de conocimientos, prácticas, técnicas y habilidades transmitidas de generación en generación dentro de una comunidad o cultura a lo largo del tiempo. Estos conocimientos son el producto de la experiencia acumulada durante muchas generaciones y a menudo están arraigados en la relación de las comunidades con su entorno natural, así como en su historia y cultura. La transmisión de saberes ancestrales de estos asegura la preservación de la rica herencia cultural asociada en este caso a la producción de sal en Maras. Estos conocimientos representan una parte integral de la identidad de la comunidad y su historia, estos a menudo incluyen prácticas que promueven la sostenibilidad en la producción de sal, así como el uso eficiente de los recursos naturales. Recordemos que la preservación es fundamental para mantener un equilibrio ecológico en la región. Además de comprender cómo se involucra a las nuevas generaciones en la transmisión de estos saberes, es crucial para asegurar la continuidad de las prácticas tradicionales y el conocimiento relacionado con la producción de sal.

En las Salineras de Maras, un legado ancestral se perpetúa a través del tiempo. La producción de sal y la conservación de las pozas son tradiciones transmitidas de generación en generación de padres a hijos, preservando así una herencia cultural única.

Los testimonios de quienes participan en esta labor revelan la esencia de esta transmisión de saberes ancestrales. Desde temprana edad, los jóvenes son llevados a las pozas de sal, donde observan y aprenden a través de la experiencia. No se necesita una enseñanza formal; la práctica y la observación son las maestras. Así, la producción de sal se convierte en un rito de paso, una forma de conexión

con el pasado y un legado para el futuro. Las técnicas tradicionales prevalecen en este entorno, a pesar de la disponibilidad de herramientas modernas. Canastas, tablitas y el pisoteo de la sal son parte integral del proceso, técnicas transmitidas fielmente de una generación a otra. Esta elección de mantener las costumbres ancestrales refleja el profundo respeto por la cultura y la identidad de la comunidad.

Así se puede apreciar en los siguientes testimonios:

“Claro, por ejemplo, la cosecha de la sal, nosotros lo aprendimos de nuestros papás y nuestros papás de nuestros abuelos, incluso la misma técnica para la cosecha de la sal es distinta no y cada uno tiene su propia técnica”.

(Emilia Tapia Huamán, años 56, Comunidad de Maras)

“Por supuesto que sí, por eso en algún momento la empresa Marasal ha sido declarada Patrimonio cultural material e inmaterial, entonces considerando siempre lo que es la parte inmaterial ha visto cómo son las costumbres y tradiciones, o sea es un conocimiento que practican en lo que es la producción de la sal, solo así han tenido ese reconocimiento, ahora Marasal en lo que es la parte de producción, o sea a nivel mundial son pocas empresas que tienen esa naturaleza, Marasal es una empresa es muy especial en cuanto lo que es ese tipo de manejos de tipo ancestral que se sigue manejando”.

(Alejandro Giménez Tapia, 42 años, Comunidad de Maras)

La producción de sal no es solo un medio de subsistencia, es una parte esencial de la historia y la cultura local. La transmisión de saberes ancestrales es, por lo tanto, un acto de preservación cultural. Los niños son introducidos a esta tradición desde una edad temprana, asegurando que el conocimiento ancestral siga desarrollándose. A pesar de la coexistencia con avances modernos, como el uso de materiales de acero inoxidable y la industrialización en la planta, la esencia de la producción de sal se mantiene inalterable. La transmisión de saberes ancestrales y la adaptación a las necesidades contemporáneas son dos caras de una misma moneda, garantizando así la continuidad de esta tradición en las Salineras de Maras.

Así se puede apreciar en los siguientes testimonios:

“Lo que nosotros trabajamos ellos aprenden mirando no más, porque los llevamos desde wawitas a los pozos, entonces ellos solitos aprenden viendo”.

(Emilia Argandoña Torres, 70 años, Comunidad de Maras)

“Es hereditario, los socios no pueden vender los pozos a personas ajenas o a personas que no tengan ningún tipo de arraigo a la producción de la sal o a las salineras, entonces esto se ha ido heredando de generación de padres a hijos, un socio no puede vender a un Urubambino por más que yo quisiera comprarme un pozo no me lo pueden vender porque yo no tengo ningún arraigo con estas salineras, pero si otro socio puede comprar que ya conoce el sistema de producción de la sal entonces la formas de cómo ellos protegen el sistema de producción ese valor patrimonial e inmaterial es la forma de disposición de los pozos que ellos por acuerdo de asamblea decidieron vender los pozos solo entre socios o personas que tengan arraigo importante por años en las salineras de Maras”.

*(José Carlos Ludeña Zuñiga, 36 años, Urubamba,
Gerente General de la empresa Marasal 2023)*

“Nosotros como empresa y como productores inclusive antes de que se crea la empresa Marasal hemos tomado la decisión estratégica de que no sean productores de otras comunidades que no sean de Maras ayllu y Pichingoto, Maras tiene 8 comunidades campesinas, pero solo dos de ellas pueden integrar para ser productores y socios de la empresa, entonces esa es una buena estrategia para mantener esa tradición o sea no habría fuga de este conocimiento ancestral porque están obligados indirectamente a enseñarles a sus hijos estas técnicas, entonces por esa razón es que nosotros mantenemos y por esa razón hemos sido declarados patrimonio cultural e inmaterial, porque imagínese si es que vendrían de todas partes a querer ser dueños de los pozos entonces se perdería, y traerían de repente cualquier tipo de tecnología que también eso no va a permitir que tengamos más turismo, entonces se ha tomado esa decisión hace muchísimos años

y también la responsabilidad de nosotros ahora es seguir manteniéndola y mejorando esta estrategia para que se siga estos conocimientos ancestrales porque eso es lo que también nos brinda un poco de economía a través del turismo especialmente y también a través de la venta de sal”.

(Edwin Pizarro Huamán, 34 años, Comunidad de Maras, presidente de la Empresa Marasal S.A.)

La información proporcionada por los testimonios destaca la resiliencia y la adaptabilidad de los saberes ancestrales en el contexto de las Salineras de Maras. A pesar de la disponibilidad de tecnologías modernas, se opta por mantener las técnicas tradicionales, lo que demuestra un fuerte apego a la herencia cultural y la preservación de la autenticidad de la producción de sal.

La transmisión de saberes ancestrales a través de la observación y la participación temprana de los jóvenes es un enfoque efectivo para garantizar la continuidad de la tradición. Este proceso no solo imparte habilidades prácticas, sino que también inculca un sentido de identidad cultural y pertenencia a la comunidad. Es importante destacar que la preservación de los saberes ancestrales no está en conflicto con la introducción de mejoras modernas, como el uso de materiales de acero inoxidable o la industrialización en la planta. Estas adaptaciones demuestran que la comunidad está dispuesta a equilibrar la tradición con la eficiencia y la sostenibilidad.

En la Comunidad de Pichingoto se ha podido apreciar una herencia generacional, los testimonios revelan que la transmisión de conocimientos sobre la producción de sal se realiza de generación en generación. Los abuelos enseñan a sus hijos, y estos a su vez a sus propios hijos, manteniendo así una tradición que

se ha transmitido durante siglos. Además del aprendizaje a través de la observación, donde se destaca que los jóvenes aprenden principalmente observando a sus padres y abuelos en el trabajo. No es necesario un proceso de enseñanza formal; en su lugar, los niños y jóvenes se involucran en las actividades y adquieren habilidades y conocimientos a medida que participan en la producción de sal.

Por otro lado, la conservación de técnicas tradicionales se sigue utilizando en la producción de sal. Esto incluye el uso de canastas, tablitas, pisoteo de la sal y otros métodos que se han transmitido a lo largo de las generaciones.

Así se puede apreciar en los siguientes testimonios:

“Los antiguos son los que nos han dejado las costumbres, yo he aprendido de mis papás y mis papás de mis abuelos, nos han dejado la forma de barrer la sal con nuestras tablas de madera y canastas, eso sigue desde hace mucho tiempo y no cambia hasta ahora, pero de todas maneras ha mejorado en muchas cosas hasta el día hoy, siempre ha cambiado algo no”.

(Nery Orue Bandera, 58 años, Comunidad de Pichingoto)

“La técnica de barrer es la misma técnica que seguimos haciendo desde nuestros ancestros, hubo un tiempito donde cambiaron con material de plástico, pero como es contaminante se dejó de usar, por eso ahora solo usamos las canastitas de pispita, las tablitas de madera y seguimos con la misma tradición de nuestros abuelitos y papás”.

(Abelardo Arias Yañac, 43 años, Comunidad de Pichingoto)

Asimismo, en el mantenimiento de la cultura ancestral, la producción de sal se considera una parte integral de la cultura y la identidad de las comunidades locales. La transmisión de saberes ancestrales no solo se trata de la producción de un recurso, sino también de preservar y perpetuar una tradición cultural arraigada en la historia de la región. Además del involucramiento temprano, los niños son llevados a las pozas de sal desde una edad temprana, lo que les permite familiarizarse con el trabajo y aprender gradualmente. Esta práctica garantiza la continuidad de la tradición y la transferencia de conocimientos a las nuevas generaciones.

Así se pueden apreciar en los siguientes testimonios:

“Los llevamos desde pequeñitos a trabajar con nosotros, ellos nos tienen que ayudar a barrer y si son más grandes ya empiezan a lavar, todo eso aprenden cuando nos ven trabajar”.

(Alberta Orue Díaz, 64 años, Comunidad de Pichingoto)

“Se involucran cuando entrar a barrer, cuando ayudan a cargar, cuando ayudan a entregar, sobre todo en barrer porque la mayoría apoyamos en barrer, siempre tenemos que ir”.

(Vicente Huamán Oquendo, 33 años, Comunidad de Pichingoto)

4.2.3. Rituales

Los rituales son prácticas culturales y ceremoniales que desempeñan un papel significativo en la vida de las personas y las comunidades al proporcionar un marco simbólico y estructurado para eventos importantes y expresar valores culturales y creencias. Es así, que los rituales representan una parte intrínseca de la identidad cultural de la comunidad, actúan como un vínculo entre el pasado y el presente. Al hacer un análisis de los rituales, podremos comprender cómo la comunidad se conecta con su historia y transmite sus tradiciones de generación en generación, ya que estos fomentan la cohesión y la colaboración entre los miembros de la comunidad. Al involucrar a todos en ceremonias y prácticas compartidas, recordemos que los rituales fortalecen los lazos sociales y crean un fuerte sentido de pertenencia.

Los testimonios recopilados en campo revelan un mundo de tradiciones y costumbres arraigadas en una comunidad. Estos testimonios nos sumergen en un escenario donde las celebraciones religiosas y culturales son el eje central de su vida. A lo largo del año, esta comunidad conmemora una serie de eventos significativos. Entre ellos, destaca el misterioso "Cruz Velakuy", una festividad en la que se celebra una cruz en una fecha específica, aunque no se precisa cuándo. El 18 de enero, festejan el aniversario de la empresa, recordando su fundación. También rinden homenaje a San Francisco, el patrón de la comunidad, asistiendo a una misa a las 5 de la madrugada.



Fotografía 17. Cruz de la empresa Marasal.

El 3 de mayo, otro evento importante, se celebra en la capilla local. Aquí, antes se conmemoraba el aniversario de la empresa, pero ahora parece que solo se honra esta fecha. Las ofrendas a la Pachamama, la madre Tierra, son una parte esencial de estas festividades. Además, realizan pagos al manantial del que brota agua salada, que es vital para su producción. La comunidad no solo se dedica a celebrar, sino que también trabaja arduamente en las salineras. La limpieza de los pozos y la preparación de la producción de sal son tareas en las que todos los socios participan. Aquí, la coca desempeña un papel importante, ya que se coloca en la tierra como parte de un ritual de protección.



Fotografía 18. Ofrendas al manante del agua salada.



Fotografía 19. Ofrendas a la Pachamama.

En febrero o marzo, los habitantes llevan a cabo el "linderaje" durante el carnaval. Esta práctica consiste en delimitar los límites de las tierras de la empresa con banderas y flores, una forma de asegurar que se respeten sus posesiones territoriales. La comunidad también se relaciona estrechamente con el agua, especialmente con los manantes que proporcionan el recurso esencial para su producción de sal. Hacen ofrendas en mayo y agosto, como signo de agradecimiento. Estos rituales son fundamentales para su forma de vida y economía. Esto refleja su interés en preservar y compartir su patrimonio cultural y folclórico con los visitantes y turistas que se acerquen.

Así se puede evidenciar en los siguientes testimonios:

“Si tenemos una crucecita del 3 de mayo, en nuestra capilla cada año festejamos, antes festejábamos el 18 de enero, el aniversario de la empresa, solo eso”.

*(Julio Huamán Ortiz, 56 años, Comunidad: Maras,
Directivo en el año 2008)*

“Si hacemos una ofrenda al manante en el mes de mayo, y nuestra costumbre de nosotros siempre es hacer la faena de limpieza del camino, entonces siempre ahí llevamos un curandero y ahí ponemos un pago al ojo mismo del manante y en ahí hacen una cruz con vino y acompañado de músicos y tambores, pero siempre entran los elegidos que son mayores de edad, pero si todo hacemos la faena y después también todos bailamos cantamos”.

*(Emilia Argandoña Torres, 70 años, Comunidad de
Maras)*

“Las salineras como consta en libros históricos como de Guamán Poma de Alaya, en los Comentarios Reales de Garcilaso de la Vega y también en la mitología inca principalmente la de los cuatro hermanos Ayar y uno ha sido Ayar Qachi, aparte también hay tradiciones religiosas, actualmente nosotros estamos trabajando para la primera escenificación del Qachi Ayni 2024, entonces ya estamos trabajando con ello para la parte del guion y escenificación también en la parte logística para que también se pueda adaptar a lo más verdadero posible, de repente ese va a hacer el aporte de esta gestión en el tema de escenificaciones teniendo tanta historia en aquí desde la época preincaica todavía y nosotros lo vamos a redactar en un guion por supuesto que va a hacer modificable, pero también va a estar identificado e inscrito en Indecopi, entonces aparte de ello por la parte del catolicismo tenemos la costumbre que cada 3 de mayo se hace la ofrenda a la Pachamama y por donde salen los manantes de agua salada, porque sin estos manantes nosotros no tuviéramos ni sal ni economía, no habría nada, y por eso tenemos esas tradiciones religiosas, y como te digo nosotros vamos a escenificar este Qachi Ayni para que también nuestro poblador local como el turista nacional tenga también conocimientos sobre todos estos datos históricos que estado pululando y para que también el guía tenga una información oficial acerca de las salineras”.

(Edwin Pizarro Huamán, 34 años, Comunidad de Maras, presidente de la Empresa Marasal S.A.)

Por otro lado, respecto si los rituales tienen algún efecto en la calidad o características de la sal producida. Según los testimonios, estos describen prácticas religiosas y rituales que son centrales en la vida de la comunidad. La ofrenda de alimentos, bebidas y otros elementos se considera una muestra de respeto y gratitud hacia la tierra y el agua que son fundamentales para su existencia. Estas ofrendas se realizan con la esperanza de asegurar un clima propicio para la producción de sal, que es su principal fuente de ingresos.



Fotografía 20. Rituales enfocados a la Pachamama



Fotografía 21. Tapado de la ofrenda a la Pachamama.

La dependencia de la naturaleza es evidente en cada palabra. Los manantes de agua, que proveen el recurso vital para la producción de sal, son objeto de rituales especiales para garantizar que nunca se sequen. La comunidad comprende que su bienestar está estrechamente ligado a la salud de estos recursos naturales. La cooperación comunitaria también brilla en estos testimonios. Todos los socios participan activamente en las tareas de limpieza de las pozas y otras actividades relacionadas con la producción de sal. Esta colaboración refleja una profunda solidaridad y un compromiso compartido con la preservación de sus tradiciones y la sostenibilidad de su modo de vida. En un mundo donde la incertidumbre climática puede afectar gravemente la producción, estas prácticas religiosas y rituales adquieren un significado especial. La comunidad cree que sus creencias y acciones influyen en las condiciones climáticas y, por lo tanto, en su capacidad para cosechar sal de manera exitosa.

La fe es un factor clave en todo esto. Aquellos que creen en estas prácticas y rituales tienden a experimentar resultados positivos, como una buena producción de sal. Sin embargo, también reconocen que estas creencias pueden variar entre los miembros de la comunidad.

Así se puede apreciar en los siguientes testimonios:

“Lo hacemos más para que no se seque el agua, porque hubo una fecha que se ha secado casi todo, solo venía poquito, y al otro lado de la zanja, donde el ojo del manante el agua salada se ha fugado por eso venía poquito a los pozos, y ya después con ofrendas, rezando los mayores ha regresado el agua a su lugar y ahora ya está normal”.

(Emilia Argandoña Torres, 70 años, Comunidad de Maras)

“Hacemos la ofrenda pidiendo a la pachamama y a nuestro santo patrono que el agua no se seque por eso nuestra ofrenda tiene que consistir en una ofrenda al agua por ejemplo tiene todo lo que es de comida el mijuy despacho lo que llamamos, pero también incluye de repente algún huevo no reventado de pato doncella y a quien decimos pato doncella a la pata cuando recién ha madurado, pone sus primeros huevos, no de un macho sino producto del viento, así como la mujer su primera menstruación más o menos, pero el pato no tiene ese proceso, pero si pone huevos entonces esos primeros que son dos o tres primeros huevitos se tiene que conseguir eso se incluye en la ofrenda tiene que tener coca, cerveza, gaseosa, chicha, ñahuin aja el primer vaso de chicha tiene que ser ofrendado a la pachamama con todo eso se realiza con la intensión con el pedido de que nuestro manante no se seque porque nosotros nos debemos a nuestro manante, si este

manante se seca y se traslada a otro lugar ya no tenemos de dónde vivir y se realiza una vez al año, eso se hace para empezar a trabajar a limpiar nuestras pozas, caminos, accesos, acequias, reservorios entre todos los socios, tenemos que limpiar nuestros pozos para utilizar nuestras acequias para soltar el agua a nuestros pozos es la primera orden sin eso no podemos dejar de trabajar, hay mucha gente que a veces se adelanta, pero la empresa regula eso porque nosotros mismos nos administramos mediante una junta directiva entonces ellos nos regulan eso nos dicen en tal fecha se hace la faena y de tal fecha y los que han entregado antes a veces es por necesidad o viendo que su pozo ya está seco adelantan el trabajo y entregan no va a haber pagos no va a haber entregas porque a partir de tal fecha recién hemos empezado la faena de cuasimodo y a un mes de eso recién vamos a recibir la cosecha porque a un mes porque así dura el proceso de la sal, entonces a un mes recién empiezan a recibir o a recepcionar y si llevan antes igual no les conviene porque igual no les van a recibir, no les van a pagar, para todos por igual tiene que ser el mismo trabajo”.

(Martha Loaiza Díaz, 76 años, Comunidad de Maras, Junta directiva 2021-2022)

Los testimonios recopilados en el campo proporcionan una visión intrigante de las prácticas rituales arraigadas en la comunidad. Estas prácticas se centran en ofrendas y agradecimientos a la Pachamama, la Madre Tierra, así como a los Apus, espíritus de las montañas. Estas ofrendas incluyen alimentos, bebidas y rituales específicos que se realizan en momentos clave del año, principalmente en mayo y agosto. La comunidad, compuesta por todos los socios, participa activamente en estas prácticas, lo que refleja la importancia de la cooperación y la solidaridad en su tejido social. Estos rituales tienen una profunda conexión con la

producción de sal, que es la principal fuente de sustento de la comunidad. Los miembros dependen en gran medida de los recursos naturales, como el agua y la tierra, para su subsistencia.

La comunidad sigue un calendario ritual cuidadosamente planificado que se alinea con momentos cruciales en la producción de sal, demostrando una profunda comprensión de la importancia de sincronizar las actividades rituales con el ciclo de la naturaleza. La participación de todos los socios enfatiza la importancia de la cooperación comunitaria y la solidaridad. Estas prácticas no son individuales, sino que reflejan un compromiso compartido hacia la sostenibilidad de la comunidad. Los testimonios también resaltan la relación íntima entre la comunidad y la naturaleza, especialmente con el agua y la tierra. Estos recursos son vitales para su subsistencia, y los rituales sirven como un medio para mantener un equilibrio con el entorno.

Así se puede apreciar en los siguientes testimonios:

“Bueno depende desde que punto de vista lo veas no, yo por ejemplo soy muy creyente de estas ceremonias, de la madre tierra para mí las energías son parte de mí, entonces yo desde mi punto de vista yo creo que, si tiene que ver mucho en la producción, en la fe que tengamos también, pero también hay personas que no creen y también se respeta”.

(Melissa Alvares Quispe, 35 años, Comunidad de Maras- director 2023)

“Para entrar a nuestros pozos e iniciar la producción nosotros tenemos que ofrendar a la tierra, igual cuando hacemos faenas también le ofrendamos a la tierra, e igualmente a la Pachamama le ofrecemos en el mes de agosto, y también al manante”.

(Jesusa Lucana Salazar, 47 años, Comunidad de Maras, Fiscalizadora 2023)

“Hacemos un ofrecimiento a la Pachamama sobre todo en el manante en el mes de mayo, eso lo hacemos todos los socios porque son actividades que se hace antes de la producción de la sal e iniciamos con la faena general que se da en el mes de abril para que empiece la cristalización de la sal, esa actividad propiamente dicha es de la limpieza de los canales de riego, de los caminos”.

(Edgar Morales Tupayachi, 53 años, Comunidad de Maras presidente del directorio 2019- 2020)

La comunidad realiza diversas ofrendas y rituales en momentos clave del año, como en mayo y agosto, coincidiendo con el inicio de la producción de sal y otras festividades religiosas. Estas ofrendas incluyen alimentos, bebidas como la chicha y otros elementos simbólicos que se entregan a la tierra como muestra de agradecimiento y para solicitar su protección y bendición. El acto de derramar el primer sorbo de chicha en la tierra al entrar a trabajar en los pozos es una práctica común que muestra la profunda conexión entre la comunidad y la naturaleza. Esta acción es un símbolo de respeto y gratitud hacia la tierra que proporciona los recursos necesarios para la producción de sal.

La empresa Marasal, que gestiona las salineras, también participa en estas ofrendas y rituales, reconociendo la importancia de mantener esta tradición y su influencia en la producción. La empresa organiza ceremonias y ofrendas a los manantes de agua salada para asegurarse de que continúen fluyendo y proporcionando agua para la producción de sal.

Así se puede evidenciar en los siguientes testimonios:

Hacen el pago a la tierra al inicio de la producción o también en agosto lo hacen, pero eso lo realiza la junta directiva en representación de todos los socios, y cuando entramos a trabajar a nuestros pozos siempre echamos en el primer sorbo de chicha a la tierra.

(Sandra Arias Huayapa, 31 años, Comunidad: Pichingoto)

“La empresa lo organiza en directorio, pero participan todos, ese día se organiza una faena general de socios que son de Pichingoto y Maras Ayllu entonces con ellos se trata, entonces los de Pichingoto hacen la limpieza de los caminos que unen Pichingoto con las salineras y los de Maras hacen la limpieza de los caminos de la carretera que une Maras con las salineras Maras, posterior a eso se organiza esa ceremonia de la ofrenda a la Pachamama, eso se hace en cruz Velakuy que es el 3 de mayo cuando ya prácticamente está iniciando la temporada de producción”.

(José Carlos Ludeña Zuñiga, 36 años, Comunidad de Urubamba,

Gerente General de la empresa Marasal 2023)

4.2.4. Cooperación y Reciprocidad

La sostenibilidad de la producción de sal depende en gran medida de la cooperación entre los miembros de la comunidad. Juntos, trabajan en la limpieza y el mantenimiento de las salineras, garantizando que los recursos naturales, como el agua salada, se utilicen de manera responsable. Esta colaboración no solo asegura la continuidad de la producción, sino que también fortalece los lazos comunitarios. Los rituales y ofrendas a la Pachamama y a los Apus son momentos de profunda reciprocidad. Los miembros de la comunidad se unen para llevar a cabo estas prácticas, compartiendo recursos y responsabilidades. Esta reciprocidad es vista como un acto de equilibrio con la naturaleza, donde se da para recibir y se recibe para dar, manteniendo una relación armoniosa con el entorno. Esta cooperación también contribuye a la cohesión comunitaria. Trabajar juntos en la producción de sal y en la realización de rituales crea un fuerte sentido de unidad y solidaridad. La comunidad se convierte en una gran familia, y esta unión es esencial para la estabilidad social y el bienestar general. Más allá de la producción de sal, estas prácticas son una forma de preservar las tradiciones culturales transmitidas de generación en generación. Son un vínculo con el pasado y una afirmación de la identidad cultural de la comunidad. En el aspecto económico, la cooperación en la producción de sal y la reciprocidad en las ofrendas tienen un impacto significativo. La producción de sal es la principal fuente de ingresos, y trabajar juntos garantiza su eficiencia y rentabilidad. Además, las ofrendas se consideran inversiones espirituales que pueden influir en la prosperidad económica.

En relación con la cooperación y la reciprocidad en la comunidad de las salineras de Maras. En primer lugar, se destaca que, si bien la cooperación sigue siendo una práctica presente, ha experimentado un declive gradual a lo largo del tiempo. Los miembros de la comunidad se ayudan entre sí, pero esta ayuda se ha vuelto más selectiva y focalizada en tareas específicas, como barrer o cargar la sal. La práctica tradicional del "ayni," en la que uno ayudaba a otro sin esperar una compensación inmediata, ha dado paso cada vez más a la "Minka," que implica trabajar juntos, pero con un intercambio de dinero o productos. Esto refleja una transición hacia una economía más monetizada y menos basada en el trueque y la solidaridad desinteresada. La confianza y la cooperación son más fuertes dentro de las familias y entre amigos cercanos, lo que sugiere que las relaciones personales y la familiaridad desempeñan un papel importante en la dinámica de la comunidad. En cuanto a la comunicación, se observa un equilibrio entre métodos tradicionales y modernos. La comunicación informal, cara a cara, sigue siendo esencial en una comunidad en la que todos se conocen. Sin embargo, se utilizan parlantes para difundir información importante sobre reuniones y eventos comunitarios, garantizando que todos estén informados. Además, la comunidad ha adoptado tecnologías modernas, como redes sociales y aplicaciones de mensajería, para mantenerse conectada y comunicarse de manera más eficiente. Esto muestra cómo la tecnología ha influido en la forma en que se comunican y coordinan, adaptándose a los tiempos actuales.

Así se puede evidenciar en los siguientes testimonios:

“El ayni hay, pero solo en unos cuantos socios, ya no es como antes, solo entre vecino de los pozos, yo le digo, yo te ayudo hoy día y tú me ayudas mañana, si hay todavía eso, pero solo en vecinos”.

(Antonia Tiahualpa Díaz, 57 años, Comunidad de Maras)

“La ayuda mutua depende de cada familia, más que nada son actividades familiares, entonces la empresa más bien dispone personal para suministrar agua a todos los pozos y bueno los propietarios van solamente a la cosecha de sal y la familia ya ve si lleva otras personas que no son de la familia o también puede ser remunerado, puede ser también la ayuda mutua o Minka”.

(Edwin Pizarro Huamán, 34 años, Comunidad de Maras, presidente de la Empresa Marasal S.A.)

Los testimonios reflejan la cooperación y la comunicación en la comunidad de las salineras de Maras. A medida que la economía y la sociedad han experimentado cambios, la forma en que los miembros de la comunidad interactúan y se apoyan mutuamente también ha evolucionado. Aunque la cooperación y la reciprocidad siguen siendo importantes, se han vuelto más selectivas y, en muchos casos, vinculadas a transacciones económicas. La comunidad mantiene una fuerte conexión social y cultural a través de tradiciones y relaciones familiares, lo que contribuye a su identidad única y su capacidad para adaptarse a las cambiantes circunstancias económicas y tecnológicas.

La cooperación y la reciprocidad, conocidas como "ayni", han sido fundamentales en esta comunidad. Sin embargo, a lo largo del tiempo, se ha observado una transformación en la forma en que se practican. Si bien la cooperación aún prevalece, se ha vuelto más selectiva y enfocada en tareas específicas, como el barrido o el transporte de sal. Anteriormente, el "ayni" implicaba ayudar desinteresadamente, pero hoy en día, la influencia de la economía moderna ha llevado a la adopción de una forma de cooperación remunerada conocida como "Minka".

Las relaciones personales y la confianza desempeñan un papel crucial en la cooperación, ya que la mayoría de estas prácticas tienen lugar dentro de familias o entre conocidos cercanos. En una comunidad donde todos se conocen, la comunicación cara a cara sigue siendo esencial, aunque también se han incorporado tecnologías modernas, como redes sociales y aplicaciones de mensajería, para mantenerse conectados y transmitir información sobre reuniones y eventos comunitarios. La comunidad se esfuerza por equilibrar las tradiciones culturales arraigadas con las demandas de una economía en constante evolución y un mundo tecnológicamente avanzado. A medida que algunos jóvenes optan por trabajar por compensación monetaria, las prácticas tradicionales de "Ayni" se ven desafiadas, pero no desaparecen por completo. La comunidad se adapta a estos cambios sin perder su sentido de identidad cultural y social.

No obstante, se destacan desafíos en la comunicación efectiva entre socios, lo que puede atribuirse a diferencias culturales y de temperamento entre los habitantes de Maras y otras comunidades cercanas. A pesar de estos obstáculos, la comunidad continúa celebrando reuniones y eventos que fomentan la comunicación y la toma de decisiones conjuntas.

Así se puede evidenciar en los siguientes testimonios:

“El ayni existe todavía, pero muy poco, más la gente va por plata, pero siempre pedimos ayuda, sobre todo para barrer, porque a veces no podemos por el tiempo, entonces en ese aspecto sí pedimos ayuda, pero siempre es remunerado, no así sea entre familias”.

(Vicente Huamán Oquendo, 33 años, Comunidad de Pichingoto)

“La confianza y comunicación que es a través de las asambleas y este directorio ha hecho más asambleas que en otros porque normalmente como te comente son dos, pero nosotros ya llevamos casi 6 asambleas de directorio entonces a todos ellos se les ha puesto, ahora, por otro lado, la comunicación para poder llegar nosotros a ellos existe una costumbre acá que es contratar a una señora que va por todo el pueblo y da todas las comunicaciones que nosotros queremos transmitir a los socios directamente, ahora ver toda la estructura quienes trabajan en la empresa está conformada por los mismos socios y un 95% de los trabajadores son los socios, hijos de socios o parientes de socios entonces bajo ese mismo criterio todos ellos que trabajan aquí son personas que se transmite como está la empresa que cosas está realizando la empresa, que nos falta a la empresa, como debemos mejorar el sistema de producción con ellos, entonces hay también un problema muy grande en general que no existe una buena comunicación entre socios, por lo general que exista una buena armonía inclusive pienso que eso tiene una trascendencia un arraigo histórico del propio marasino que es distinto al urubambino, al yucaino que es distinta la forma de pensar, porque el temperamento del marasino es muy fuerte, es bien complicado trabajar con ellos”.

(José Carlos Ludeña Zúñiga, 36 años, Comunidad de Urubamba, Gerente

General de la empresa Marasal 2023)

4.2.5. Temporada

La temporada desempeña un papel fundamental. Se trata de un factor esencial debido a diversas razones que influyen en la producción de sal y en la vida de la comunidad local. En primer lugar, la producción de sal está directamente ligada a las estaciones del año y a las condiciones climáticas. La temporalidad marca el inicio de la temporada de sequía, que es cuando se puede cosechar la sal de manera más eficiente. Cuando llega la temporada de lluvias, los pozos se llenan de agua y barro, lo que afecta negativamente la producción. Por lo tanto, conocer cuándo comienza y termina cada temporada es crucial para determinar cuánta sal se puede cosechar en un año.

La calidad de la sal también está influenciada por la temporalidad. Los meses de junio, julio y agosto son considerados los mejores para la producción de sal de alta calidad, debido a la intensidad del sol y otras condiciones climáticas. Esto significa que la temporalidad afecta directamente la calidad de la sal y, por ende, su valor en el mercado.

Además, la organización comunitaria gira en torno a la temporalidad de la producción de sal. La comunidad de Maras coordina sus actividades según las estaciones del año y las condiciones climáticas esperadas. La convocatoria de faenas para limpiar los pozos y prepararlos para la cosecha se basa en la temporalidad. Esta planificación y coordinación son esenciales para el éxito de la actividad y la distribución equitativa de las responsabilidades entre los miembros de la comunidad.

La temporada también desempeña un papel en la sostenibilidad de la producción de sal en Maras. El conocimiento tradicional sobre cuándo es el momento adecuado para la cosecha se ha transmitido de generación en generación y es fundamental para garantizar que esta antigua tradición perdure a lo largo del tiempo. Por último, la temporalidad también afecta el turismo en Maras. Durante la temporada de sequía, cuando la producción de sal está en su apogeo, la comunidad recibe un mayor número de visitantes interesados en presenciar el proceso de cosecha. En contraste, durante la temporada de lluvias, la afluencia de turistas disminuye, lo que afecta los ingresos relacionados con el turismo.

Las salineras de Maras son operadas por comunidades locales y dependen en gran medida de las condiciones climáticas para su producción de sal. La producción principal de sal tiene lugar durante la temporada de sequía, que generalmente abarca desde mayo hasta octubre. Durante este período, los pozos de sal están blancos y la cosecha es viable. La producción de sal es un proceso cuidadosamente gestionado que comienza con la convocatoria de una faena. Los trabajadores locales limpian meticulosamente cada pozo y las acequias que transportan el agua hacia ellos. La tierra que se extrae se lleva a un lugar donde no pueda afectar a los pozos. La comunidad prefiere cosechar sal de color blanco en lugar de la sal impregnada de tierra.

Durante la temporada de lluvias, que generalmente abarca desde noviembre hasta marzo, la producción de sal se detiene por completo. Las lluvias hacen que los pozos se vuelvan rojos y que la sal se contamine con tierra y agua, lo que la hace inutilizable para su cosecha. Durante este período, la comunidad se dedica a otras actividades, como la agricultura. La producción se concentra en los meses de junio, julio y agosto, cuando la intensidad del sol, los vientos y las

heladas coinciden para producir sal de alta calidad. Esta sal se considera ideal para fines gourmet y otros usos especiales.

Así se puede evidenciar en los siguientes testimonios:

“Los meses en los cuales hay más producción o inicia la producción sería desde mayo, junio o cuando ya no hay mucha temporada de lluvia, entonces se inicia con una faena que se convoca y se empieza con la limpieza de cada uno de sus pozos, y también de las sequías por la cuales transcurre y discurre el agua para llegar a cada pozo, entonces la tierra que se saca de ahí es llevada a un lugar donde ya no puede afectar a los pozos, porque si la tierra se sigue quedando aquí a nosotros nos serviría cosechar la sal con la tierra, aunque también tiene propiedades, pero en su mayoría nosotros preferimos cosechar la sal de color blanco”.

(Emilia Tapia Huamán, años 56, Comunidad de Maras)

“Bueno la producción inicia en el mes de abril, cuando limpiamos nuestros pozos después de las lluvias y hacemos la limpieza para que ya inicie la producción, entonces en el mes de mayo, junio, julio, agosto, septiembre y hasta octubre podemos cosechar la sal”.

(Edgar Morales Tupayachi, 53 años, Comunidad de Maras, presidente del directorio 2019- 2020)

“En temporadas de lluvias lo dejamos así solos las pozas, pero a veces si hay sol y unos son más vivos entonces siguen regando y si digamos solo hay garúas entonces florece la sal todavía, entonces depende mucho también de la agilidad de la gente para que trabajen, pero si afecta las lluvias a los pozos porque se vuelven rojos y ya no hay producción”.

(Jesusa Lucana Salazar, 47 años, Comunidad de Maras,

Fiscalizadora 2023)

La producción de sal en las salineras de Maras se encuentra intrínsecamente ligada a la temporalidad, lo que significa que su proceso y éxito dependen en gran medida de las estaciones del año y las condiciones climáticas. En términos generales, la temporada de cosecha de sal se extiende desde mayo hasta octubre, aunque, en ocasiones, puede prolongarse hasta noviembre en años con menos lluvias.

Los testimonios recogidos resaltan la importancia de los meses de junio, julio y agosto como los más cruciales para la producción de sal. Durante este período, factores como la intensidad del sol y otras condiciones climáticas favorables permiten una cristalización óptima de la sal, lo que se traduce en una mejor calidad del producto final. Sin embargo, cuando llega la temporada de lluvias, que normalmente comienza en octubre o noviembre y se extiende hasta marzo, la producción de sal se detiene por completo. Las precipitaciones llenan los pozos de sal con agua y lodo, dificultando en gran medida la extracción y perjudicando la calidad del producto.

La comunidad de Maras está organizada en función de esta temporalidad. Se coordinan faenas de limpieza y preparación de los pozos de acuerdo con las estaciones del año, lo que permite una distribución equitativa de responsabilidades y asegura el éxito de la actividad. La calidad de la sal también se ve directamente afectada por la temporalidad. Durante los meses de junio, julio y agosto, la sal cosechada tiende a ser de mayor calidad debido a las condiciones climáticas ideales para su formación. Esto resalta cómo la temporalidad no solo incide en la cantidad de producción, sino también en su calidad, lo que puede influir en su valor en el mercado.

Además, esta tradición de producción de sal se sustenta en el conocimiento transmitido de generación en generación, y la capacidad de adaptación a las cambiantes condiciones climáticas es crucial para su sostenibilidad a largo plazo. La temporalidad también afecta el turismo en Maras, ya que, durante la temporada de sequía, la comunidad recibe un mayor número de visitantes interesados en presenciar el proceso de cosecha. Por otro lado, durante la temporada de lluvias, la afluencia de turistas disminuye, lo que puede tener un impacto en los ingresos relacionados con el turismo en la localidad.

Así se puede evidenciar en los siguientes testimonios:

“Normalmente, desde abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre hasta octubre, pero prácticamente está cambiando el tiempo muchísimo ya no es como antes, antes sabíamos bien la temporada de lluvia de tal fecha a tal fecha, pero ahora ya no, por ejemplo hasta octubre está yendo la ola de calor, entonces para los socios muy contentos que siga soleando porque tienen más producción, pero que pasa con la empresa que se está amontonando de sal y ahorita el gran problema que tiene la empresa es que se está haciendo amontonar sal”.

(Vicente Huamán Oquendo, 33 años, Comunidad de Pichingoto)

“La temporada alta es más en junio, julio y agosto, porque en estos meses es fuerte el sol y si digamos esta mañana has depositado tu agüita para en la tarde se seca y otra vez ya floreció la sal”.

Raúl Díaz Jordán, 58 años, Comunidad de Pichingoto

“En temporadas de lluvias no se trabaja nada, porque el agua diluye la sal y no hay producción, la producción es de mala calidad”.

(José Carlos Ludeña Zúñiga, 36 años, Comunidad de Urubamba,

Gerente General de la empresa Marasal 2023)

4.3. PRÁCTICAS DE CONSERVACIÓN EN EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN DE LAS POZAS EN LAS SALINERAS DE MARAS.

Es fundamental adentrarse las prácticas de conservación que están aconteciendo en el sistema de producción de las pozas en las salineras de Maras por diversas razones de gran relevancia. En primer lugar, se relaciona con la sostenibilidad del recurso natural que es la base de estas salineras. La salmuera salina que fluye de manantiales subterráneos es un recurso único y vital para estas operaciones. Cualquier modificación en la forma en que se gestionan estas pozas podría afectar directamente la disponibilidad y la calidad de esta salmuera. Por lo tanto, conocer estos cambios es esencial para asegurar la preservación a largo plazo de esta actividad y su entorno ecológico. Además, está la cuestión de conservar el patrimonio cultural. Las salineras de Maras representan una técnica ancestral de extracción de sal que ha sido transmitida a lo largo de generaciones. Estas salineras son una herencia cultural de gran valor que merece ser preservada. Comprender cómo las prácticas tradicionales están evolucionando es vital para garantizar que estas tradiciones perduren y se transmitan a las futuras generaciones.

La adaptación a las demandas como la diversificación de productos, mercadeo, promoción y segmentación de mercado es otro factor importante. El mercado de la sal está en constante cambio, con preferencias de los consumidores en evolución y requisitos de compradores internacionales. Comprender cómo las salineras de Maras se están ajustando a estas demandas es esencial para mantener su competitividad y asegurarse de que la producción de sal siga siendo una fuente estable de ingresos para las comunidades locales. El impacto en la economía local es innegable. La producción de sal en Maras representa una fuente importante de ingresos para las comunidades cercanas. Cualquier cambio en las prácticas de producción y organización puede influir

directamente en la economía de la región. Por lo tanto, es fundamental para las autoridades locales y los habitantes comprender cómo estos cambios afectarán sus vidas y sus ingresos. La conservación del medio ambiente también está en juego. La forma en que se organizan y conservan las pozas puede tener impactos directos en el entorno ecológico circundante, incluyendo la flora, la fauna y la calidad del agua. Es crucial conocer estos cambios para garantizar que no se produzcan efectos negativos en el ambiente.

4.3.1. Uso y Manteniendo de pozas

Es imperativo adentrarnos en el estudio del uso y mantenimiento de las pozas en las salineras de Maras porque estas se entrelazan con la preservación de esta práctica ancestral y su impacto en diversos aspectos. En primer lugar, estas pozas representan un tesoro cultural que se ha transmitido a lo largo de generaciones en Maras. Comprender cómo se utilizan y conservan es fundamental para mantener viva esta herencia cultural única y asegurar que las futuras generaciones continúen beneficiándose de ella. Desde una perspectiva económica, el uso y el mantenimiento adecuados de estas pozas son esenciales para garantizar la sostenibilidad de la producción de sal en la zona. Cualquier daño o uso inadecuado podría tener un impacto directo en la cantidad y calidad de la sal producida, lo que a su vez afectaría la economía local y la competitividad en el mercado. Además, la forma en que se gestionan estas pozas puede tener efectos significativos en el entorno natural circundante. Un mantenimiento deficiente, por ejemplo, podría dar lugar a la contaminación del agua o causar daños a la flora y fauna locales. Por lo tanto, entender y aplicar prácticas ambientalmente responsables es crucial.

Desde una perspectiva de eficiencia en la producción, conocer en detalle cómo se usan y mantienen estas pozas puede revelar oportunidades para mejorar los métodos de cosecha, distribución y conservación de la sal. Esto, a su vez, podría aumentar los ingresos y la sostenibilidad de las operaciones. Estos aspectos también están intrínsecamente ligados al bienestar de la comunidad local, ya que las salineras son operadas por personas de la región. Comprender cómo el uso y el mantenimiento de las pozas afectan a la comunidad es fundamental para garantizar que cualquier cambio o mejora beneficie a todos los involucrados. Asimismo, el cumplimiento de regulaciones y normativas relacionadas con el uso de las pozas es esencial. Estas prácticas pueden estar sujetas a regulaciones legales y culturales que deben respetarse para evitar conflictos y sanciones.

Por último, dado que las condiciones ambientales y climáticas pueden cambiar con el tiempo, comprender cómo se adaptan las prácticas de uso y mantenimiento de las pozas a estas condiciones cambiantes es esencial para asegurar la continuidad de la producción de sal y la preservación de esta tradición ancestral. Los testimonios de los productores de sal de las salineras de Maras proporcionan una visión valiosa de cómo se gestionan y mantienen estas pozas de sal de manera tradicional y ancestral.

Los productores enfatizan que la tradición y la técnica ancestral son fundamentales para el manejo de las pozas de sal. Esto incluye la remoción de la tierra, la mezcla con arcilla especial llamada "qontay", la compactación manual utilizando herramientas como "Panrinas" y el proceso de secado. Este enfoque artesanal se ha transmitido a lo largo de las generaciones y se considera crucial para preservar la autenticidad y la calidad de la sal. Por otro lado, cada socio o

propietario de pozas es responsable del mantenimiento y cuidado de sus propias pozas. Esto incluye decidir cuándo es necesario realizar mejoras, cómo llevar a cabo el proceso de mantenimiento y asegurarse de que sus pozas estén en condiciones óptimas para la producción de sal. La responsabilidad individual es una parte fundamental de la cultura de las salineras de Maras.

Asimismo, los productores se preocupan por la calidad de la sal y evitan prácticas que puedan contaminarla, como el uso de plásticos en las pozas. También se menciona que la empresa efectúa un análisis de metales pesados para garantizar la seguridad de la sal. Además, se destaca la importancia de mantener la limpieza en las pozas y la zona circundante.

La empresa, a través de la junta directiva, brinda apoyo a los productores en forma de materia prima, como la arcilla "qontay", y facilita el traslado de esta materia prima a las salineras. También se encarga de supervisar y monitorear ciertos aspectos de la producción, como la calidad de la sal. Además, se menciona que la empresa proporciona personal para regar las pozas y supervisar la extracción de sal. Los productores subrayan la importancia de mantener las costumbres y tradiciones de la salinera de Maras, que se considera parte del patrimonio cultural de la región. También mencionan la protección de estas tradiciones como parte de su compromiso con el turismo sostenible.

Por otro lado, se hace hincapié en la necesidad de mantener la sostenibilidad de la producción de sal. Los cambios en el clima y la disponibilidad de agua pueden afectar la producción, y los productores enfrentan desafíos para adaptarse y mantener la rentabilidad. Finalmente, se menciona la existencia de regulaciones internas, como la prohibición de dejar residuos en las pozas y la importancia de mantener la salubridad en el área de producción. Los productores

reconocen la necesidad de regularse a sí mismos para mantener la calidad de la sal y su reputación.

Así se puede evidenciar en los siguientes testimonios:

“Seguimos con la misma técnica de nuestros abuelitos, porque ellos voltean la tierra para que vuelva a producir mejor la sal, eso depende de cada socio si quiere mejorar o cambiar su pozo”.

*(Julio Huamán Ortiz, 56 años, Comunidad: Maras,
Directivo en el año 2008)*

“Es una política que la empresa aplica que todas las costumbres se deben mantener porque es una zona turística, porque es una zona que está declarada como patrimonio entonces el compromiso de la empresa es mantener y proteger las costumbres, y las mismas personas estamos declarados como patrimonio porque aún mantenemos las tradiciones de nuestros ancestros”.

*(Edgar Morales Tupayachi, 53 años, Comunidad de Maras,
presidente del directorio 2019- 2020)*

“Nosotros monitoreamos o ayudamos a los productores a que se monitoree la calidad del producto más no el estado de los pozos, porque los dueños son cada socio, cada productor, pero si podemos sugerir que ya cambien los pozos más no es decisión de la empresa”.

*(Edwin Pizarro Huamán, 34 años, Comunidad de
Maras, presidente de la Empresa Marasal S.A.)*

“Prácticamente, cada socio lo hace porque si nuestro pozo no produce quiere decir que ya necesita mantenimiento, entonces a nosotros no nos convendría tener un pozo que ya no está produciendo”.

(Emilia Tapia Huamán, años 56, Comunidad de Maras)

“Las pozas es de cada socio, lo único que nos apoya la empresa digamos si las pozas están mal es darnos el qontay, eso se echa a las pozas, es como una arcilla que cuando lo volteamos lo ponemos eso, la empresa nos apoya solo en eso”.

(Jesusa Lucana Salazar, 47 años, Comunidad de Maras, Fiscalizadora 2023)

Los testimonios de los productores de sal ofrecen una visión interesante de cómo se lleva a cabo la producción de sal en una comunidad específica. Los productores de sal mencionan repetidamente que siguen un proceso de mantenimiento tradicional que ha sido transmitido de generación en generación. Esto implica golpear y compactar la tierra para preparar las pozas de evaporación y asegurar la producción de sal de calidad. Este enfoque tradicional resalta la importancia de mantener las prácticas ancestrales y la conexión con la historia y la cultura de la comunidad. Cada productor de sal parece ser responsable de sus propias pozas de evaporación. Esto significa que cada uno debe cuidar y mantener sus pozas para garantizar una buena producción de sal. La comunidad parece valorar la responsabilidad individual en este proceso. La comunidad cuenta con figuras de supervisión y regulación, como un "jefe de materia prima" y un "jefe de producción", que verifican que los productores estén cumpliendo con los estándares y requisitos establecidos, como el uso de uniformes y la calidad de la

sal producida. Esto indica que hay un sistema de control de calidad en su producción. Aunque la responsabilidad individual es clave, también se menciona que la comunidad se reúne para llevar a cabo el mantenimiento de las pozas de evaporación en ciertos momentos, como después de la temporada de lluvias. Esto resalta la colaboración comunitaria en el proceso. Los productores mencionan que deben invertir su propio dinero en el mantenimiento de las pozas de evaporación, lo que subraya el compromiso personal y financiero que tienen con la producción de sal.

Aunque la responsabilidad principal recae en los productores, la empresa parece brindar apoyo en términos de supervisión de calidad y, en algunos casos, proporciona materiales como "qontay" para el mantenimiento de las pozas. A lo largo de los testimonios, se destaca el compromiso con la tradición y las prácticas transmitidas por generaciones pasadas. Esto demuestra la importancia cultural y la identidad que tienen los productores de sal con su forma de vida. La empresa también muestra un compromiso con la comunidad, proporcionando apoyo en áreas como salud, defunción y empleo, lo que demuestra una relación más allá de la producción de sal y una preocupación por el bienestar de los productores y sus familias.

Así se puede apreciar en los siguientes testimonios:

“No, se ha mantenido este sistema de producción es ancestral desde tiempos preincaicos ellos han determinado que el Qontay es un material impermeabilizable y eso se ha mantenido a la fecha, lo que hemos hecho más bien en la parte producción es de que sea todavía más inocuo, exigir a los socios que vayan con botas, que vayan con cubre cabellos, que utilicen que ahora hay unas herramientas de acero inoxidable y todo eso la empresa les provee”.

*(José Carlos Ludeña Zúñiga, 36 años, Comunidad de Urubamba,
Gerente General de la empresa Marasal 2023)*

“Claro el área de mantenimiento, ellos verifican siempre, claro si se cae una poza el que se ocupa es el socio, pero la empresa siempre se encarga mediante el personal de limpieza para observar poza por poza para qué verificar que todo esté limpio”.

(Vicente Huamán Oquendo, 33 años, Comunidad de Pichingoto)

“Cada año se hace el mantenimiento, por ejemplo, en enero en febrero o cuando ya termina la temporada de lluvias ahí es donde todos los socios comienzan a voltear la tierra de las pozas para que nuevamente haya otra producción y así mejoran todo eso”.

(María Marocho de Álvarez, 58 años, Comunidad de Pichingoto)

4.3.2. Asistencia técnica

La presencia de asistencia técnica en esta investigación es fundamental por varias razones cruciales. En primer lugar, contribuye directamente a la calidad del producto final. Los técnicos especializados pueden brindar valiosos consejos sobre prácticas óptimas y el manejo adecuado de las pozas de evaporación, lo que garantiza que la sal producida cumpla con los estándares de calidad requeridos. Además, la asistencia técnica desempeña un papel esencial en la eficiencia de la producción. Los técnicos pueden impartir conocimientos y proporcionar capacitación para mejorar la gestión de recursos, reducir pérdidas y optimizar el tiempo y el esfuerzo de los productores.

La sostenibilidad es otro aspecto clave. Los técnicos pueden promover prácticas sostenibles en la producción de sal, incluida la conservación del entorno y la gestión adecuada de los recursos naturales, lo que a largo plazo beneficia tanto a los productores como al medio ambiente. La innovación también se ve favorecida, ya que los técnicos suelen estar al tanto de las últimas tecnologías y métodos en la producción de sal. Esto puede dar como resultado mejoras significativas en la eficiencia y calidad del producto. Además, la asistencia técnica contribuye al desarrollo de capacidades de los productores, lo que les permite ser más autónomos y enfrentar desafíos futuros con confianza. La mejora de la rentabilidad es un beneficio adicional, ya que una producción más eficiente y de mayor calidad puede aumentar los ingresos de los productores de sal, asegurando su sostenibilidad económica a largo plazo.

En estos testimonios de los productores de sal, se revela información crucial sobre la gestión de recursos y herramientas en la producción de sal dentro de la comunidad. Estos relatos ofrecen una visión detallada de las prácticas y responsabilidades de los productores. Aquí se presenta una descripción y análisis de los aspectos clave mencionados por estos productores.

En cuanto a las herramientas y materiales, se destaca que la empresa proporciona herramientas de aluminio y acero inoxidable, como palas, picos y rastrillos. Estas herramientas son esenciales para evitar la contaminación de la sal y mantener altos estándares de higiene en el proceso de producción. Es importante notar que estas herramientas prestadas deben ser devueltas después de su uso, lo que garantiza su disponibilidad para todos los socios y su buen estado de conservación. Además de las herramientas, la empresa suministra cofias (gorros) para los trabajadores, lo que demuestra una preocupación por la seguridad y la higiene en el lugar de trabajo. En lo que respecta al mantenimiento de las pozas de evaporación, se enfatiza que esta responsabilidad recae en cada socio. La empresa no interviene directamente en el mantenimiento de los pozos individuales. Los productores deben inspeccionar regularmente el estado de sus pozos y tomar medidas para mejorarlos según sea necesario. Esto subraya la importancia de la autonomía y la responsabilidad individual en la producción de sal. A pesar de la modernización en términos de herramientas y materiales proporcionados por la empresa, se hace hincapié en que las prácticas de producción de sal siguen siendo tradicionales y se transmiten de generación en generación. Se menciona un cambio en el uso de canastas de plástico a coladoras de pispita, lo que sugiere una adaptación a prácticas más sostenibles y respetuosas con el medio ambiente. En cuanto a la regulación y supervisión, se observa que la

empresa desempeña un papel en la supervisión y regulación de ciertos aspectos, como la indumentaria de los trabajadores (botas y gorras) y la calidad de la sal producida. La empresa también proporciona recursos como tierra blanca para mejorar las pozas y regadores para garantizar un proceso adecuado de evaporación de la sal. En lo que respecta al involucramiento de los productores, se menciona la participación de los presidentes y gestiones en la mejora de la infraestructura, como carreteras, pero se enfatiza que la empresa se centra principalmente en proporcionar herramientas y recursos técnicos. Los productores expresan un alto grado de responsabilidad y cuidado por sus propios pozos, lo que demuestra un fuerte sentido de propiedad y compromiso con la calidad de la producción.

Así se puede evidenciar en los siguientes testimonios:

“Cada presidente que entra busca su gerente y cada gestión se encarga de mejorar las carreteras, y cosas así, pero a nosotros solo nos dan herramientas de aluminio, eso nos prestan a todos los socios, pero para voltear y mejorar la tierra lo hacemos con nuestras herramientas de madera, nada más”.

*(Julio Huallpayunca Guevara, 57 años,
Comunidad de Maras Ex-Vocal 2016-
2017)*

“La empresa nos proporciona entre palas, rastrillos que son inoxidable para que no salga óxido del fierro sobre todo nos dan esas herramientas para que todo sea saludable. Y también nos dan las cofias para que ingresemos a los pozos”.

(Luis Mario Núñez Meza, 20 años, Comunidad de Maras)

“Bueno podrían ser las charlas que se dan en las reuniones en las cuales se indican el estado de las pozas, que se tienen que arreglar o no, todo ello no”.

(Emilia Tapia Huamán, años 56, Comunidad de Maras)

Aunque la empresa ofrece herramientas específicas, los productores son responsables de traer otros implementos necesarios, como canastas y tablas. Esto demuestra la conciencia de los productores sobre la importancia de evitar la contaminación de la sal y su disposición a tomar medidas para lograrlo. En cuanto al mantenimiento de las pozas de evaporación, se destaca que esta tarea recae en manos de cada socio individualmente. La empresa no interviene directamente en este proceso, lo que resalta la autonomía y la propiedad que sienten los productores sobre sus propios pozos. Cada uno debe inspeccionar y mantener sus pozas en buen estado. Se subraya que la empresa regula el tipo de herramientas permitidas en el proceso de producción. Se enfatiza que no se permiten herramientas que puedan oxidarse, lo que resalta la importancia de mantener un entorno de trabajo limpio y prevenir la contaminación de la sal. Además, se menciona el suministro de "qontay", una tierra blanca utilizada en el mantenimiento de las pozas, por parte de la empresa. Esto sugiere una colaboración entre la empresa y los productores para mejorar la calidad de las pozas. Algunos testimonios también hacen referencia a charlas y capacitación que los productores han recibido. Esto indica un esfuerzo por parte de la empresa para proporcionar orientación sobre buenas prácticas y procedimientos.

Así se puede apreciar en los siguientes testimonios:

“Hemos generado manuales para que exista una buena correcta producción de la sal, hay unos manuales que nosotros hemos elaborado y que se ha hecho llegar a los socios, el manual de buenas prácticas”.

*(José Carlos Ludeña Zúñiga, 36 años, Comunidad de Urubamba,
Gerente General de la empresa Marasal 2023)*

“No, porque cada socio tiene que estar pendiente de sus pozas porque la única función de la empresa que tiene que cumplir es el regado, seguridad, los implementos de protección, recibir la sal, procesar la sal, promocionar y venderla”.

(Vicente Huamán Oquendo, 33 años, Comunidad de Pichingoto)

4.3.3. Apoyo de instituciones públicas o privadas

Conocer el apoyo brindado por instituciones públicas o privadas en un estudio sobre la producción de sal reviste gran importancia por diversas razones. En primer lugar, dicho apoyo puede influir de manera significativa en la producción misma. Estas instituciones suelen proveer recursos financieros, técnicos o logísticos que contribuyen a optimizar el proceso de producción, lo que a su vez conduce a un aumento en la producción y en la rentabilidad para los productores. La sostenibilidad es otro aspecto crucial. Las instituciones a menudo ofrecen capacitación en prácticas sostenibles, acceso a tecnologías más eficientes o programas de certificación que garantizan que los productores cumplan con estándares de calidad y sostenibilidad. Esto no solo beneficia a los productores a

corto plazo, sino que también asegura la continuidad de la producción en el largo plazo, evitando prácticas perjudiciales para el medio ambiente.

La seguridad y la regulación son temas igualmente importantes. Las instituciones pueden desempeñar un papel fundamental en la supervisión y regulación de la producción de sal. Esto garantiza que se cumplan normativas de seguridad y salud ocupacional, así como que se evite la contaminación ambiental. Además, el apoyo institucional promueve la seguridad laboral de los trabajadores involucrados en el proceso. El apoyo de instituciones también contribuye al desarrollo de la comunidad local. Esto puede traducirse en la creación de empleo, mejoras en la infraestructura y un impulso al desarrollo económico y social de la región donde se produce la sal. Asimismo, las instituciones de investigación y desarrollo desempeñan un papel crucial en la mejora de las técnicas de producción y en la adaptación a cambios en el entorno. Llevan a cabo investigaciones que conducen a la implementación de mejores prácticas, nuevas tecnologías y métodos de producción más eficientes. El apoyo institucional también puede facilitar el acceso a mercados, ayudando a los productores a expandir sus horizontes. Esto puede incluir la promoción de productos en ferias comerciales, la facilitación de acuerdos comerciales o el acceso a programas de exportación.

Finalmente, las instituciones brindan resiliencia ante desafíos y crisis. En momentos de adversidad, como desastres naturales o pandemias, el apoyo institucional puede ayudar a los productores a adaptarse y recuperarse.

La información proporcionada por los productores de sal ofrece una visión valiosa de la producción de sal en la localidad. En primer lugar, es evidente que los productores de sal son guardianes comprometidos de sus pozos de sal. Cada socio se considera responsable de mantener y mejorar sus propios pozos, reconociendo que la calidad de la sal producida depende directamente de la conservación adecuada de estas estructuras. Además, se resalta que la empresa proporciona herramientas de acero inoxidable, como palas, picos y rastrillos, en calidad de préstamo a los productores. Esta medida tiene como objetivo evitar la contaminación de la sal con herramientas propensas a oxidarse y garantizar un proceso de producción limpio y seguro.

En términos de regulación y apoyo institucional, los testimonios sugieren que los productores de sal enfrentan desafíos. Se menciona que el Instituto Nacional de Cultura (INC) ha planteado dificultades para la mejora de las carreteras debido a la designación de la zona como patrimonio cultural. Además, se destaca la falta de apoyo directo de instituciones públicas o privadas en la producción de sal. Se expresan preocupaciones sobre la posible intervención de instituciones en la gestión de la producción de sal, lo que podría afectar negativamente a los productores. La responsabilidad comunitaria es un tema central en la producción de sal. Los testimonios subrayan que los propios socios y la empresa son quienes se encargan de la gestión y el cuidado de la producción de sal. Esto refleja un fuerte sentido de comunidad y colaboración entre los productores.

Además, se reconoce la importancia de trabajar en conjunto con las autoridades locales y las instituciones pertinentes para abordar los riesgos asociados con la ubicación geográfica de la zona de producción, que es vulnerable a las lluvias y otras amenazas climáticas. También se menciona la necesidad de comprender el origen del agua salada para garantizar un suministro adecuado. Por último, los testimonios hacen alusión a conflictos y acuerdos relacionados con la herencia y la propiedad de los pozos de sal. Aunque la empresa no interviene directamente en estos asuntos, se menciona que existe una comisión encargada de supervisar y controlar el crecimiento de los pozos y prevenir conflictos internos.

Así se puede evidenciar en los siguientes testimonios:

“Marasal trabaja sola, el ministerio de cultura quiere intervenir con la condición de que ellos administren todo y el manejo económico no nos conviene a nosotros, no queremos porque hasta donde hemos visto durante varios años el ministerio de cultura no hace una buena administración porque el Estado solo quiere ingresos y no nos va a dar ningún beneficio, no nos convendría a nosotros por ese motivo nosotros solos hemos formado nuestra empresa la administramos nosotros por encargatura de una junta directiva lo administra, pero para nuestro bien y el bien de nuestra sociedad no para otros distritos es exclusivamente para nuestro distrito”.

(Martha Loaiza Díaz, 76 años, Comunidad de Maras,

Junta directiva 2021-2022)

“Bueno en cuanto a la contaminación bajo reuniones y todo eso no tenemos mucha contaminación porque ya no se permite el ingreso de los turistas que eran las personas que contaminaban más, ahora en cuanto a nosotros explotamos la sal como ves acá, con botas blancas y muchas veces estamos con cofia, pero no hay ninguna institución que apoye no”.

(Emilia Tapia Huamán, años 56, Comunidad de Maras)

“Cada familia tiene su herencia porque hay una compra y venta entre familias, vecinos, comuneros de Maras Ayllu y Pichingoto y la empresa Marasal no interviene en eso, solamente interviene en el orden para que no se peleen y no haya conflictos y se deja en parte hasta que solucionen sus conflictos internos y la empresa no interfiere en eso y la comisión está supervisando para que no construyan en lugares peligrosos o en lugares donde hay eras por ejemplo que son lugares de secado de la sal, eso si la empresa controla y monitorea mediante un catastro donde no había pozos para que no se incrementen más”.

*(Edwin Pizarro Huamán, 34 años, Comunidad de Maras,
presidente de la Empresa Marasal S.A.)*

Respecto al asesoramiento técnico por parte de las instituciones públicas o privadas, la comunidad menciona que no reciben ningún tipo de asesoramiento. Así se puede evidenciar en los siguientes testimonios:

“No, es que no existe otras salineras donde los municipios puedan tener referencia de cómo puedan producir mejor la sal, la mejor referencia son los mismos socios, hay socios que toda la vida han crecido con esto y a quien deberíamos preguntar todo esto es a los propios socios porque son ellos conocen muy bien cómo mantener un pozol a institución pública acá casi no interviene, no he visto, porque que nos enseñarían yo me pregunto eso, como producir la sal si nunca han estado acá entonces es imposible”.

(José Carlos Ludeña Zuñiga, 36 años, Comunidad de Urubamba, Gerente General de la empresa Marasal 2023)

“No, los mejores capacitadores son nuestros antepasados, abuelos, papás, tíos, hermanos y así desde niños aprendemos y nadie más sabe cómo trabajar como lo hacemos nosotros, porque ninguna institución sabría qué hacer”.

(Vicente Huamán Oquendo, 33 años, Comunidad de Pichingoto)

4.3.4. Medidas preventivas

Conocer las medidas preventivas relacionadas a la conservación de las pozas en las salineras de Maras, es de suma importancia, ya que, en primer lugar, estas medidas están intrínsecamente relacionadas con la conservación del medio ambiente. Los productores de sal a menudo operan en áreas cercanas a cuerpos de agua y ecosistemas frágiles. Por lo tanto, comprender estas medidas es esencial para evaluar cómo se protege el entorno natural circundante. Esto implica la prevención de la contaminación de cuerpos de agua y la preservación de la flora y fauna local. La implementación de estas medidas es crucial para minimizar cualquier impacto ambiental negativo asociado con la producción de sal. En segundo lugar, se destaca la importancia de las medidas preventivas en lo que respecta a la seguridad laboral. Las actividades relacionadas con la producción de sal pueden conllevar riesgos significativos para los trabajadores, como caídas en los pozos de sal o exposición a sustancias peligrosas. Conocer las medidas que los productores han establecido para garantizar la seguridad de su personal es esencial para evaluar la sostenibilidad y la ética laboral de la actividad. También es vital considerar las medidas preventivas relacionadas con la calidad del producto final. Esto involucra prácticas de higiene y control de calidad durante el proceso de producción para asegurar que la sal cumpla con los estándares requeridos. Comprender estas medidas es esencial para garantizar que el producto final sea seguro para el consumo y cumpla con las regulaciones sanitarias pertinentes. Además, las medidas preventivas pueden estar dirigidas a la gestión de riesgos específicos asociados con la producción de sal. Esto podría incluir la prevención de deslizamientos de tierra en las áreas de producción o la mitigación de riesgos climáticos como inundaciones. Conocer cómo los productores abordan estos riesgos es esencial para evaluar la capacidad de la actividad para resistir amenazas

naturales y climáticas. En muchas regiones, la producción de sal está sujeta a regulaciones y normativas específicas que buscan proteger el medio ambiente, garantizar la seguridad laboral y asegurar la calidad del producto. Por lo tanto, conocer las medidas preventivas utilizadas por los productores es esencial para determinar si están cumpliendo con estas regulaciones locales y nacionales. Por último, las medidas preventivas pueden desempeñar un papel fundamental en la promoción de prácticas de producción sostenible. Esto podría incluir la gestión adecuada de los recursos hídricos, la reforestación de áreas afectadas o la implementación de tecnologías más limpias. Comprender estas medidas es importante para evaluar el compromiso de los productores con la sostenibilidad a largo plazo.

Los testimonios de los productores de sal ofrecen una visión valiosa de las normas y medidas preventivas que rigen su actividad, destacando su compromiso tanto con la sostenibilidad de la producción de sal como con la protección del medio ambiente. Estas regulaciones y prácticas son esenciales para asegurar la continuidad de su labor y para minimizar el impacto negativo en el entorno natural en el que operan. Uno de los principales aspectos destacados es la importancia de conservar y proteger los pozos de sal. Cada productor asume la responsabilidad de mantener sus pozos en buen estado, reconociendo que estos pozos son esenciales como fuente de ingresos económicos.

Además, se enfatiza que está prohibido llevar sal a casa, una medida destinada a evitar la comercialización informal que podría perjudicar a la empresa y garantizar un control de calidad adecuado. Otro aspecto relevante es el control de acceso a las áreas de producción, con la restricción del ingreso de turistas. Esta medida busca prevenir la contaminación de los pozos por parte de visitantes y

contribuir a la preservación del medio ambiente. La empresa también implementa esfuerzos para mantener limpios los alrededores, empleando trabajadores para recoger la basura. El cumplimiento de normativas de salud y calidad es destacado, con énfasis en la obtención de certificados de permisos y la realización de análisis de calidad. Se menciona la supervisión regular por parte de entidades como el Ministerio de Salud. La protección del medio ambiente es un tema recurrente, con normas internas que prohíben botar basura o plásticos en los pozos y promueven el uso de implementos sostenibles, como canastas de madera en lugar de plástico. Se subraya la importancia de la reforestación para contrarrestar el impacto ambiental de la actividad. Las medidas de gestión interna son fundamentales, con normas que regulan la calidad, los tiempos de secado de la sal y la supervisión de los pozos por parte de los responsables de materia prima y producción. Por último, se destaca la existencia de convenios interinstitucionales con la municipalidad y otras entidades, dirigidos a promover la colaboración y la protección del entorno, incluyendo la reforestación y otras iniciativas de preservación ambiental.

Así se puede evidenciar en los siguientes testimonios:

“Dentro del estatuto que han creado anteriormente las juntas directivas considero que si, además si no conservamos los pozos sería perjudicial para nosotros no, ya que estaría afectando a una fuente de ingreso económica no”.

(Emilia Tapia Huamán, años 56, Comunidad de Maras)

“Claro tenemos nuestras normas que tenemos que seguir, de no llevarnos sal a nuestras casas, tampoco pueden construir más pozos en las quebradas sin autorización de la empresa”.

*(Jesusa Lucana Salazar, 47 años, Comunidad de Maras,
Fiscalizadora 2023)*

“Tenemos un manual de buenas prácticas en el cual cada socio ya sabe que es lo que tiene que hacer, con qué implementos tiene que ingresar, porque el jefe de materia prima hace todas esas observaciones y envía inmediatamente al almacén porque por ejemplo, el tiempo de secado ellos ya saben que es de 7 días en los secaderos en las eras, solamente pasado esa cantidad de días se pueden llevar a los almacenes para que tenga un porcentaje mínimo de humedad para que también se pueda trabajar con las máquinas, esa es una norma como ejemplo, porque las responsabilidades son varios que siempre hay que estar pendientes porque solo hay un jefe de materia prima y los pozos son extensos entonces caminando es largo y por eso hay que estar controlando y si pasara a mayores está la jefa de producción, jefe de almacenes también está la gerencia el directorio si se pasara algo más grave”.

*(Edwin Pizarro Huamán, 34 años, Comunidad de Maras,
presidente de la Empresa Marasal S.A.)*

“Para cuidar el medio ambiente ya no dejan entrar a los turistas y hay señoras que limpian la basura y también nosotros en nuestros pozos ya no botamos nada, dejamos limpio, porque siempre hay señores de vigilancia que vienen a ver cómo dejamos nuestros pozos”.

*(Julio Huamán Ortiz, 56 años, Comunidad: Maras, Directivo
en el año 2008)*

“No tenemos que botar basura en los pozos, y para que ya no haya contaminación ya no dejan entrar a los turistas, porque antes cuando entraban se caían sus pelos y eso contaminaba los pozos y por eso ya han prohibido eso, pero también trabajadores que limpian las basuras de los almacenes, pero todo eso solo pone la empresa, nadie más”.

*(Ferminia Antonia Medina de Guevara, 72 años, Comunidad
de Maras)*

Los testimonios de los productores de sal de la comunidad de Pichingoto, proporcionan una visión más detallada de las normas y prácticas que rigen su actividad. Estas regulaciones se centran en la protección del medio ambiente, la calidad de la sal y la sostenibilidad de la producción. Una norma destacada es la prohibición de llevar sal a casa para la venta, lo que ayuda a evitar la comercialización informal y garantiza un control adecuado de la calidad de la sal que se vende. A pesar de esta norma, se permite llevar una pequeña cantidad de sal para el consumo personal. Otra norma importante se refiere a la limpieza y el cuidado de los pozos. Se prohíbe estrictamente arrojar basura o plásticos en los pozos, lo que contribuye a mantener un entorno limpio y a prevenir la contaminación. También se menciona la importancia de llevar comida en

recipientes adecuados para evitar la contaminación. La protección del medio ambiente es un tema recurrente en los testimonios. Se menciona que ya no se permite la entrada de turistas a las salineras para prevenir la contaminación de los pozos. Además, se destaca el esfuerzo por mantener limpios los alrededores y la reforestación de ciertas áreas para contrarrestar el impacto ambiental. Las normas internas de la empresa son fundamentales, con regulaciones sobre la calidad de la sal, los tiempos de secado y la supervisión de los pozos por parte de los responsables de materia prima y producción. Se menciona también la presión externa, como las inspecciones del Ministerio de Salud, que aseguran que se cumplan las normativas de calidad y salubridad. La colaboración con instituciones externas, como la OEFA, se menciona como un esfuerzo para garantizar que las prácticas de producción sean sostenibles y respetuosas con el medio ambiente. En cuanto a la conservación de los pozos, se enfatiza que es responsabilidad de cada socio mantener sus pozos en buen estado y que la empresa puede imponer sanciones a aquellos que no cumplan con estas normas.

Así se puede evidenciar en los siguientes testimonios:

“La norma que deben cumplir en la producción de sal es que no debemos traernos sal cuando hacemos la entrega de sal a la empresa, no podemos traernos nada de sal, pero a decir verdad siempre nos traemos un poquito para nuestro consumo, y seguir con las reglas de los implementos de protección, seguir con las ordenanzas de la empresa, que cada tiempo debemos barrer o entregar y asistir a las faenas programadas también”.

(Vicente Huamán Oquendo, 33 años, Comunidad de Pichingoto)

“Claro a nivel exterior no hay una ley, un decreto o acuerdo por parte del Estado que nos digan de qué forma vamos a conservar, simplemente el hecho de declaratoria del patrimonio cultural es suficiente para ellos, ahora de manera interna entre nosotros lo que hacemos es a través de la propia empresa en las asambleas es regular y decir a los socios en que lugares si construir y en que lugares no debe construir, como no afectar a los vecinos entonces todos esos problemas se ven de manera interna con los propios socios en las asambleas entonces respetando la estructura de formación de montañas que hay acá en las salineras, porque no se debe elaborar un pozo donde no corresponda y cuando exista ese tipo de situaciones la empresa paraliza la construcción o sanciona a los socios y la mejor forma de sancionar es no regarles el pozo porque si no se riega no producen sal y les afecta económicamente”.

(José Carlos Ludeña Zúñiga, 36 años, Comunidad de Urubamba, Gerente General de la empresa Marasal 2023)

“Para cuidar el medio ambiente, no botamos basura cuando vamos a trabajar lo hacemos con limpieza porque si no nos multarían el personal que viene a ver cómo trabajamos”.

(Nery Orue Bandera, 58 años, Comunidad de Pichingoto)

“No habido eso nunca, pero nosotros tenemos que ser responsables de no botar basura o plásticos o hasta nuestra propia comida, tenemos que guardar en tapercitos porque si no cuidamos nuestra casa, porque los pozos son como nuestra casa tenemos que darle cariño y respeto también, si no estaría mal”.

(Eriberta Oquendo Miranda, 66 años, Comunidad de Pichingoto)

En general, estos testimonios reflejan la importancia de mantener un equilibrio entre la tradición y la sostenibilidad en la producción de sal en Maras y Pichingoto. Los productores de sal muestran un compromiso sólido con la conservación de su patrimonio cultural y natural, al tiempo que adoptan prácticas que protegen su entorno y aseguran la calidad de su producto.

CONCLUSIONES

1. Respecto al sistema de producción de la sal, organización y conservación de las pozas en las salineras de Maras, ubicadas en la provincia de Urubamba en la región del Cusco. El proceso implica evaporación del agua en pozas de arcilla y piedra, cosecha, purificación y secado de la sal. La organización ha pasado de EMSAL a la empresa privada "Marasal", involucrando a la comunidad. A pesar de desafíos legales, la empresa sigue siendo clave en la economía local. La conservación de las pozas es fundamental, con medidas como limpieza, prohibición de llevar sal a casa, restricción de acceso de turistas y colaboración con instituciones externas.

2. Respecto al sistema de producción de las pozas en las salineras de Maras, en la provincia de Urubamba, región del Cusco. la producción de sal inicia con la extracción de agua hacia pozas para la evaporación y formación de cristales de sal. La constante irrigación y recolección manual son fundamentales, con MARASAL S.A. liderando la promoción de la sal en mercados nacionales e internacionales. A pesar de desafíos climáticos, el mantenimiento constante de los pozos es crucial y supervisado por el Ministerio de Salud. MARASAL S.A. se encarga del procesamiento y envasado, asegurando calidad. La sal se comercializa a nivel nacional e internacional, con exportaciones notables a EE. UU., Brasil, Alemania e Italia.

3. Respecto a la organización social, el análisis de la organización social del sistema de producción de las pozas en las salineras de Maras, provincia de Urubamba, región del Cusco. la organización social se destaca por preservar saberes ancestrales y adaptarse a cambios económicos y tecnológicos. La comunidad ha mantenido su identidad cultural, transmitiendo conocimientos sobre la producción de sal de generación en generación. La participación activa de los socios a través de Marasal ha sido crucial para asegurar la autenticidad y continuidad del proceso. La cooperación, comunicación y adaptación a las condiciones climáticas son fundamentales para mantener la efectividad en la producción. La gestión del agua y la preservación de los pozos son esenciales para garantizar la calidad del producto. La producción de sal en Maras va más allá de lo económico, teniendo un valor simbólico y cultural que fortalece la identidad y pertenencia de las nuevas generaciones.
4. Respecto a las prácticas de conservación en el sistema de producción de las pozas en las salineras de Maras, provincia de Urubamba, región del Cusco, revela un enfoque admirable hacia la preservación cultural y la gestión sostenible de los recursos naturales. A través de medidas preventivas, análisis regulares y colaboración comunitaria, garantizan la calidad de la sal y buscan soluciones para mantener la rentabilidad frente a desafíos como el cambio climático y la disponibilidad de agua. Este enfoque equilibra la tradición con prácticas modernas y sostenibles, demostrando una fuerte responsabilidad comunitaria en la protección del medio ambiente y la conservación a largo plazo.

RECOMENDACIONES

1. Se recomienda diversificar los productos relacionados con la sal de Maras, como sales medicinales y especiales para parrillas, para atender diferentes segmentos de mercado y resaltar las propiedades únicas de la sal. Se sugiere expandir la presencia en el mercado internacional, buscar nuevos mercados y socios comerciales estratégicos, participar en ferias y explorar el marketing digital. La sostenibilidad en la producción es clave, con prácticas de gestión sostenible del suelo y el agua, reforestación y reducción de residuos. La educación y capacitación son esenciales; se recomienda programas de formación en buenas prácticas agrícolas, comerciales y tecnologías nuevas para mejorar las habilidades de los productores.
2. Se recomienda fortalecer la colaboración y promoción de la sal de Maras con MARASAL S.A. y las autoridades locales para garantizar la sostenibilidad y calidad del producto. Los productores deben mantener una estrecha comunicación, compartir conocimientos y trabajar juntos en prácticas de mantenimiento de las salineras. Es crucial promover la gestión responsable de los recursos naturales, centrándose en la adecuada gestión del agua y desafíos climáticos. Se sugiere explorar técnicas de conservación de agua, como el uso eficiente de la irrigación, y buscar soluciones innovadoras para contrarrestar los efectos del clima en la producción de sal.

3. Se sugiere desarrollar programas educativos y de capacitación en las salineras de Maras para transmitir conocimientos tradicionales a las nuevas generaciones, involucrando a expertos locales en la enseñanza de técnicas ancestrales. Esta iniciativa busca garantizar la continuidad del valioso patrimonio cultural. Es crucial la colaboración estrecha con el Ministerio de Cultura y otras instituciones gubernamentales para sensibilizar sobre la importancia cultural de las salineras, buscar apoyo en la preservación y promoción de estas tradiciones, presentar propuestas formales y aprovechar la legislación existente para proteger y promover el patrimonio cultural de Maras.
4. Se recomienda a los productores de sal en Maras y Pichingoto que continúen invirtiendo en investigación y desarrollo para mejorar las prácticas de conservación y sostenibilidad. Esto implica explorar técnicas innovadoras para reducir el consumo de agua, mejorar la eficiencia energética y minimizar los impactos ambientales, colaborando con instituciones académicas y organizaciones especializadas en sostenibilidad. Además, considerar la obtención de certificaciones de sostenibilidad reconocidas a nivel nacional e internacional para demostrar su compromiso y abrir nuevas oportunidades de mercado, como las relacionadas con la producción orgánica, comercio justo y gestión ambiental.

BIBLIOGRAFÍA

- Aragón, E. (2016). Sub dirección desconcentrada de patrimonio cultural y defensa del patrimonio. Cusco: Plan de monitoreo arqueológico. <https://repositorio.cultura.gob.pe/bitstream/handle/CULTURA/383/informe%20maras%202016.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Aragón, E. (2019). Extracción y comercialización de la sal en la villa de San Francisco de Maras en los años 1981-1985. Licenciada en Historia. Universidad Nacional Unsaac, Cusco. http://repositorio.unsaac.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12918/6043/253T20190929_TC.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Ayma, J. (2018). “La alimentación en el Cusco Inkaico”. Tesis de pregrado. Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco, Cusco - Perú. https://repositorio.unsaac.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12918/3680/253T20180222_TC.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Los%20cam%C3%A9lidos%20fueron%20parte%20esencial, en%20condici%C3%B3n%20silvestre%20como%20domesticada.
- Carranza, F. (2022). Valoración de la cultura indígena en Perú. Revista digital de investigación Ilalliq. <http://revistas.unasam.edu.pe/index.php/ilalliq/article/view/966>
- Carranza, H., Tubay, M., Espinoza, H., & Chang, W. (2021). Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador. Revista de ciencia y investigación. <file:///C:/Users/Gamerz12/Downloads/Dialnet-SaberesAncestrales-8168767.pdf>

- Castillo, L. (2019). Las Salineras de Maras. Lima: Ministerio de Cultura.
<https://es.scribd.com/document/439587295/Salineras-de-Maras>
- Diaz, T., Cardona, M., Caballero, A., Morejon, P., & Sanchez, Y. (2005). Caracterización de la conservación de alimentos en diferentes instalaciones. *Revista ciencias biológicas*. <https://www.redalyc.org/pdf/1812/181220525064.pdf>
- Dueñas, A., & Barrios, G. (2024). Sistema de planeamiento de producción en MYPES de confección textil. Estudio de Caso Cotton Caress S.A.C. Tesis para obtener el título profesional de Licenciada en Gestión con mención en Gestión Empresarial. Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima - Perú.
[https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/27656/DUE
%C3%91AS_SALAZAR_BARRIOS_LEON%20.pdf?sequence=1&isAllowed=
y](https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/27656/DUE%C3%91AS_SALAZAR_BARRIOS_LEON%20.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Evans Pritchard, E. (1976). Brujería magia y oráculos entre los Azande. Anagrama.
[https://tallerdeescrituraetnografica.wordpress.com/wp-
content/uploads/2016/07/5-evans-pritchard-brujericc81a-y-magia.pdf](https://tallerdeescrituraetnografica.wordpress.com/wp-content/uploads/2016/07/5-evans-pritchard-brujericc81a-y-magia.pdf)
- Gobierno regional . (2013). Estudio de impacto ambiental y social semidetallado del relleno sanitario semimecanizado y planta de tratamiento, pilotos de residuos municipales de los distritos de urubamba, chincheros, huayllabamba, maras , ollaytaytambo, yucay y machupicchu. cusco: Proyecto especial copesco.
[https://ewdata.rightsindevelopment.org/files/documents/18/WB-
P117318_jVKa2Wh.pdf](https://ewdata.rightsindevelopment.org/files/documents/18/WB-P117318_jVKa2Wh.pdf)
- Godelier, M. (1973). Antropología y Economía. Barcelona: Anagrama.
https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/2079163/mod_resource/content/0/Edwa

rd%20Leclair%20Jr.%2C%20Teor%C3%ADa%20econ%C3%B3mica%20y%20antropolog%C3%ADa%20econ%C3%B3mica.pdf

Gómez, M. (2012). Los sistemas de producción y la ergonomía: reflexiones para el debate. *Revista de ingeniería industrial*, 49-60. <https://www.redalyc.org/pdf/2150/215026158004.pdf>

Herskovits, M. (1990). *Antropología Económica*. México. <https://circulodeestudiosantropologicos.files.wordpress.com/2012/08/herskovits-m-conducta-economizante-y-racional-13-31.pdf>

Llanos, M. (2016). El desarrollo de los sistemas de producción y su influencia en las relaciones laborales y el rol del trabajador. *Economía y Desarrollo*, 157(2), 130-146. <https://www.redalyc.org/pdf/4255/425548450010.pdf>

Lopera, D., & Gutiérrez, R. (2024). Las organizaciones sociales y comunitarias: estrategia para recomponer el tejido social, caso comuna 11, Bello-Antioquia. *Inclusión y Desarrollo*, 11, 88 - 101. <https://revistas.uniminuto.edu/index.php/IYD/article/view/3955/3711>

Luna, E. (2014). *Perspectivas sobre la producción de sal y la economía de la región de guerrero negro, B.C.S., ante escenarios de cambio climático*. Tesis de Maestría. Universidad Autónoma de Baja California Sur, Baja California. <https://biblio.uabcs.mx/tesis/tesis/te3233.pdf>

MARASAL. (5 de Junio de 2024). *Sal Mara de los Incas - Marasal Milenaria Natural*. <https://saldemaras.pe/nosotros/>

Marocho, G. (2019). *Introducción al estudio de estructuras funerarias prehispánicas de la sierra sur: caso Pichingoto Maras Urubamba Cusco 2017*. Tesis para optar el título

de licenciado en Arqueología. Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco, Cusco. <http://repositorio.unsaac.edu.pe/handle/20.500.12918/4245>

Martinez, J. (2020). Ingeniería de gestión de calidad por procesos y la mejora continua aplicada a los sistemas de producción de las organizaciones empresariales complejas. *Scientia*, 50(2), 68 - 86. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=651769122005>

Marzal , M., Yang, Z., & Goluchowska, K. (2007). Maras: pueblo en camino hacia el desarrollo turístico. *Espacio y desarrollo*. [file:///C:/Users/Ceforcdes2/Downloads/10636-Texto%20del%20art%C3%ADculo-42186-1-10-20141021%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/Ceforcdes2/Downloads/10636-Texto%20del%20art%C3%ADculo-42186-1-10-20141021%20(2).pdf)

Ministerio de Cultura. (2019). Salineras de Maras. Lima: Republica del Perú. https://patrimoniomundial.cultura.pe/sites/default/files/li/pdf/5.%20Salineras%20de%20Maras%20-%20Esp_reduce.pdf

Ministerio de Cultura. (01 de Junio de 2023). Templo san Francisco de sis de maras fue restaurado por cultura cusco. Ministerio de Cultura . <https://www.culturacusco.gob.pe/noticia/imagen/imponente-templo-san-francisco-de-asis-de-maras-fue-restaurado-por-cultura-cusco/>

Miranda, J. (2022). Criar la sal: relaciones de intercambio vital en la extracción tradicional de panes de sal en Salinas Grandes. *Estudios Atacameños*, 1- 43. <https://www.scielo.cl/pdf/eatacam/v68/0718-1043-eatacam-68-35.pdf>

Miranda, P. (2016). Gestión Administrativa de la Empresa Marasal S.A. Tesis de pregrado. Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco, Cusco - Perú. https://repositorio.unsaac.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12918/2279/253T20160265_TC.pdf?sequence=3&isAllowed=y

Montoya, m. (2013). Turismo comunitario y desarrollo rural: interacción y escalamiento de innovaciones. Lima: Instituto de estudios Peruanos .
[file:///C:/Users/Ceforcdes2/Downloads/montoya_turismocomunitario%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/Ceforcdes2/Downloads/montoya_turismocomunitario%20(3).pdf)

Municipalidad de Maras. (18 de Agosto de 2023). <http://marasturismo.com/maras/>

Orion, B. (2014). Maras revisitado. La producción de sal en las salineras de Maras (Cusco, Perú), del autoconsumo a la patrimonialización. Departament de Antropologia Social.
https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/40966498/Maras_revisitado-libre.pdf?1451990904=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DMaras_revisitado_La_produccion_de_sal_en.pdf&Expires=1684339026&Signature=QyK76jEe2bdIPadwl6ewYn8xkaErrqLYKEON8QOzVNcZe

Pritchard, E. (1940). Los Nuer. Barcelona: Anagrama.
https://www.bfa.fcny.unlp.edu.ar/catalogo/doc_num.php?explnum_id=2164

Pritchard, E. (1974). Ensayos de Antropología Social. Madrid.
<https://antroporecursos.files.wordpress.com/2009/03/pritchard-e-1962-ensayos-de-antropologia-social.pdf>

Qosqo. (7 de julio de 2024). Qosqo Capital Sagrada de los Inkas.
<http://www.qosqo.com/qosqoes/maras.html>

Quiroz, H. (2017). La sal de la Costa Chica de Guerrero (México) y Colán, Piura (Perú). Algunas propuestas etnohistóricas comparativa. nvestigaciones sociales, 19-31.
<https://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/sociales/article/view/14211/12495>

- Salas, P. (2018). Valoración Económica de los servicios ecosistémicos que genera el Salar de Maras. Tesis de posgrado. Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco, Cusco - Perú.
https://repositorio.unsaac.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12918/4404/253T20181051_TC.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Sánchez, N. (2022). Estudio del patrimonio cultural y conservación de inmuebles en la ciudad de Chiclayo. Tesis para obtener el grado académico de Maestra en Gestión Pública. Universidad Cesar Vallejo, Chiclayo - Perú.
https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/78538/S%c3%a1nchez_MNA-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Sánchez, N., Ramírez, M., Rosas, C., & Ramírez, J. (2022). Conservación y preservación del Patrimonio Cultural: Una revisión a partir de la identidad latinoamericana. Revista de Filosofía, 39(2), 157-168.
<https://doi.org/https://doi.org/10.5281/zenodo.7297801>
- Serrano, I., & Villaruel, R. (2017). La organización comunitaria : un elemento clave del capital social para el desarrollo económico, social de la parroquia de Canghua. Revista economía.
<https://revistadigital.uce.edu.ec/index.php/ECONOMIA/article/view/2042/1906>
- Solis, J., Espinoza, X., & Fuentes, N. (2021). Gestión administrativa de aplicaciones móviles y su efecto en la comercialización de productos de consumo masivo en el cantón Quevedo. Revista científica ecociencia.
<file:///C:/Users/Gamerz12/Downloads/516-Texto%20del%20art%C3%ADculo-1372-1-10-20210607.pdf>

Valladares, L., & Olive, L. (2015). ¿Qué son los conocimientos tradicionales? Apuntes epistemológicos para la interculturalidad. *Cultura y representaciones sociales*.
https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-81102015000200003

ANEXO 1. MATRIZ DE CONSISTENCIA

| PROBLEMA GENERAL | OBJETIVO GENERAL | VARIABLE | DIMENSIONES | INDICADORES | METODOLOGÍA |
|--|--|--------------------|-----------------------|---|--|
| ¿Cómo es el sistema de producción, organización y conservación de las pozas en las salineras de Maras, provincia de Urubamba región del Cusco? | Analizar el sistema de producción, organización y conservación de las pozas en las salineras de Maras, provincia de Urubamba región del Cusco. | Salineras de Maras | Sistema de producción | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Proceso de adquisición de materia prima ➤ Proceso de transformación ➤ Proceso de distribución (comercialización) | <p>Tipo: Explicativo Nivel: Tercer nivel-descriptivo. Método: Etnográfico Enfoque: Cualitativo Población: 350 Socios de la empresa Marasal.SA Muestra: 32 socios de la empresa Marasal SA, 10 de la comunidad de Maras y 10 de la comunidad de Pichingoto. 6 informantes clave 6 Junta Directiva de Marasal SA. Muestreo: No probabilístico intencional Técnicas de recolección de datos -Entrevista - Ficha de observación Técnicas para el procesamiento de datos</p> |
| PREGUNTAS ESPECÍFICAS | OBJETIVOS ESPECÍFICOS | | Organización Social | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Organización Comunal ➤ Transmisión de saberes ancestrales ➤ Rituales ➤ Cooperación y Reciprocidad ➤ Temporada | |
| P.E.1: ¿Cómo es el sistema de producción de las pozas en las salineras de Maras provincia de Urubamba región del Cusco? | O.E.1: Conocer el sistema de producción de las pozas en las salineras de Maras, provincia de Urubamba región del Cusco. | | | | |

| | | | | | |
|---|--|--|---------------------|--|--|
| <p>P.E.2: ¿Cómo es la organización social en el sistema de producción de las pozas en las salineras de Maras provincia de Urubamba región del Cusco?</p> <p>P.E.3: ¿Cómo es la conservación en el sistema de producción de las pozas en las salineras de Maras, provincia de Urubamba región del Cusco?</p> | <p>O.E.2: Conocer la organización social del sistema de producción de las pozas en las salineras de Maras provincia de Urubamba región del Cusco.</p> <p>O.E.3: Describir las prácticas de conservación del sistema de producción de las pozas en las salineras de Maras provincia de Urubamba región del Cusco.</p> | | <p>Conservación</p> | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Uso y Manteniendo de pozas ➤ Asistencia técnica ➤ Apoyo de instituciones públicas o privadas | <p>-Tablas de categorización y subcategorización -Codificación de datos descriptivos</p> |
|---|--|--|---------------------|--|--|

Nota. Elaboración propia.

ANEXO 2. CUADRO DE OPERACIONALIZACION DE VARIABLES

| VARIABLE | DIMENSIONES | INDICADORES |
|--------------------|------------------------|---|
| Salineras de Maras | Organización Social | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Organización Comunal ➤ Transmisión de saberes ancestrales ➤ Rituales ➤ Cooperación y Reciprocidad ➤ Temporada |
| | Sistema de producción | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Proceso de adquisición de materia prima ➤ Proceso de transformación ➤ Proceso de distribución (comercialización) |
| | Conservación | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Uso y Manteniendo de pozas ➤ Asistencia técnica ➤ Apoyo de instituciones públicas o privadas |

Nota. Elaboración propia.

ANEXO 3. GUIA DE ENTREVISTA



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL
CUSCO
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE ANTROPOLOGÍA**



Estimado(a) colaborador (a) recurro a su persona para que pueda brindarme su apoyo en responder con sinceridad y veracidad el siguiente cuestionario de preguntas que tiene por finalidad recoger la información para la realización de la tesis: **“SALINERAS DE MARAS: SISTEMA DE PRODUCCIÓN, ORGANIZACIÓN Y CONSERVACIÓN”**

La presente investigación no difunde datos de los encuestados. Estos datos se utilizarán de manera discreta y solo serán usados con fines de investigación.

Agradecemos su valiosa colaboración, la cual será de mucha utilidad para el desarrollo de la presente investigación.

DATOS GENERALES

Apellidos y Nombres:

.....

Edad: Comunidad.....

Cargo que desempeña o desempeñó:

Organización:

| D1: SISTEMA DE PRODUCCIÓN DE LAS POZAS EN LAS SALINERAS DE MARAS | |
|---|---|
| N.º | ❖ Proceso de adquisición de materia prima |
| 1. | ¿Cómo es el proceso de adquisición de la materia prima necesaria para la producción de sal en las salineras de Maras? |
| 2. | ¿Cómo aseguran la calidad y la disponibilidad constante de dicha materia prima en la producción de la sal? |
| 3. | ¿Cuál es el impacto económico y social en la adquisición de la materia prima en la producción de la sal? |
| N.º | ❖ Proceso de transformación |
| 4. | ¿Cuál es el proceso específico de transformación utilizado para convertir la materia prima en sal? |
| 5. | ¿Cómo se aseguran de mantener altos estándares de calidad durante el proceso de transformación al convertir la materia prima en sal? |
| 6. | En los últimos años. ¿Se ha presentado alguna reducción en la producción de la sal? ¿Cuáles fueron las medidas tomadas para garantizar que se cumplan los volúmenes de producción requeridos de manera consistente? |
| N.º | ❖ Proceso de distribución (comercialización) |
| 7. | ¿Cómo es el proceso de comercialización de la sal? |
| 8. | ¿Cuáles son los mercados a los que vende la sal y cómo maneja la distribución de estos productos? |
| D2: ORGANIZACIÓN SOCIAL DE LAS POZAS EN LAS SALINERAS DE MARAS | |
| N.º | ❖ Organización Comunal |
| 9. | ¿Cómo están organizados los socios de la Empresa MARASAL para llevar a cabo la producción de sal en las salineras de Maras? |
| 10. | ¿Cuáles son las responsabilidades y funciones que cumplen los socios de la Empresa MARASAL en el proceso de producción de sal en las salineras de Maras? |
| 11. | ¿Cómo se toman las decisiones dentro de la Empresa MARASAL en relación con la producción de sal en las salineras de Maras? |
| N.º | ❖ Transmisión de saberes ancestrales |
| 12. | ¿Existen conocimientos y técnicas ancestrales transmitidas a las nuevas generaciones en relación con la producción de la sal? ¿Cuáles? |
| 13. | ¿Se involucra a las nuevas generaciones en el aprendizaje y la práctica de los saberes ancestrales relacionados con la producción de sal? ¿De qué manera? |

| | |
|---|---|
| N.º | ❖ Rituales |
| 14. | ¿Existen rituales, ceremonias u otras prácticas tradicionales relacionadas con la producción de la sal? ¿Cuáles? |
| 15. | ¿Los rituales tienen algún efecto en la calidad o características de la sal producida? ¿De qué manera? |
| 16. | ¿Existen rituales o prácticas tradicionales relacionadas con la temporalidad en la producción de sal? ¿Cuáles? |
| N.º | ❖ Cooperación y Reciprocidad |
| 17. | ¿Existen sistemas de intercambio o ayuda mutua entre los socios de la empresa MARASAL en relación con la producción de sal? ¿Cuales? |
| 18. | ¿Se fomenta la confianza y la comunicación efectiva entre los socios de la Empresa MARASAL para facilitar la cooperación en relación con la producción de la sal? ¿De qué manera? |
| N.º | ❖ Temporada |
| 19. | ¿Existen momentos específicos del año en los que se lleva a cabo la producción de sal? |
| 20. | ¿Cuáles son las etapas o fases temporales clave en el proceso de producción de sal y cómo se gestionan en la organización comunal? |
| 21. | ¿Se realizan actividades complementarias durante los períodos en los que la producción de sal es limitada o no se lleva a cabo? ¿Cuáles? |
| D3: PRÁCTICAS DE CONSERVACIÓN EN LAS POZAS EN LAS SALINERAS DE MARAS | |
| | ❖ Uso y Manteniendo de pozas |
| 22. | ¿Se ha generado algún cambio en el uso y mantenimiento de las pozas? |
| 23. | ¿Se monitorea regularmente el estado de las pozas para producción de la sal? ¿De qué manera? |
| 24. | ¿Se ha establecido algún programa de restauración o rehabilitación de las pozas para mejorar su estado y funcionalidad? |
| 25. | ¿Se han implementado prácticas de responsabilidad social en relación con el uso y manejo adecuado de las pozas de sal? |

| | |
|------------|---|
| N.º | ❖ Asistencia técnica |
| 26. | ¿Existen recursos y materiales técnicos disponibles para los productores de sal que aborden temas de conservación de las pozas, como guías de referencia, manuales o herramientas de monitoreo? |
| 27. | ¿Se realizan visitas técnicas o se ofrecen servicios de consultoría para evaluar y asesorar sobre el estado de conservación de las pozas y sugerir medidas de mejora? |
| N.º | ❖ Apoyo de instituciones públicas o privadas |
| 28. | Con el apoyo de alguna institución ¿Se han establecido medidas para proteger las pozas de sal de posibles amenazas externas, como la explotación no sostenible o la contaminación? |
| 29. | ¿Existe alguna colaboración con organizaciones externas, expertos o instituciones gubernamentales para mejorar el uso y manejo de las pozas de sal? |
| 30. | ¿Las instituciones públicas o privadas proporcionan asesoramiento técnico y capacitación especializada en la conservación de pozas a los productores de sal? |
| N.º | ❖ Medidas preventivas |
| 31. | ¿Existen normativas o regulaciones internas que rigen la conservación de las pozas y se aseguran de su cumplimiento? |
| 32. | ¿Se han establecido alianzas o colaboraciones con organizaciones o instituciones dedicadas a la conservación del medio ambiente para fortalecer las prácticas de conservación de las pozas? |

Nota. Elaboración propia.

ANEXO 3. REGISTRO FOTOGRÁFICO

a) Proceso de producción de la sal.



Fotografía 22. Salineras de Maras



Fotografía 23. Proceso de Cristalización o llamado la flor de sal.



Fotografía 24. Proceso de cosecha o extracción



Fotografía 25. Proceso de cernir y apilar en las eras



Fotografía 26. Proceso de secado y recolección de la Sal.



Fotografía 27. Traslado de los sacos de sal a los almacenes



Fotografía 28. Envasado de la sal



Fotografía 29. Empaquetado de la sal



Fotografía 30. Secado de la sal



Fotografía 31. Selección de la sal



Fotografía 32. Tamizado de la sal



Fotografía 33. Proceso de Molienda



Fotografía 34. Primer Almacén de la Empresa Marasal



Fotografía 35. Segundo Almacén de la Empresa Marasal



Fotografía 36. Tercer Almacén de la Empresa Marasal



Fotografía 37. Transporte de sacos de sal a los diferentes almacenes

b) Tipos de sal



Fotografía 38. Presentaciones de sal para la venta



Fotografía 39. Presentación de la Sal de saco de 50 kg, 1 kg y 500 g



Fotografía 40. Ojo de manante de agua salada



Fotografía 41. Canal de Agua Salada



Fotografía 42. Canales que transportan agua salada



Fotografía 43. Desembocadura en el río Vilcanota y comunidad de Pichingoto

c) Materiales para la producción de la sal



Fotografía 44. Qasunas (compactadoras artesanales)



Fotografía 45. Canastas de pispita y tablas de madera



Fotografía 46. Rastrillo de acero inoxidable y las botas blancas como implementos de seguridad



Fotografía 47. Reunión de los miembros del directorio y el señor presidente de Marasal S.A.