

## 4. DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA Y METODOLÓGICA.

### 4.1 Problema identificado u oportunidad que se desea abordar.

Las salinas de Pichilemu y Paredones datan de tiempo inmemorial, se sabe que fueron los indígenas los primeros que las cultivaron en forma muy rudimentaria. No obstante, la producción de sal en Chile, con el método actual, está documentada desde 1700; un legado que ha llegado hasta nuestros días en forma de empresas de producción Salinera. Aquí la combinación de economía tradicional, integración con el medio ambiente y patrimonio etnohistórico es absoluta llegándose a poner en peligro elementos tradicionales del territorio como resultado de la desaparición de algunas explotaciones industriales salineras.



Cuarteles o cuadrantes de producción que componen la red de trazados.

En 1978 más de un 60% de la población de Cahuil vivía en torno a la producción de sal, producción que no está vinculada a empresas industriales. Los "cuarteles" se encuentran en manos de campesinos vinculados al pueblo, también existen propietarios con título de dominio que arriendan estas unidades básicas y que viven distantes al asentamiento.

La actividad desarrollada por los socios de las cooperativas corresponde a la "producción artesanal de sal, que ha servido de sustento a los habitantes de zonas costeras de la región de O'Higgins desde hace más de 500 años", la cual ha conformado toda una forma de vida, cultura y tradiciones en las comunidades locales, siendo una actividad donde los conocimientos tradicionales para la extracción de sal se han traspasado de padre a hijo.

Dentro de las debilidades detectadas durante el desarrollo del diagnóstico del grupo beneficiario, se encuentran:

- Baja cualificación profesional, respecto a las nuevas demandas de servicios
- Bajos precios para el producto
- Desconocimiento de los canales de comercialización
- Ausencia de inversiones específicas
- Necesidad de esfuerzo extra para la comercialización fruto de lo innovador
- Las bases de las cooperativas están poco involucradas

Esto claramente afecta las oportunidades de diversificación de la oferta actual, y por consiguiente la posibilidad de mantener esta actividad productiva en el sector.

Una de las principales dificultades que hoy enfrenta la producción de sal, es el bajo precio obtenido por el producto, dado el desconocimiento de canales de comercialización alternativos a la venta en el lugar de producción y cosecha. A los bajos precios, en algunos tramos de costa (como en Pichilemu), por efecto del terremoto, quedaron inhabilitados varios cuarteles de extracción de sal, generando por ende una bajada producción y un incremento de las necesidades de inversión. Así los salineros que habitan el territorio, y tal como lo describe Araya (2006), no cuentan con un dinero asegurado mes a mes, no siendo suficiente lo que obtienen por la venta de su producción en relación al trabajo desempeñado.

Las oportunidades que se desean abordar con este proyecto se enfocan en:

la oferta de nuevos productos con mayor valor añadido que refuercen el rubro (cría de peces, cosmética, turismo...), las existencias de experiencias previas para el aprendizaje, la tipología de oferta turística casi inexistente en Chile, entre otros.

En el ámbito de las emociones existe un estado de entusiasmo, porque se están buscando nuevas opciones para el mejoramiento de la gestión en la cooperativa y la comercialización de sus productos para mantener viva la industria artesanal de la producción de sal de mar. Además la Cooperativa de Cahuil ha participado de diversos procesos que buscan reconocer la actividad de los salineros, participando de manera activa en la postulación y registro Sello de Origen a la Sal de Cahuil, otorgado por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI), y además, del reconocimiento en el año 2011, por parte del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, como Tesoros Humanos Vivos de Chile.

Nuestra iniciativa se ubica en este contexto de búsqueda de medidas que favorezcan un incremento del valor del producto por diferenciación, aumento de su competitividad y diversificación productiva. En este sentido, viene a poner en valor una serie de oportunidades detectadas en el país y de experiencias que están funcionando en otros ámbitos similares:

- Está de moda el uso de la sal artesanal por Chefs nacionales e internacionales, porque posee un sabor único y profundo que le da un toque especial a las comidas.
- Existe a nivel nacional y global una preocupación por la "hipertensión arterial", atribuida al alto consumo de sal industrial yodada, y la sal marina ha despertado mayor interés debido a su atributo de producto saludable y artesanal.
- También es utilizada para cosmética porque produce un efecto relajante y beneficio medicinal, debido a que se considera como el mejor concentrado de minerales naturales asimilables 100 % por el organismo y en la proporción exacta que requiere la célula.
- La creciente demanda de turismo experiencial, participando en tareas artesanales en un paisaje tradicional, diverso y valioso, desde el punto de vista de la flora, la fauna y la geomorfología.
- La posibilidad de cría y engorde de peces para su venta a restaurantes o la práctica de pesca deportiva, aprovechando los caños inundados se obtiene un pescado de calidad.