

# SAL A MANO

## ESTRATEGIA DE VALORACION AL PATRIMONIO INTANGIBLE DE CAHUIL

Memoria para optar al título de Diseñadora con mención en Ambientes y Objetos  
Alumna: Francisca Muñoz Colina  
Profesores: Roberto Benavente y Olivia Coutand  
Marzo 2014



# INDICE

<b>Resumen</b>	<b>5</b>
Objetivos	6
Metodología	7
<b>1. Presentación del lugar: Salinas del estero Nilahue</b>	<b>9</b>
i. Contexto geográfico	10
ii. Comienzo de las salinas	12
iii. Dominio de las salinas	13
iv. Producción de sal	14
v. Productos y venta en la zona	16
vi. Fiesta de la sal	18
<b>2. De la pérdida de un oficio a la oportunidad de diseño</b>	<b>20</b>
i. Problema: Decadencia de los salineros	
ii. Oportunidad de diseño: <i>Sal a mano, estrategia de valoración al patrimonio intangible de Cáhuil</i>	21
iii. Detalles de la estrategia de valoración en Cáhuil	23
iv. Relevancia del proyecto: integración de comunidades y diseño contemporáneo	24

<b>3. Propuesta de diseño</b>	<b>26</b>
i. Recipiente recetario	
ii. Módulo de venta	33
iii. Plataforma de difusión	40
<b>4. Bibliografía</b>	<b>42</b>
i. Fuentes digitales	
ii. Entrevistas	
<b>5. Índice de imágenes</b>	<b>43</b>
<b>6. Fuente de imágenes</b>	<b>44</b>

# RESUMEN

Cáhuil es la única localidad y salina que trabaja la sal artesanalmente en el país. Por más de 500 años los salineros han trabajado de este oficio y han perdurado gracias al recambio generacional. Sin embargo, hoy en día, no hay quiénes hereden este patrimonio.

La principal razón es la falta de interés de las generaciones actuales debido a la poca estabilidad del producto y la falta de remuneración digna hacia estos “Tesoros Humanos Vivos”; esto se muestra como una paradoja, considerando el crecimiento en las exportaciones y el consumo nacional de los productos locales gourmet.

El proyecto postula una solución a través del diseño de una estrategia de valoración al patrimonio intangible de Cáhuil, creando conciencia tanto a los habitantes como a los turistas nacionales y extranjeros, con el objetivo de incrementar la apreciación de la sal de costa y honrar a los salineros que día a día velan por la cosecha de este mal valorado mineral.

**Palabras clave:** estrategia de valoración, patrimonio intangible, salineros de la VI región.

# OBJETIVOS

## **General**

El objetivo general del proyecto es colocar en valor el oficio del salinero por medio de una estrategia que considera los tipos de sal, posicionando al condimento en una nueva categoría.

## **Específicos**

Los objetivos específicos son:

- Definir la estrategia de posicionamiento en el mapa turístico/culinario.
- Crear una alianza estratégica que incluya personas y localidades aledañas a Cáhuil.
- Incrementar el valor monetario de la sal de costa en el mercado.
- Diseñar productos que colaboren con el reposicionamiento.

## METODOLOGIA

Se desarrolla una estrategia de valoración al patrimonio intangible de Cáhuil. Comenzando con una fase de estudio e investigación, donde se conoce a fondo las salinas, sus trabajadores y la sal a través del tiempo. La segunda fase establece las relaciones de gestión y participación; se desarrollarán talleres para educar a turistas y salineros, creando además alianzas con centros poblados cercanos (Pañul, Barrancas y Cáhuil) donde los distintos actores aportarán con sus habilidades en el producto final. Luego, una tercera fase, de producción y diseño donde se determina el producto final a ejecutar: módulo de venta, recipiente recetario y plataforma de difusión.

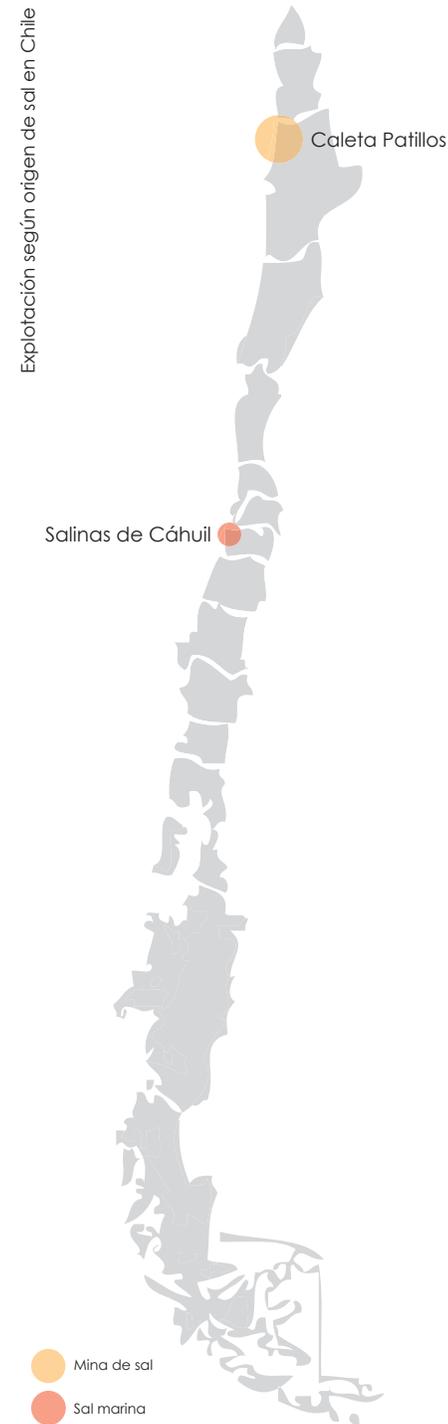
Por medio de visitas mensuales a la localidad de Cáhuil y alrededores, conversaciones con salineros y habitantes, entrevistas, informes en internet, libros y tesis, se da comienzo a la recolección de información e investigación sobre el tema. La información no es abundante y la mayoría de las veces con falta de precisión, por lo que se hace un estudio general de las fuentes consultadas para luego concluir en observaciones más definidas.



# 1. Presentación del lugar: Salinas del estero Nilahue

La historia de la sal ha tenido un papel muy importante en la historia de la humanidad. Además de proporcionar sabor a los alimentos permitió la conservación de éstos en tiempos remotos; este simple hecho consolidó al mineral como un elemento de primera necesidad en las sociedades antiguas antes de la aparición de la conservación industrial por frío. Al ser un producto tan codiciado, se consideró a la sal una moneda de cambio y su valor movió economías, siendo objeto de impuestos y guerras en épocas anteriores. Por otra parte, es la única roca mineral que el hombre puede consumir de manera directa.

Según su origen, la sal se puede calificar de dos maneras: sal de mina de sal y sal marina. Siendo esta última calificada como el origen de sal más sano y menos dañino para el consumo humano. De forma natural, la sal se extrae por la evaporación provocada por el sol y el viento favorecidos en ciertas zonas geográficas. Cáhuil y sus alrededores son zonas con el clima propicio para la elaboración de sal y son las únicas localidades y salinas que trabajan la sal artesanalmente en el país.



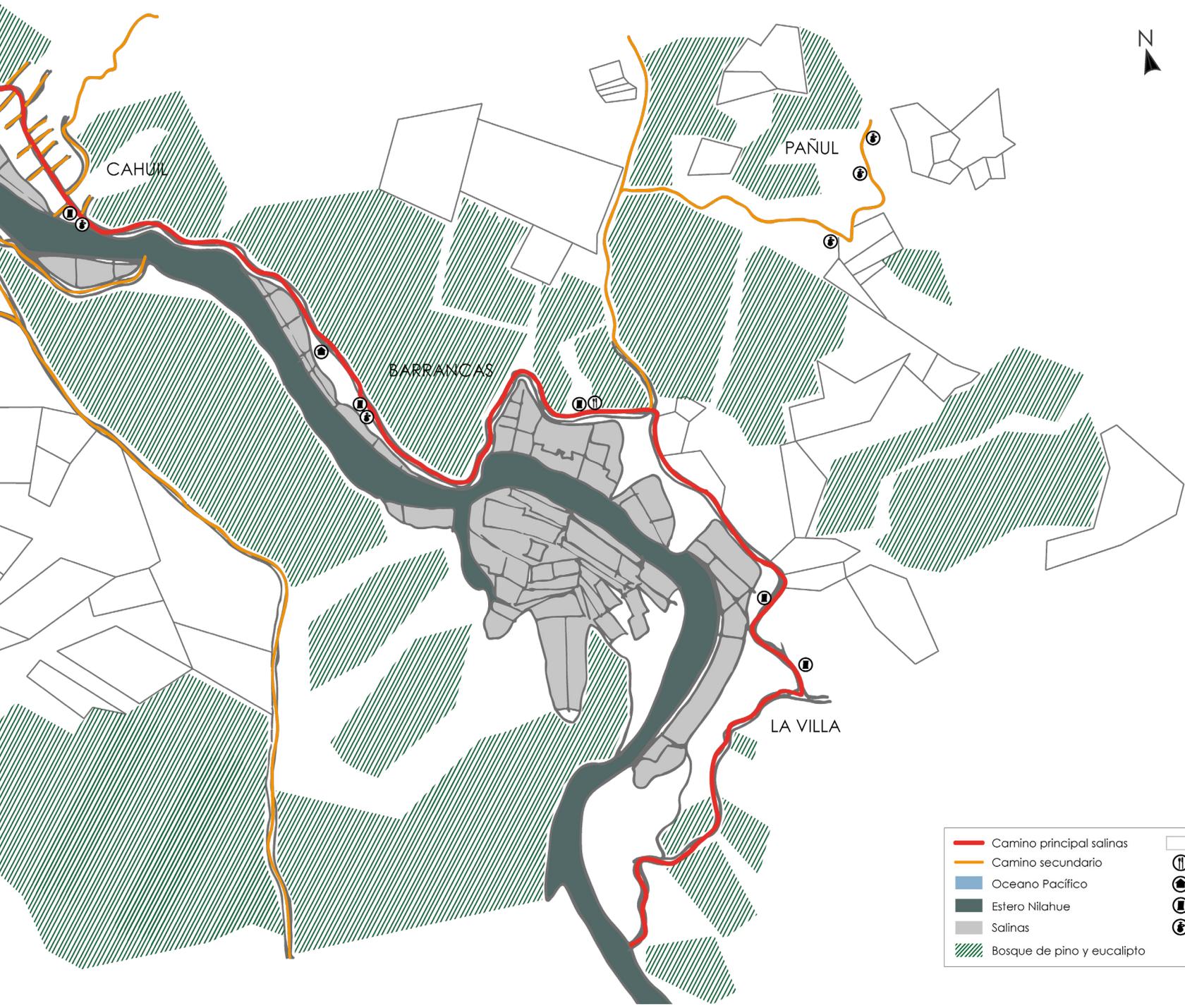
## i. Contexto geográfico

Cáhuil es una localidad rural ubicada en la desembocadura del estero Nilahue, a 15km. al sur de Pichilemu en la VI región. Lugar de salinas, pesca, turismo y un hermoso paisaje natural; sus 250 habitantes pueden disfrutar de los beneficios durante todo el año, aumentando en verano a 2.000 residentes por sus atractivos turísticos. Cáhuil en mapudungun significa "lugar de gaviotas", precisamente por la gaviota cáhuil, ave común que habita en la zona. La pesca artesanal es un oficio que se desarrolla en el estero, cada vez en menor cantidad, pero que obtiene corvinas, carpas, lenguados y pejerreyes. Aledaños a Cáhuil, se encuentran pequeños poblados como Barrancas, La Villa y Pañul.

Barrancas y La Villa se encuentran hacia el interior del estero. Si bien ambos poseen salinas, se reconocen con mayor frecuencia las salinas de Barrancas por tener un mayor número de cuarteles y por la necesidad de tener más salineros a disposición. En esta localidad, a orillas del camino, se encuentra una sala de exposición que relata con fotografías el oficio de los salineros y el proceso de producción de la sal de costa. Aledaño a esto, se ubica la entrada al circuito de pasarelas que recorre los diferentes cuarteles en el proceso de producción hasta llegar a orillas del estero Nilahue.

Pañul es una pequeña localidad, interna en los cerros, a 4 km. de Barrancas. Se destaca por su artesanía en arcilla de color claro, terminación poco común dentro de los materiales terro-





- |                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| Camino principal salinas   | Terrenos vacíos        |
| Camino secundario          | Restaurant Las Salinas |
| Oceano Pacífico            | Cabañas                |
| Estero Nihue               | Puestos de venta       |
| Salinas                    | Artesanía típica       |
| Bosque de pino y eucalipto |                        |

sos. Este oficio artesanal se viene desarrollando desde la década de 1990 por varias familias de la zona, que extraen la materia prima de minas cercanas al sector (mina Sofía, San Francisco y Audolina) para crear la mezcla propicia para sus productos. El proceso de creación de las cerámicas se caracteriza por el vaciado en moldes, el fino pulido a mano y la cocción en horno de barro, para luego obtener piezas como fuentes, platos, ollas, pocillos, maceteros, faroles, objetos decorativos, entre otras cosas.

## ii. Comienzo de las salinas

Las salinas de la zona datan de principios del siglo XVI. Los indígenas que vivían a orillas del estero, nativos promaucaes<sup>1</sup>, cultivaban la sal en forma muy rudimentaria; extrayendo el mineral por la evaporación del agua gracias al sol y viento favorecidos en la zona, y trabajadas con herramientas diseñadas por los mismos trabajadores.

El oficio se fue formando con los denominados salineros y con ellos sus familias también se involucraron en la actividad, traspasándose así, de generación en generación; de padres a hijos. Al año 1978 más de un 60% de la población de Cahuil vivía en torno a la producción de sal, sin embargo ese porcentaje fue disminuyendo debido a la mala remuneración y estabili-

<sup>1</sup> El término promaucae fue un llamado de los incas a aquellas poblaciones no sometidas a su imperio. El significado aproximado sería "enemigos salvajes", sin embargo nunca se supo cómo se denominaban ellos mismos. Así a la llegada de los españoles, se le conoció y denominó promaucaes a los habitantes de la provincia. Se sabe que hablaban mapudungun por lo que se postula que compartían rasgos étnicos con los mapuches y pudieran ser una rama de la misma etnia.

Pesca en Cahuil



Salina en Barrancas



Artesanía en Pañul



dad del producto; cabe destacar que el clima, más bien los cambios climáticos, tienen un rol importante en la producción de sal de costa, además de desastres naturales como el terremoto de 2010, el cual desarmó parte de la construcción de salinas, embarrando la sal y perdiendo gran cantidad de la cosecha del año.

Vista de las salinas desde el camino principal



### iii. Dominio de las salinas

Si bien es un terreno abierto a toda persona que quiera entrar, los cuadrantes de producción se encuentran en manos de campesinos vinculados al pueblo, salineros que trabajan durante la temporada para cosechar sus productos y luego venderlos al público general. Aunque también, existen propietarios con título de dominio que arriendan estas unidades y que viven distantes al asentamiento, teniendo salineros que trabajan los cuarteles y, una vez cosechada la sal se dividen la producción equitativamente para que tanto patrón como salinero se lleve

un porcentaje de la cosecha.

Hoy en día, si bien se ha perfeccionado el método de producción, la cosecha sigue siendo la misma con algunas mejoras en las herramientas utilizadas. Por ejemplo, las angarillas<sup>2</sup> utilizadas en años anteriores fueron reemplazadas por carretillas, los baldes de madera por baldes de plástico, además de las palas de madera se incorporaron palas de fierro, y así muchas herramientas han ido evolucionando para dar mayor durabilidad, economía y un mayor desempeño a la hora del trabajo.

#### iv. Producción de sal

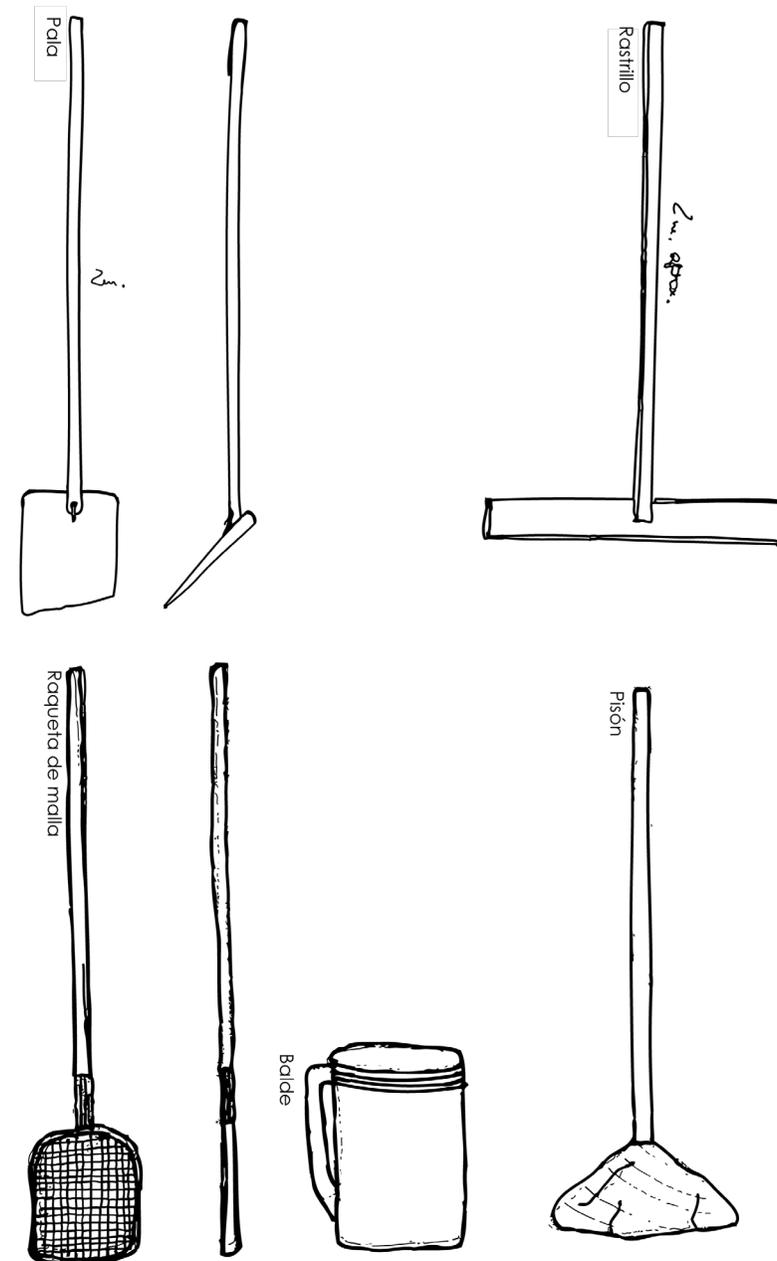
La cosecha de la sal se debe principalmente al clima. Se elabora a través de un proceso artesanal con técnicas ancestrales y herramientas semi-modernas, donde cooperan el hombre, el mar, el viento, el sol y condiciones naturales del clima costero mediterráneo en el estero Nilahue.

El proceso de producción se divide en tres períodos importantes, dentro de los cuales, cada uno tiene diferentes etapas:

Desde mayo a agosto, el brazo de mar interiorizado en el terreno y el estero Nilahue ayudan a inundar las piscinas artificiales, que deben ser mantenidas constantemente por cualquier movimiento de tierra o aluvión. Durante estos meses se forma un gran lago donde habitan aves y cisnes de cuello negro.

Desde septiembre a noviembre, con la llegada de la primavera, comienza el desagüe y limpieza de las piscinas para quitar

<sup>2</sup> Angarilla se define como: Anda para transportar materiales de construcción o de otro tipo. ([www.rae.es](http://www.rae.es)) En este caso eran construidas por los mismos salineros con tablas de pino clavadas perpendicularmente a dos palos paralelos de eucalipto. Se usaba para trasladar la sal.



### Inundación

Las piezas se inundan con aguas del mar, con la crecida del estero Nilahue y lluvias invernales.

### Desbarre

Se preparan las piezas de la salina para el trasvasige, barriendo pieza a pieza el barro y quitando cualquier resto orgánico por medio de palas.

El *cuartel* es la última pieza en limpiar y es *pisoneado*, aplastado contra suelo, para evitar cualquier grieta que pueda perjudicar la cosecha de la sal.

### Trasvasige

Se traspasa el agua de pieza en pieza aumentando cada vez su temperatura. Sacando el agua del corralón, primero pasa a la:

*Cocedora* donde aumenta la temperatura del agua a 7°C.

*Sancochadora* aumenta a 15°C.

*Recocedora* a 30°C.

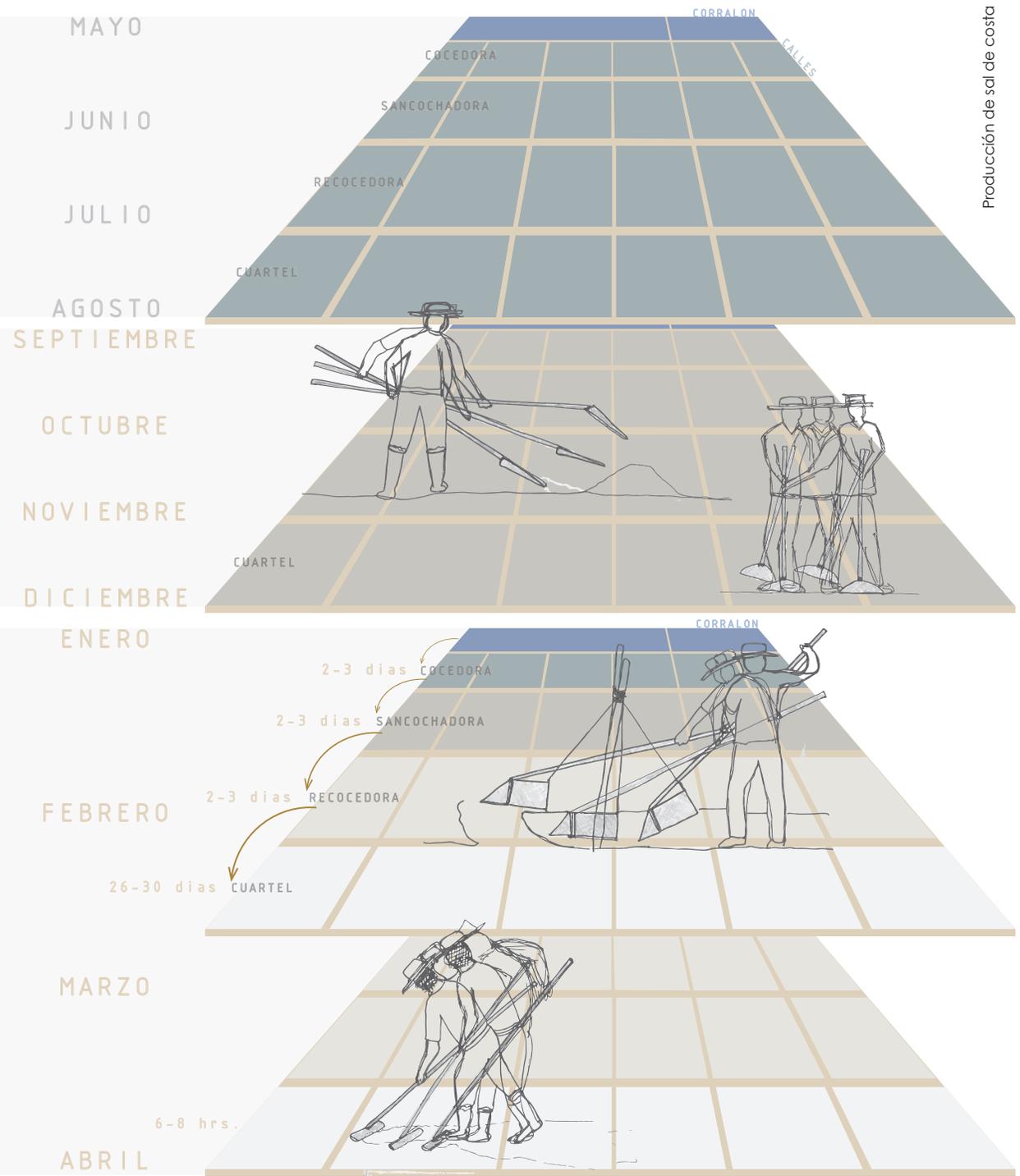
*Cuartel* donde se produce la sal. La sal comienza a cuajar en la superficie del agua en forma de terrones.

### Extracción

El agua se ha transformado toda en sal y se comienza a raspar de las piezas.

Luego de sacar toda la sal, se prepara el cuartel para la próxima producción.

La sal es dejada en montones para destilar y luego envasar en sacos.



la suciedad y el barro. Se prepara cada cuartel, barriendo su suelo y eliminando toda partícula que pueda afectar en el futuro a la cosecha.

Finalmente, desde diciembre a abril, se pasa el agua de pieza en pieza, permaneciendo de 2 a 3 días en cada una, para aumentar cada vez la condensación de sal por medio del calor del sol.

Los salineros son los sabios que conocen la temperatura del agua en cada etapa, hasta llegar a la última, llamada cuartel, donde se obtiene, en una primera instancia, sal de espumilla (popularmente llamada flor de sal) que es rápidamente retirada, y sal gruesa de costa. Una vez cuajada comienzan a extraer la sal gruesa, demorándose de 6 a 8hrs. en retirar toda la producción. Luego, en superficies de tierra cercanas a los cuarteles, es acumulada en montones para que destile unos días, y posteriormente se envasa en sacos.

Una vez cosechada la sal, se preparan nuevamente los cuadrantes para la siguiente cosecha. El proceso se repite una y otra vez hasta el mes de abril donde, por lo general, terminan los días de calor y ya no es posible producir sal hasta la siguiente temporada.

## v. Productos y venta en la zona

La sal de costa, una vez cosechada y amontonada para destilar los restos de agua, es envasada en sacos de polipropileno<sup>3</sup> con capacidad de 50 kilos y posteriormente guardada en las

<sup>3</sup> El polipropileno es un material de alta resistencia, con filtro UV y, que en este caso, es necesario para retener la humedad de la sal dentro del saco.

Salinas bajo agua en Barrancas



El salinero Gustavo Luis Moraga barriendo la salina



Cuarteles en producción de sal



bodegas cercanas a la salina. En el caso de la venta al público general, los salineros re-ensavan la sal guardada en sacos de menor tamaño (4.5 kilos, 2 kilos y 1 kilo) para tener mejor portabilidad y variedad.

Dentro del proceso de cosecha, existe una sal exclusiva y muy requerida llamada sal de espumilla o flor de sal. Este tipo de sal se encuentra en los primeros efectos de la concentración salina; cristales de sal ligeros que flotan en forma de placas muy finas en la superficie del agua, que luego son sacados con una raqueta de malla, lavados en un balde y dispuestos a secar sobre un saco de polipropileno. Luego es envasada en bolsas plásticas de 1 kilo para la venta al público. Su precio varía entre los 800 y 2.000 pesos dependiendo del vendedor, comparado con un saco de 4.5 kilos de sal gruesa que cuesta 1.000 pesos, es un precio muy económico pero que no favorece a los trabajadores considerando que es muy requerida y altamente valorada en todo el mundo.

Además de los tipos de sal, los vendedores han buscado la innovación con respecto al mineral. En sus negocios disponen de productos fabricados por ellos mismos, donde mezclan distintas especias con sal, formando productos como sal con orégano, merkén, albahaca, romero, eneldo, vino, pimienta, comino, ajo, curri, perejil y tomillo.

Además de la venta de derivados de la sal, tienen otros productos como conservas de kiwi, papaya, frutillas, mermeladas, chuchoca, quinoa, mote, harina tostada, entre otros.

Acumulación de sal en cuarteles



22.500 kl.

Formato en bodega



50 kl.

Formato de venta



4.5 kl.

## vi. Fiesta de la sal

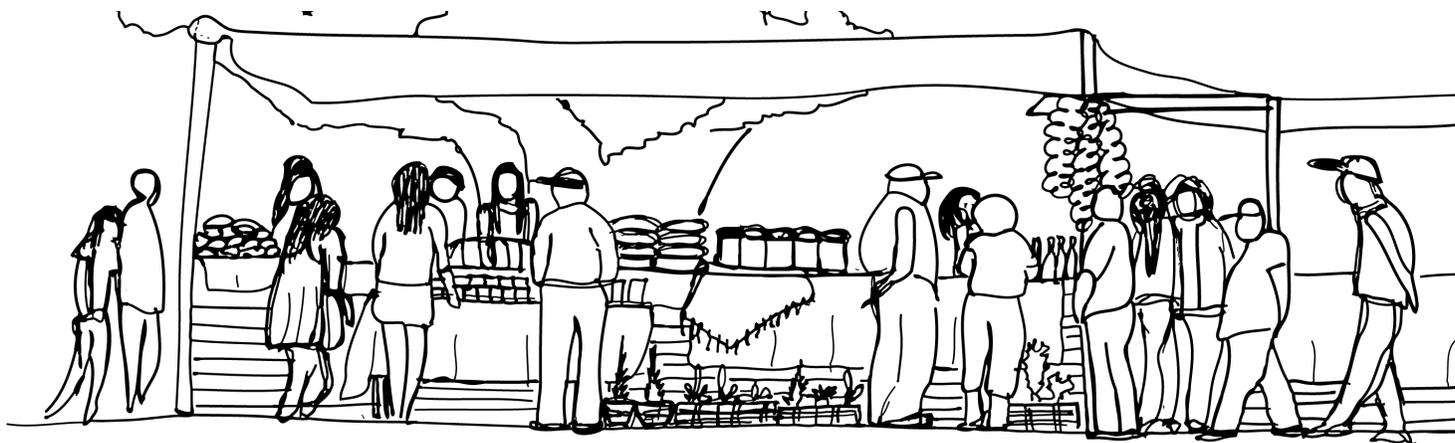
Todos los años, a mediados de febrero, se realiza la celebración en torno a las salinas. La llamada Fiesta de la sal, acompañada del día del salinero, es una instancia donde la zona se da a conocer mostrando sus salinas, productos y tradiciones en un evento de día completo.

Este año se realizó el día 22 de febrero y, a partir de las 12 del día, en la zona de Barrancas y Lo Valdivia en Boyeruca se realizaba paralelamente la celebración. En ella, se hacen paseos turísticos gratuitos en las salinas, talleres de cocina y degustaciones con sal de mar, juegos criollos, elección anual de la Reina de la sal, misas a la chilena, entre otras cosas. Además, los negocios de las cercanías y locales dentro del recinto donde se celebra, se preparan para tener mayores ventas en el día y disponen de mayor cantidad de productos para el público por venir. Es una instancia donde concurre gran cantidad de gente de Pichilemu y Cáhuil, y una gran oportunidad de darse a conocer tanto en destino turístico como productos locales.

Taller de cocina en salinas de Boyeruca



Puesto de venta en fiesta de Barrancas





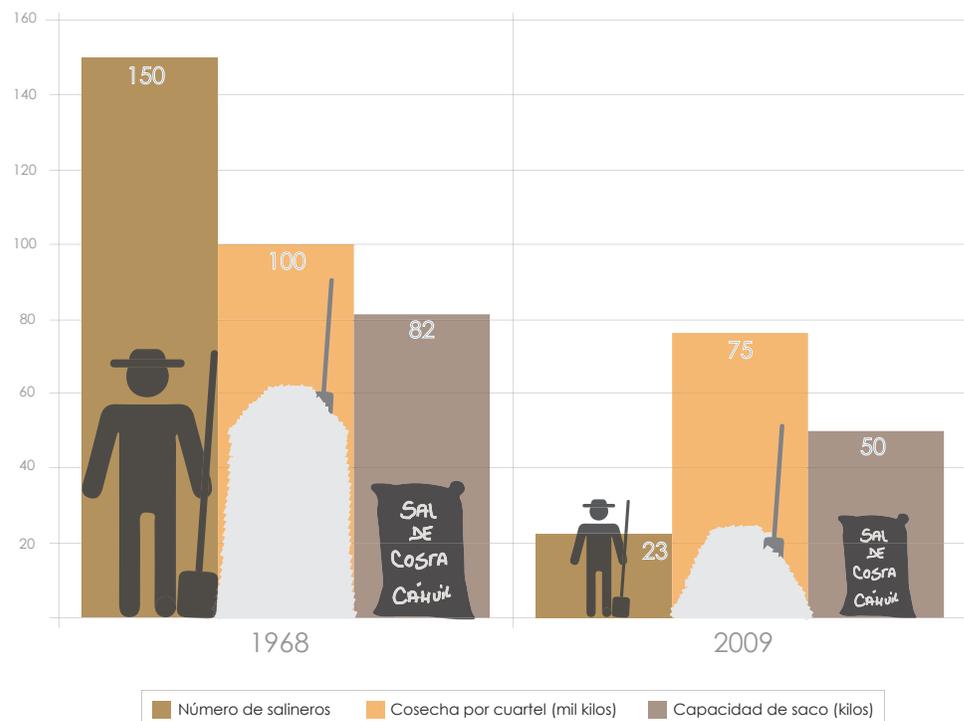
## 2. De la pérdida de un oficio a la oportunidad de diseño

La denominada “familia salinera” ha desaparecido de a poco. Las últimas generaciones en el oficio rodean los 50 años de edad y sus hijos no tienen interés en la producción de sal. Todavía se puede ver a algunos salineros barriendo los cuarteles en temporada de verano, ejerciendo su profesión como antaño y sobre todo respetando la tradición, pero no es indiferente que el oficio del salinero está en peligro de extinción.

### i. Problema: Decadencia de los salineros

El precio actual de la sal producida artesanalmente en las salinas del estero, no refleja el trabajo y dedicación que hay detrás de todo el proceso, ni valora lo suficiente el producto mismo. La relación trabajo/sueldo no es favorable para los salineros, que además, en cada temporada son menos los que trabajan y más los cuarteles que deben cosechar. Los jóvenes saben que el oficio no es rentable y los padres impulsan a sus hijos a un futuro mejor, por lo que el problema es evidente.

Cifras de las salinas de Cáhuit en diferentes épocas

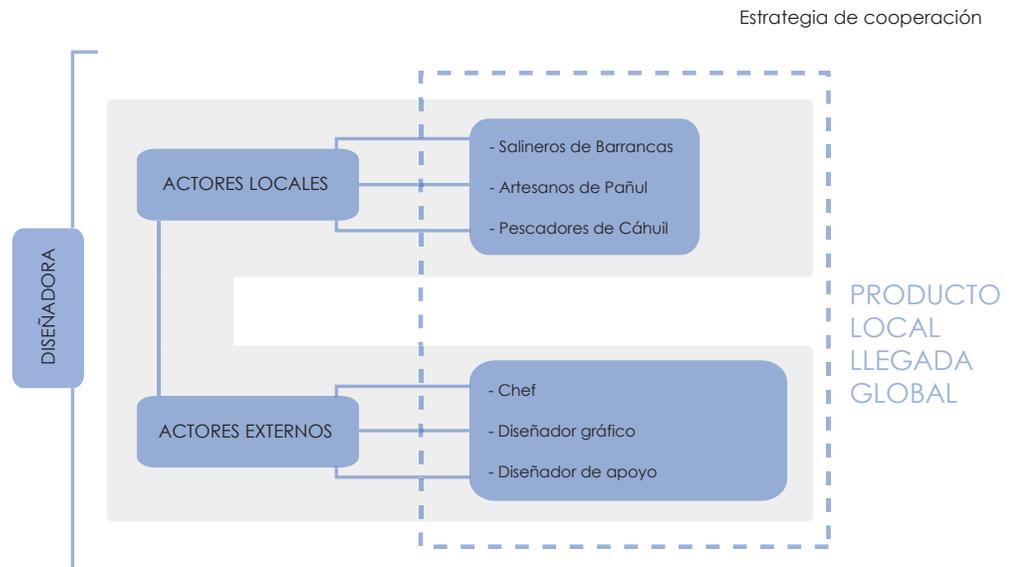


Los hijos de salineros no se inclinan por la producción de sal debido al poco futuro que ven en la actividad, es por esto que migran hacia las ciudades como Pichilemu, Santa Cruz o Santiago en busca de trabajos más estables y rentables. Los salineros hoy, entre 50-60 años de edad, prevén el problema pero no tienen soluciones para aplicar al momento de retirarse del oficio. En el peor de los escenarios, en 30 años más, cuando los salineros no sean capaces de cosechar la sal, se habrá perdido un patrimonio intangible de nuestro país aún desconocido y un producto con grandes capacidades de ser destacado e impulsado en un campo con gran potencial como los productos gourmet.

**ii. Oportunidad de diseño: estrategia de valoración al patrimonio intangible de Cahuil**

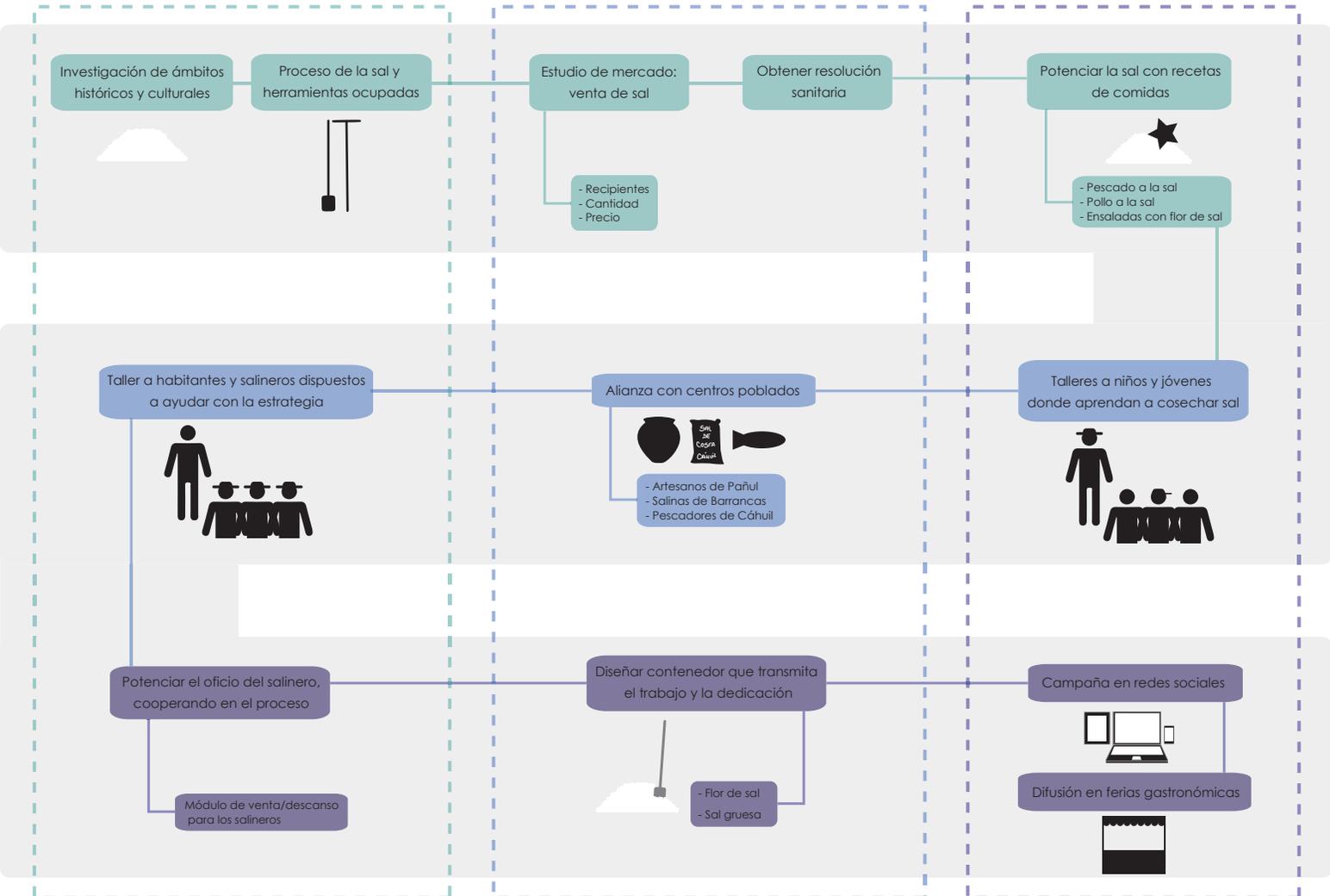
Se propone una estrategia de valoración, donde se incremente el valor al salinero, tanto en su trabajo metódico y de tradición, como a la sal, mejorando su calidad e impulsando lo mejor de su cosecha para lograr un equilibrio trabajo/sueldo, y así mantener el oficio del salinero vigente.

El desarrollo busca alianzas estratégicas con localidades y actores claves de Cahuil y alrededores, donde se incluya a los agentes productores y busque el aporte de cada uno para llevar a cabo la estrategia. Extrayendo lo mejor de la cosecha y considerando factores relacionados con el acto de comer, se impulsará la venta de sal llegando a clientes que no estaban



# SAL A MANO

Estrategia de valoración al patrimonio intangible de Cáhuil



MODULO DE VENTA MOVIL

RECIPIENTE RECETARIO

PLATAFORMA DE DIFUSION



considerados previamente y entregando un producto íntegro a los turistas.

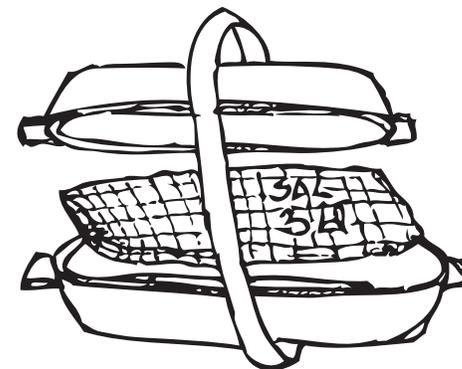
El nuevo alcance de la sal da la oportunidad a los clientes de conocer, probar y por ende pagar más de lo ya estipulado por un producto que vale su costo. Ofreciendo un producto completo y donde se trabaje en conjunto con los salineros y otras personalidades para llevar las ganancias, más que al diseñador, a los mismos autores, y así tener una mejor recompensa de los productos de la zona.

### iii. Detalles de la estrategia de valoración

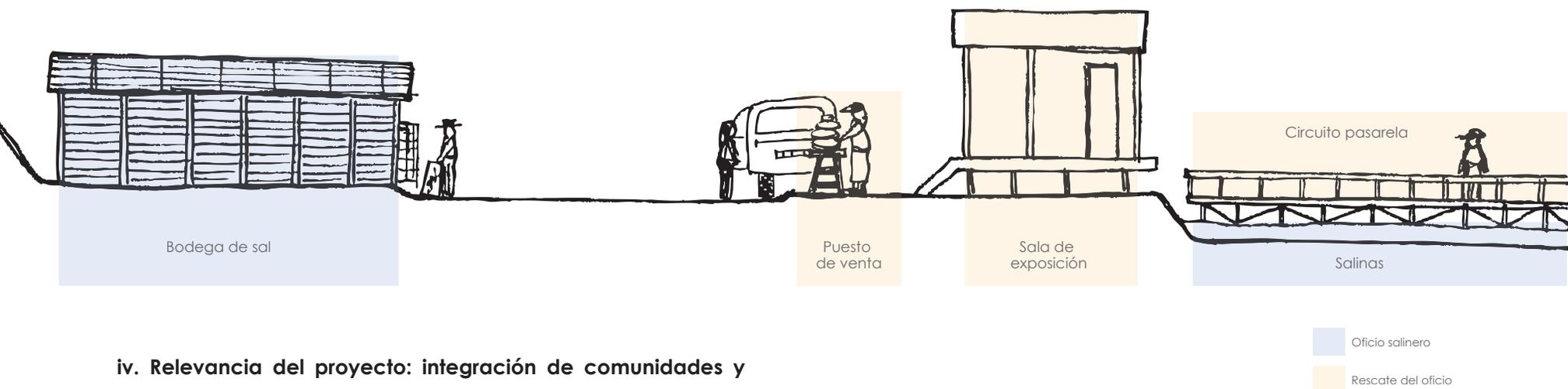
El desarrollo busca alianzas estratégicas con centros poblados y actores locales, además de la colaboración de actores del ejercicio contemporáneo, para obtener un producto local con llegada global.

Los productos obtenidos serán derivados de las tres etapas que forman el proyecto: módulo de venta; basado en el espacio creado por los salineros para la venta de sal a orillas del camino y las bodegas que construyen, recipiente recetario; pack de productos inspirado en dos recetas creadas por un chef, y plataforma de difusión; uso de redes sociales y difusión en ferias gastronómicas para mayor alcance nacional e internacional.

El posicionamiento elegido son las salinas de Barrancas, punto clave donde converge un gran número de turistas y además dispone de varias instancias donde se desarrolla turismo, como



la sala de exposición, el circuito turístico, las bodegas de sal, además de las salinas.



#### iv. Relevancia del proyecto: integración de comunidades y diseño contemporáneo

Los resultados impactarán a nivel nacional; por un lado valoriza y recupera un producto local como es la sal de las salinas del estero Nilahue, y por otro lado genera un producto de exportación con un contenido cultural. Además de un impacto social donde se impulsará a las localidades rurales y retribuirá a los trabajadores de la actividad salinera, pesquera y artesanal.

Todo forma parte de I + D, y de la inquietud que nace y permanece en esta investigación; la búsqueda de identidad propia, el rescate de nuestras tradiciones, el énfasis en el patrimonio local y el reencantamiento de nuestra tierra, para dar vuelta a las tendencias y exportar una mejor imagen país.



ALVARO  
1977  
TRIOLE D'OR  
ESTRUCO MEXICO  
S PROMANUCAS  
ESTRUCO MEXICO

## **PESCADO A LA SAL**

- Sal gruesa
- Agua
- Especies (romero, laurel u orégano)
- Reineta o corvina

### **PREPARACION**

Primero se hace una mezcla de sal con agua (1/2 taza de agua por kilo de sal) y especias a gusto. Se coloca una base de 1 cm. de mezcla en el recipiente, luego el pescado entero con escamas y se cubre completamente con sal. Se hornea 20 min. por kilo de pescado a una temperatura de 220 °C en horno.

### 3. Propuesta de diseño

La propuesta de diseño se forma en la tercera etapa de la estrategia de valoración, donde cada estudio termina en un producto que ayuda a la realización del proyecto.

#### i. Recipiente recetario

Pack de tres productos; fuente, plato y recipiente, inspirados en la receta de pescado a la sal y carpaccio de corvina del chef Matías Palomo, chef y dueño del restaurant Sukalde en Santiago.

Además de los productos, se incluyen las recetas escritas, un saco de sal gruesa de 1.3 kilos y 400 gramos de flor de sal, para utilizarlos en las respectivas preparaciones.

Los diseños fueron adaptados a los moldes con los que trabajan los artesanos de Pañul, y viceversa, los moldes fueron adaptados para hacer posible el diseño.

Hechos en arcilla de la zona, sus dimensiones son:

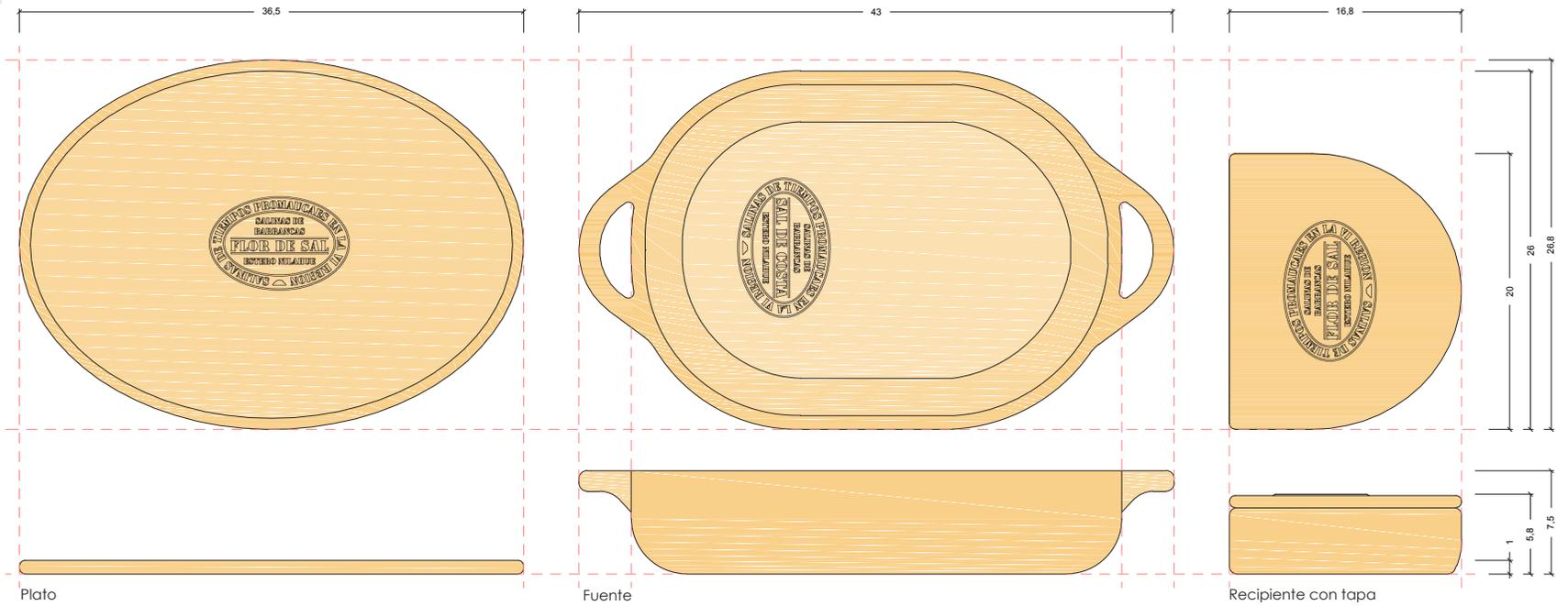
Fuente de 43 x 26 x 8 cm.

Plato de 36,5 x 26,8 x 1 cm.

Recipiente con tapa de 20 x 16,8 x 5 cm.



VISTA DE LOS PRODUCTOS  
ESC 1:5

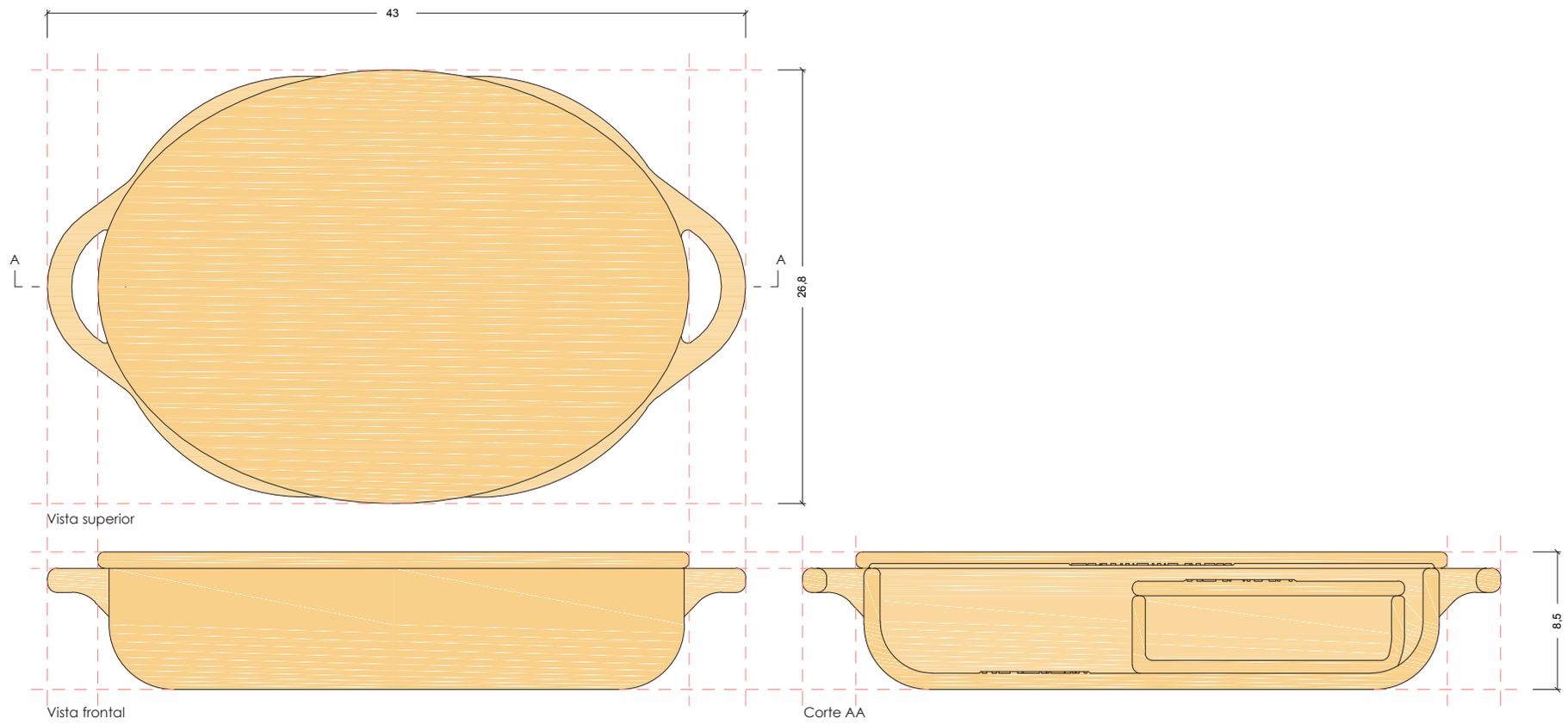


Sellos de madera para bajorrelieve en cerámicas

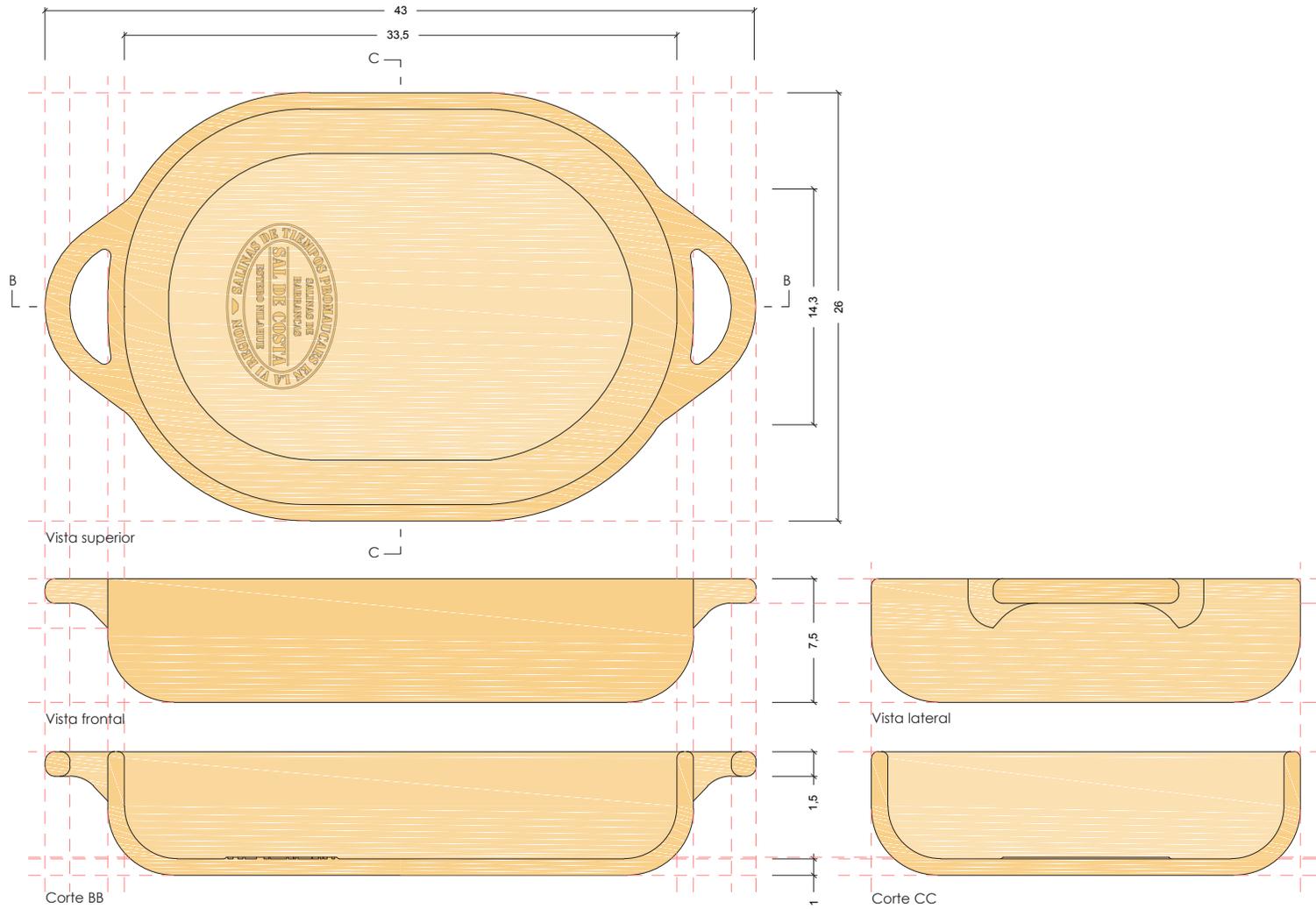


Medidas en centímetros

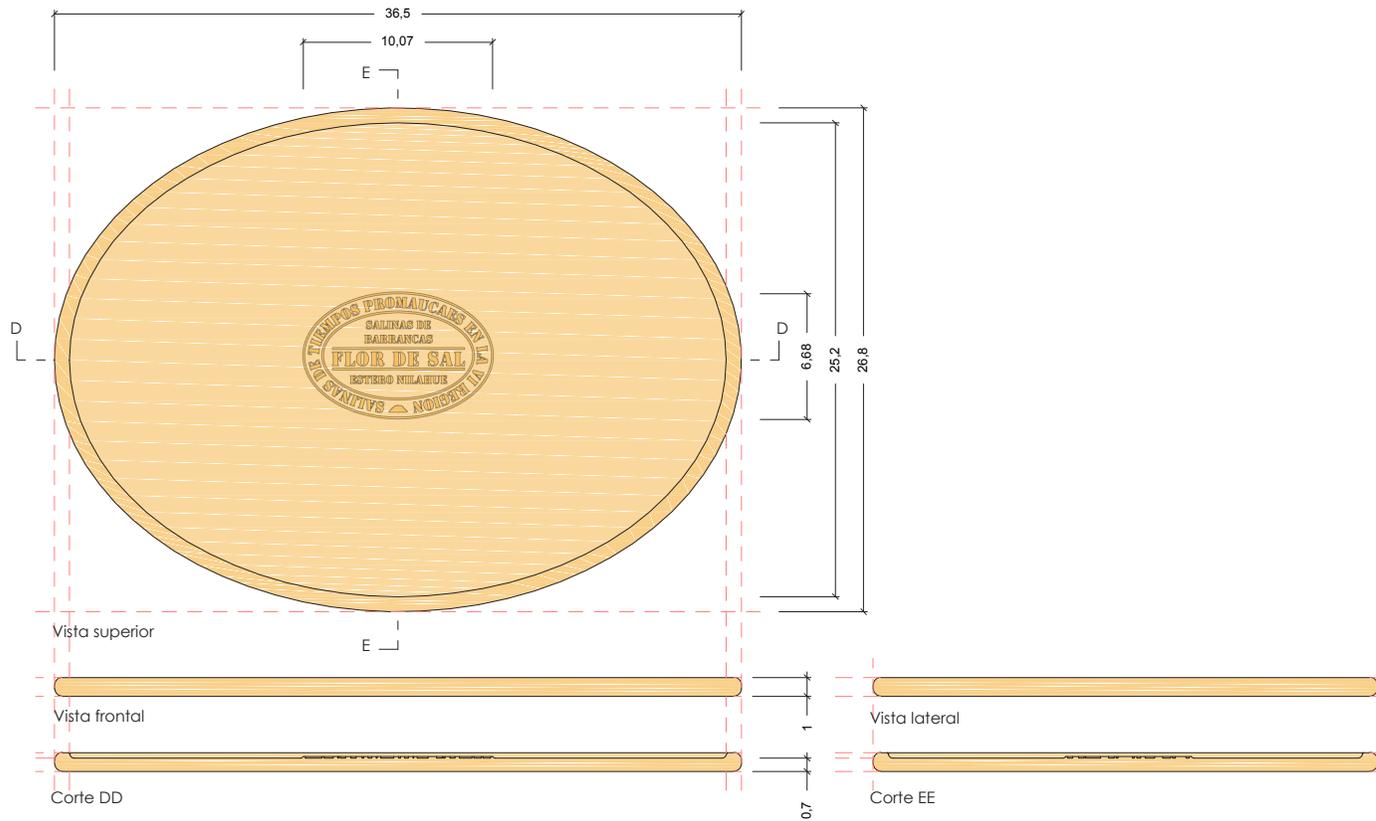
PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS  
ESC 1:4



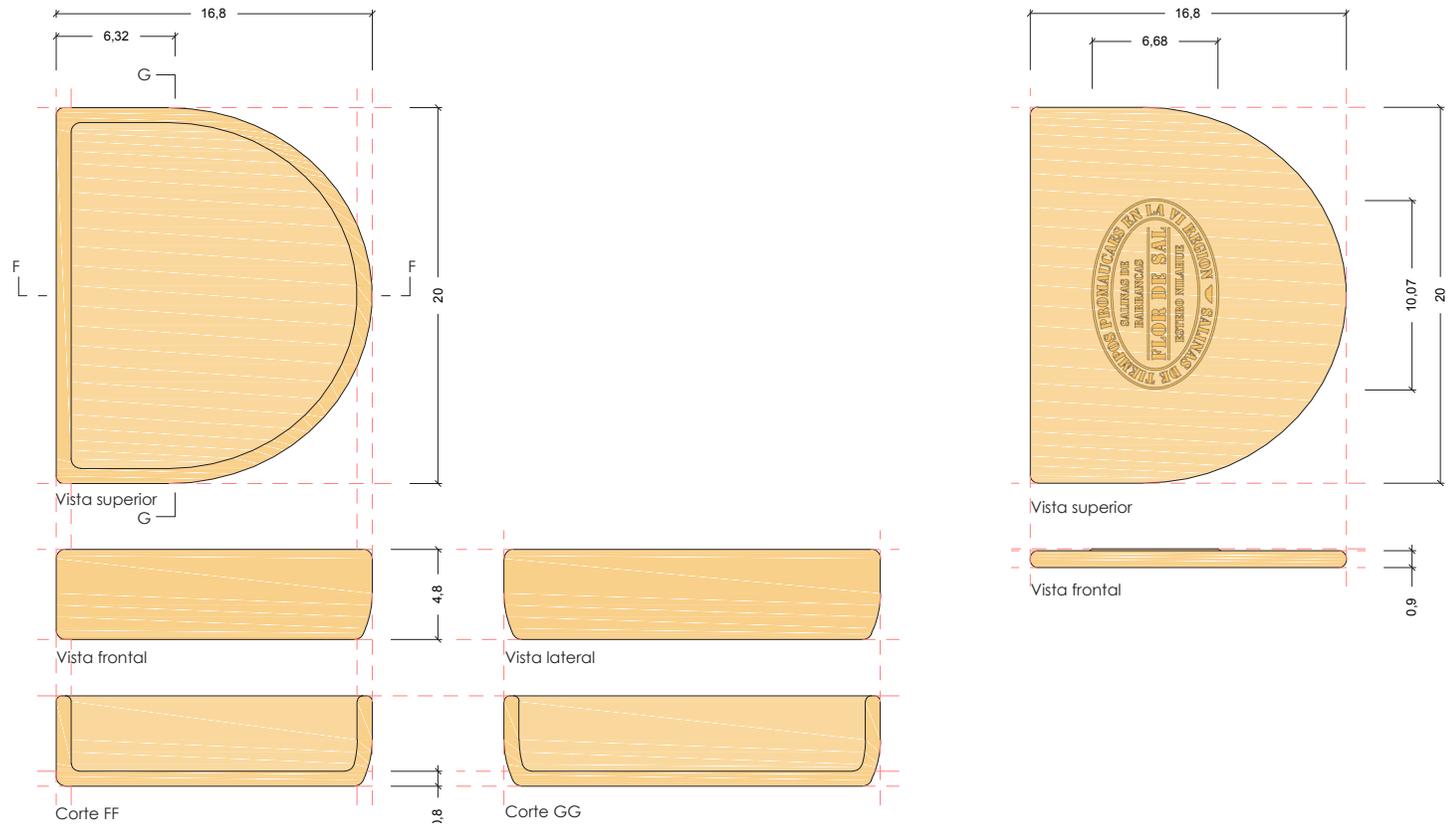
PLANOS FUENTE PESCADO A LA SAL  
ESC 1:4



PLANOS PLATO CARPACCIO  
ESC 1:4



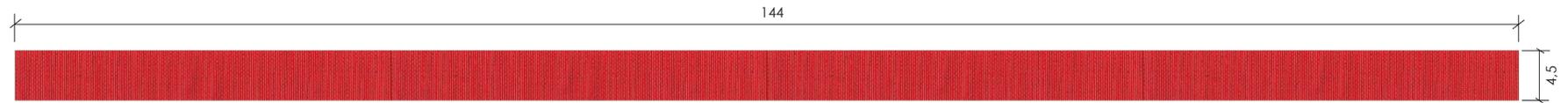
PLANOS RECIPIENTE FLOR DE SAL  
ESC 1:4



Hechos por la artesana María Jorquera Pávez y su  
hija Carolina Cornejo Jorquera en Pañul.

GRAFICA DEL PRODUCTO

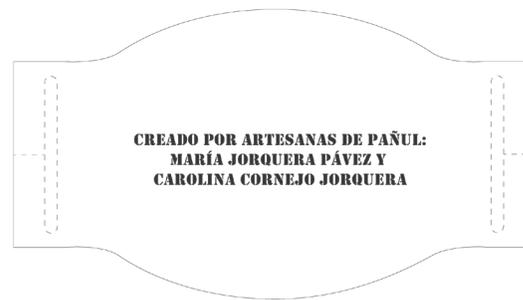
Cinta y saco de arpillera



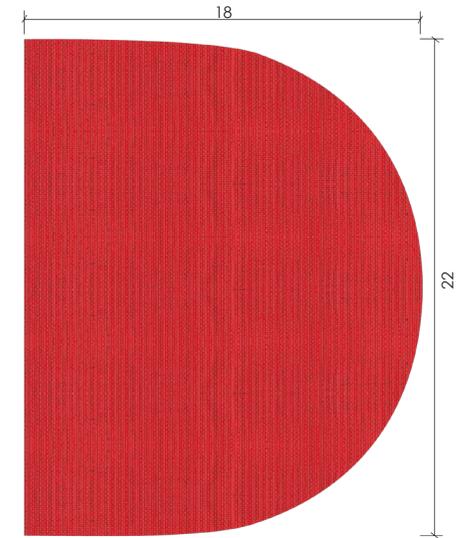
Etiquetas y recetas impresas en opalina de 225 gr.



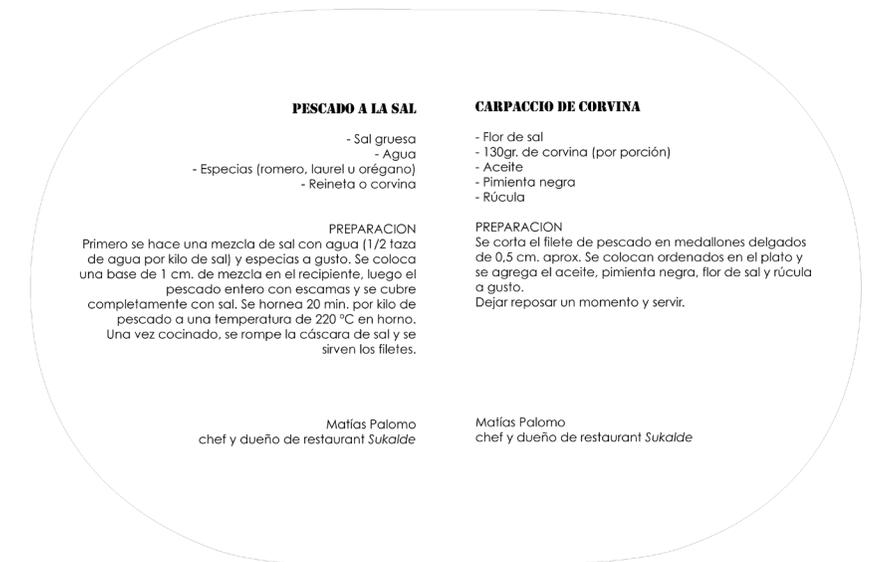
Frente



Reverso



Frente



Reverso

## ii. Módulo de venta

Carreta, basada en la construcción de las bodegas salineras, para transportar sacos de sal y productos locales. Su dimensión se debe al ancho que permite la entrada a la bodega y el largo óptimo para tener tantas opciones como sea posible en la exposición de los productos.

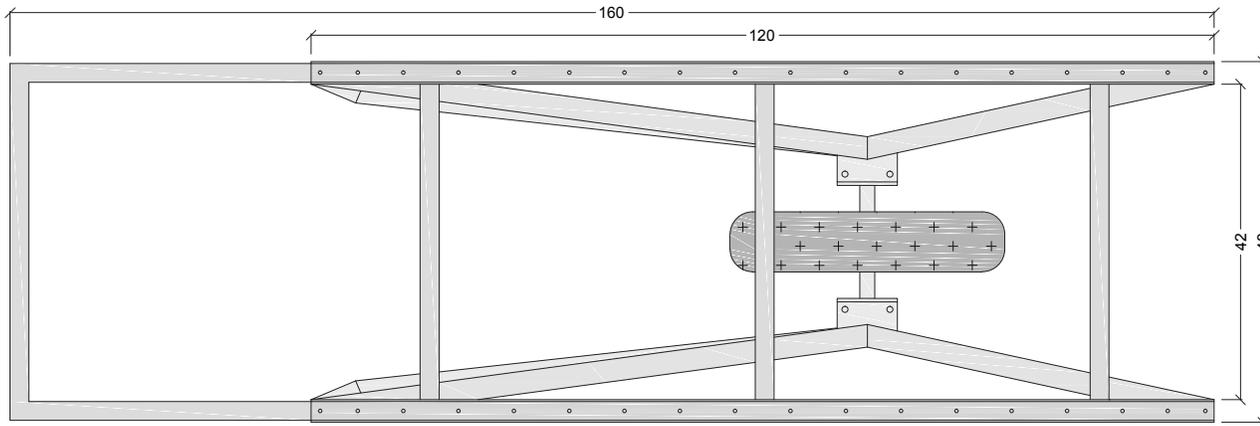
Se diseña con sistema de encaje y despliegue, para tener una mínima expresión a la hora de guardado en la bodega y alcanzar una máxima expresión en la exposición de los productos a orillas del camino de las salinas.

Construida en fierro y madera de pino, sus dimensiones son 166 x 58 cm. en su máxima expresión y 132 x 58 cm. en su mínima expresión, sin contar el toldo.

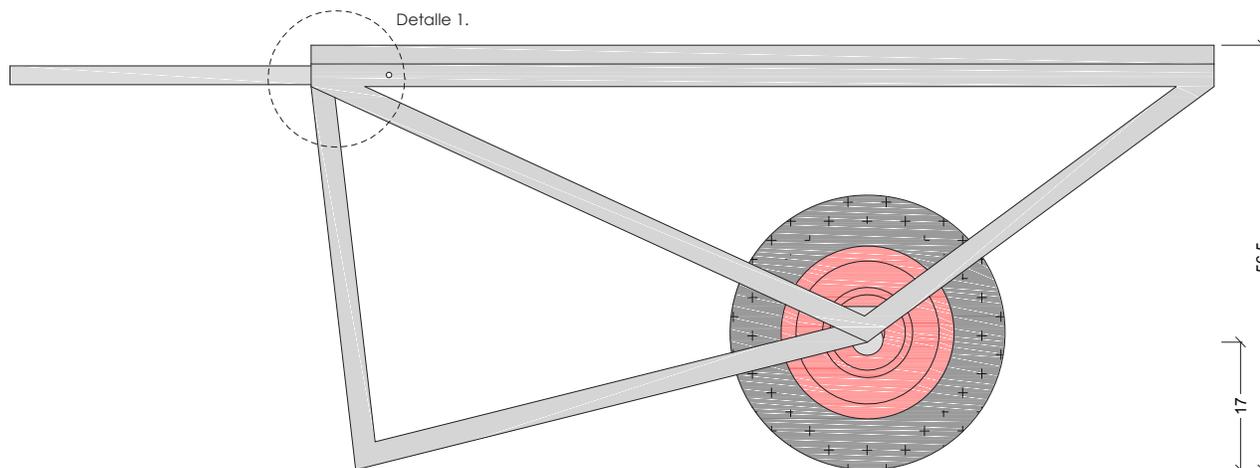
El objetivo es crear una imagen identitaria de las salinas vendible a todo nivel, ya sea en un supermercado, en un hall expositivo o en las salinas, teniendo además una exposición horizontal y una vertical.



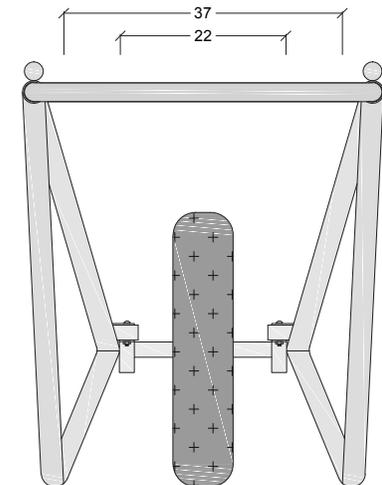
PLANOS ESTRUCTURA METAL  
ESC 1:10



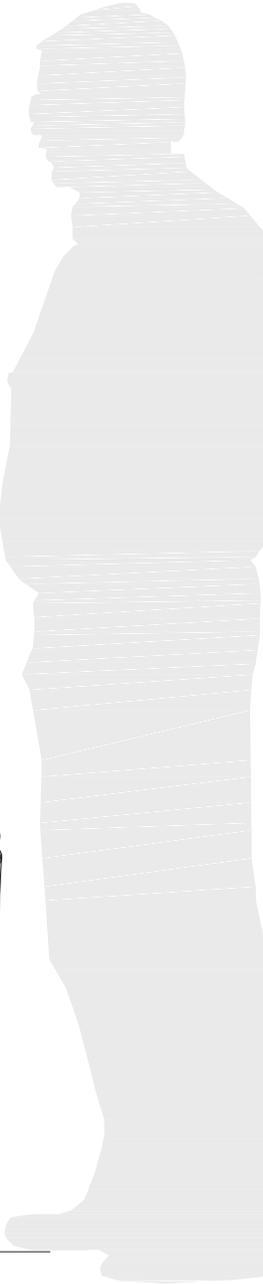
Vista superior



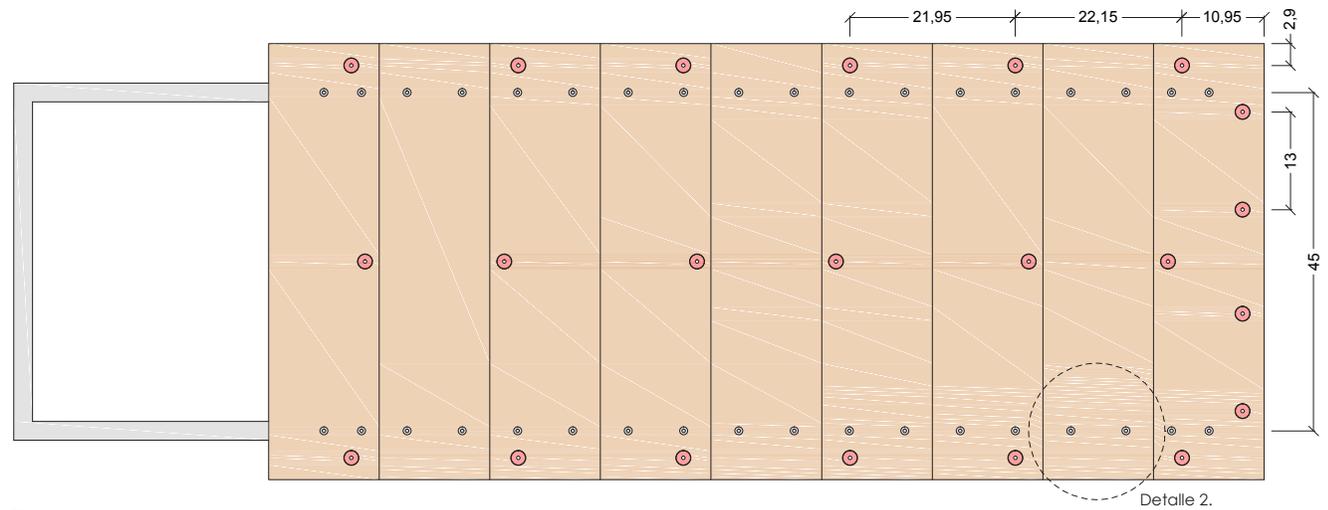
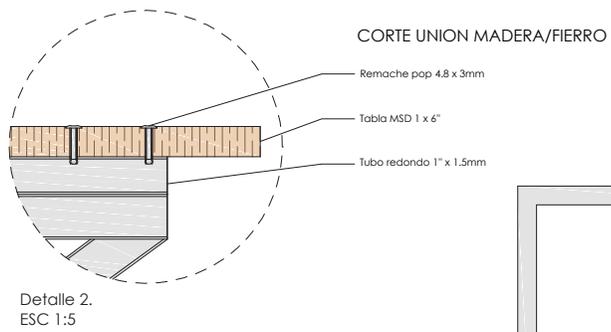
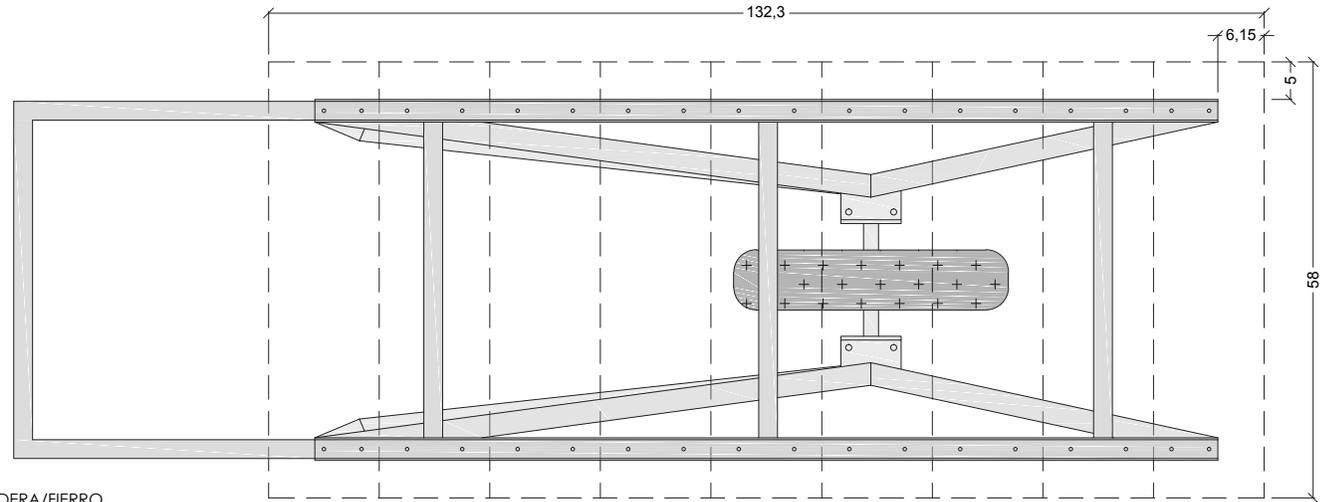
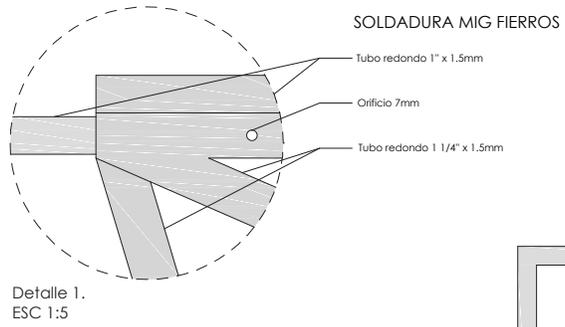
Vista frontal



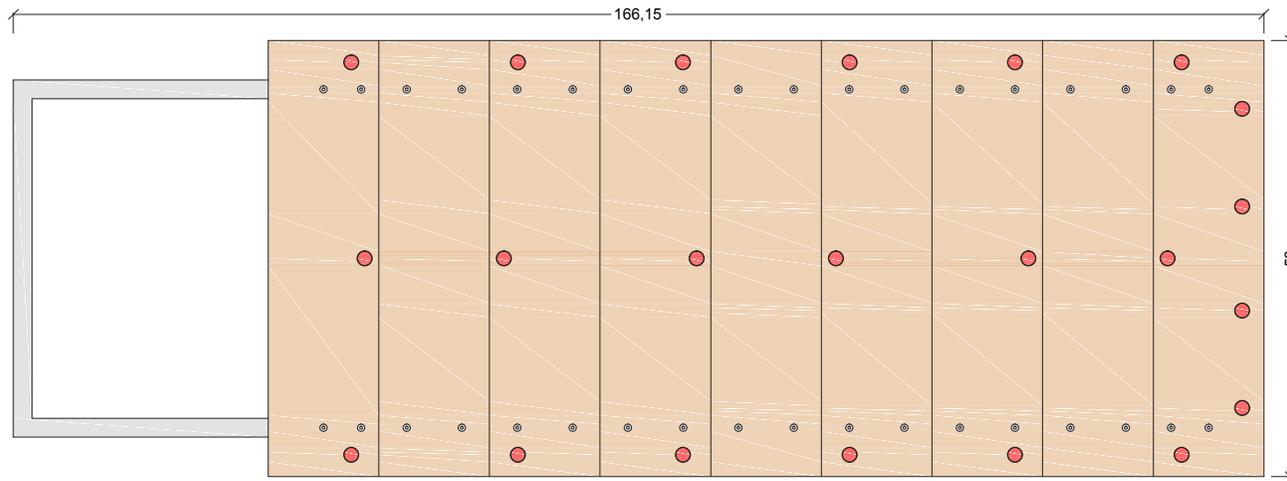
Vista lateral



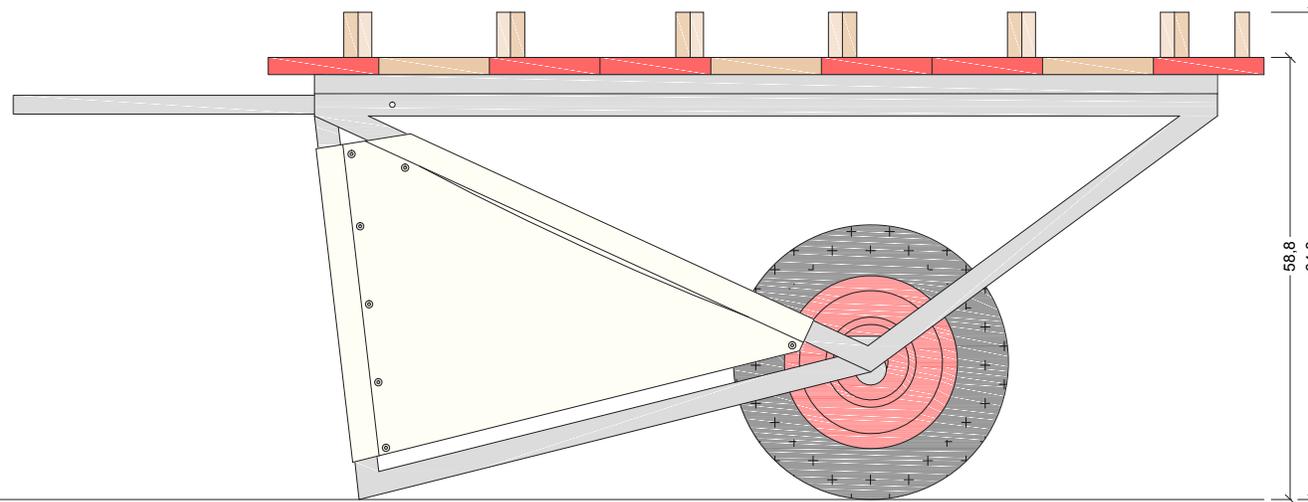
PLANOS CUBIERTA MADERA  
ESC 1:10



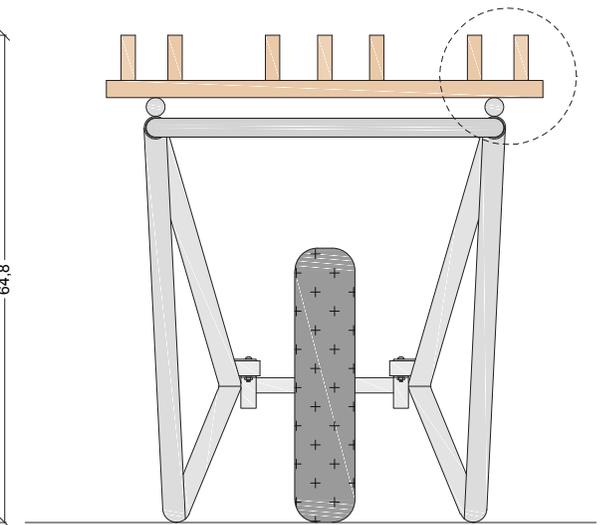
PLANOS MODULO DE VENTA  
ESC 1:10



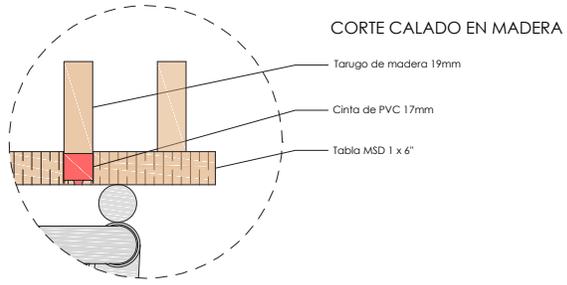
Vista superior



Vista frontal

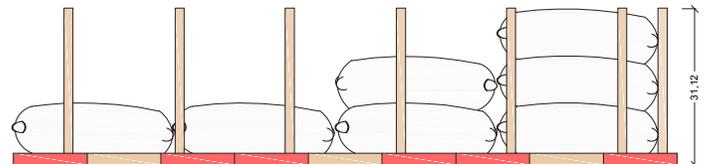
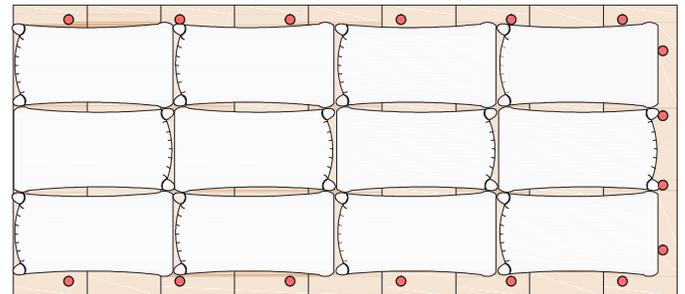
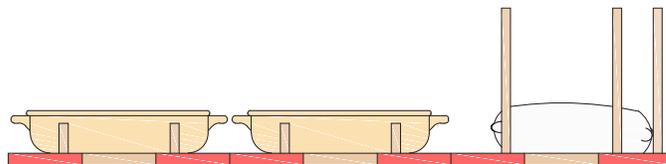
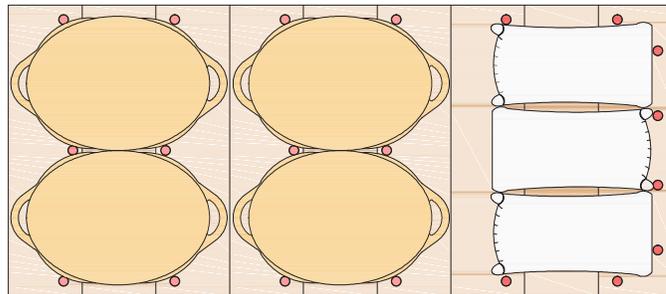
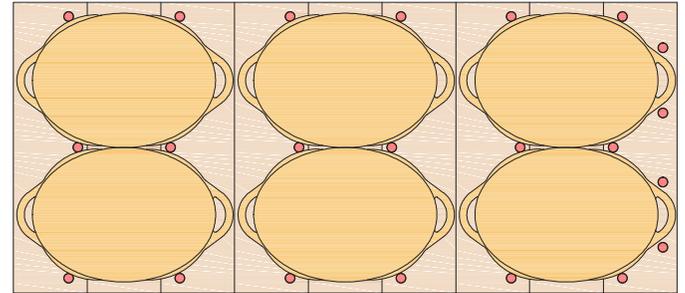


Vista lateral

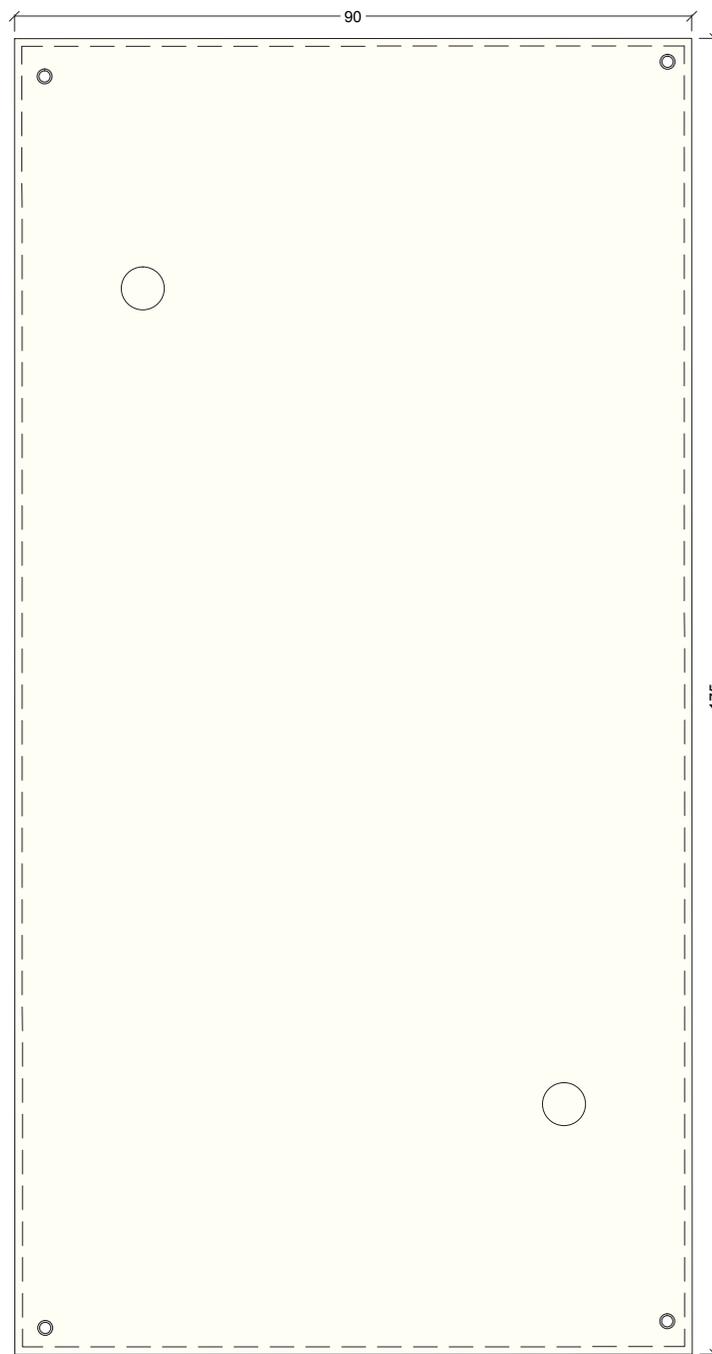
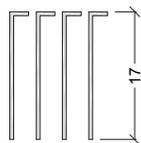
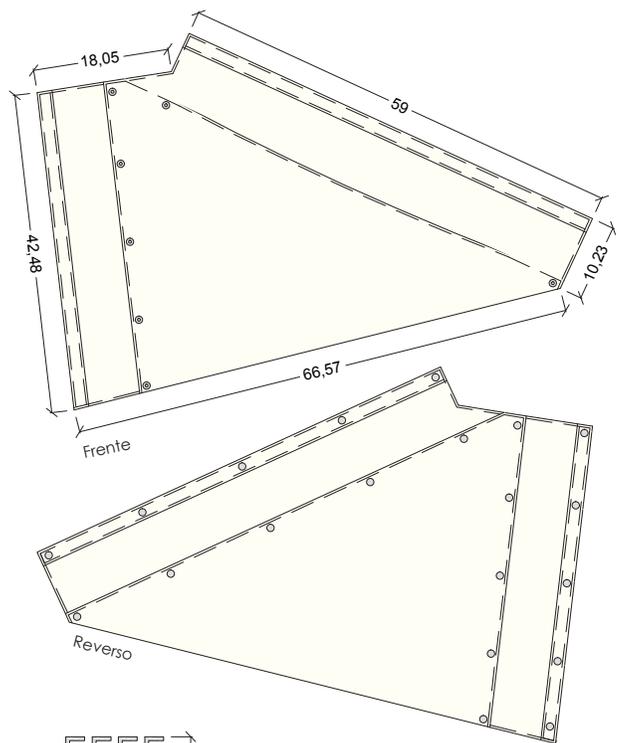
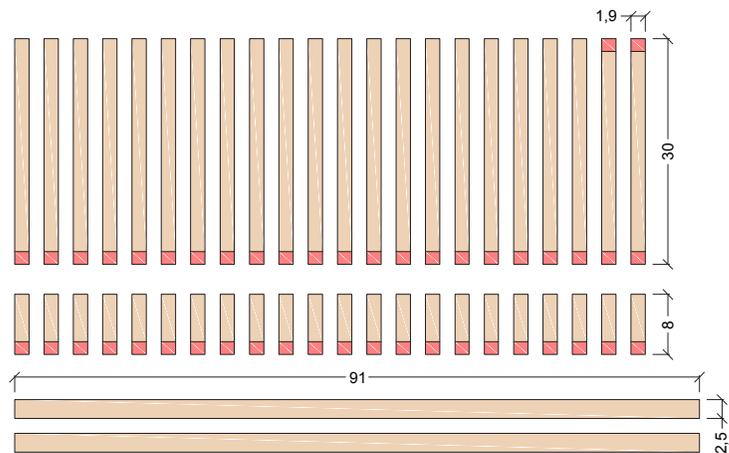


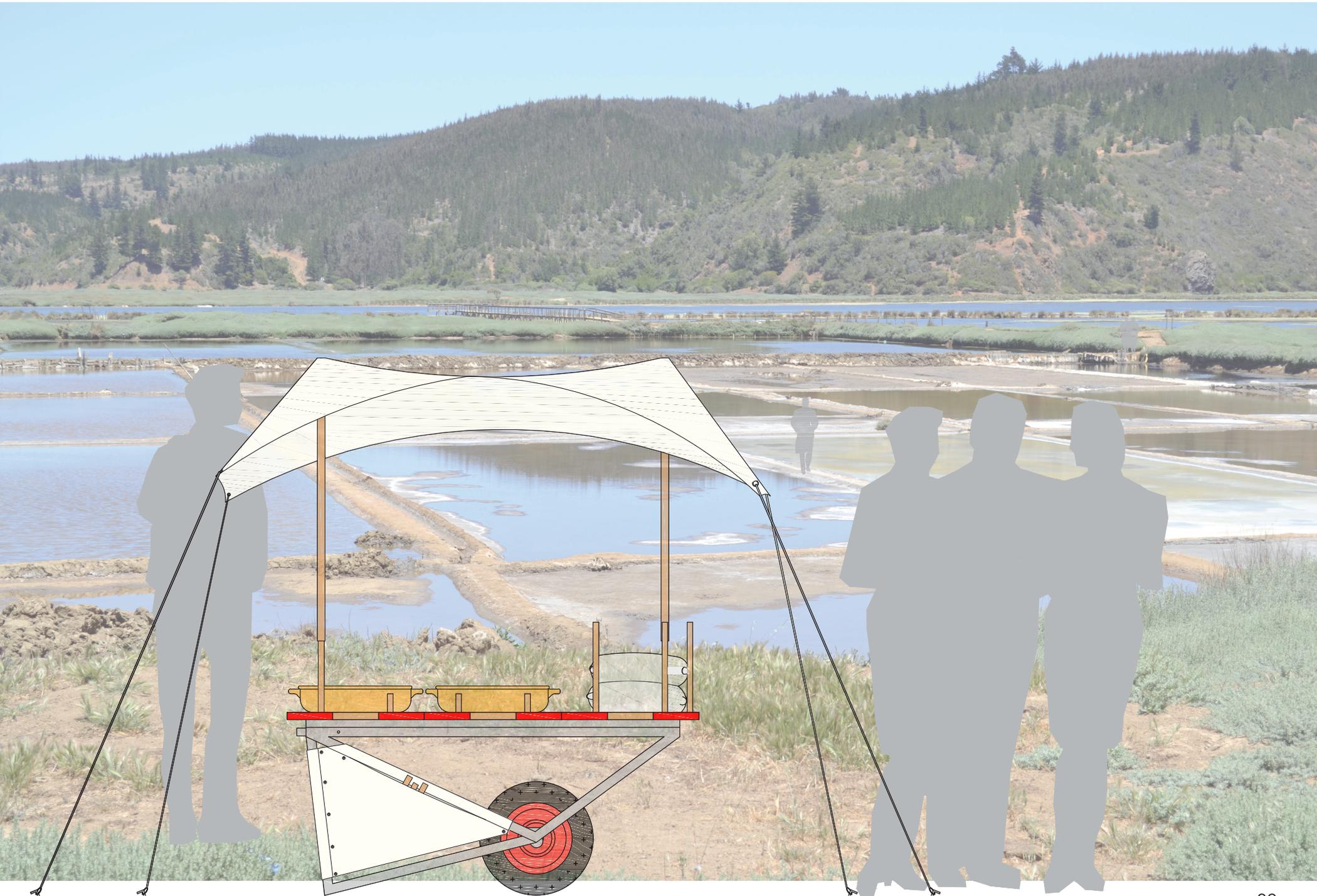
Detalle 3.  
esc 1:5

POSIBILIDADES CUBIERTA  
ESC 1:15



ACCESORIOS MÓDULO  
ESC 1:10





### iii. Plataforma de difusión

La difusión del proyecto se hace por medio de las redes sociales más concurridas en Chile: Twitter, Facebook e Instagram, donde se exponen fotografías, relatos de los salineros y actores participantes, videos, eventos en la zona, y toda información relacionada con el tema.

El objetivo es publicar en estas redes para mantener informados a los usuarios y difundir constantemente los productos salinos y la zona del estero Nilahue.

A continuación los links:

<https://www.facebook.com/salamano.estrategia>

[https://twitter.com/Sal\\_aMano](https://twitter.com/Sal_aMano)

[https://instagram.com/sal\\_amano](https://instagram.com/sal_amano)

Además se expondrán los productos en ferias gastronómicas y eventos relacionados con productos gourmet como Echinuco, Mercado Paula Gourmet, entre otras.

Página *Sal a Mano* en Facebook



Perfil de *Sal a Mano* en Twitter





## 4. BIBLIOGRAFIA

### i. Fuentes digitales

- Fahrenkrog, Karen. *Salinas de Cáhuil: una etnografía sobre la actividad salinera en Cáhuil, Barrancas y La Villa*. Tesis de la Escuela de Antropología. Universidad Academia de Humanismo Cristiano: <http://bibliotecadigital.academia.cl/bitstream/123456789/862/1/tant90.pdf>, Octubre 2013.
- Laguna Cáhuil: Diagnóstico, Ingeniería en Recursos Naturales Renovables, Geografía General, Universidad de Chile: <http://laguna-cahuil.wikispaces.com/Diagnóstico>, Octubre 2013.
- Pichilemu Chile: <http://www.depichilemu.cl>, Octubre 2013.
- Real Academia española: <http://www.rae.es>, Febrero 2014
- Salinas de Cáhuil: <http://www.salinasdecahuil.cl/tradicion.html>, Diciembre 2013.

### ii. Entrevistas

- Elsa del Carmen Pávez, vendedora de sal y emprendedora en Cáhuil.
- Gustavo Luis Moraga, salinero y vendedor en Barrancas.
- Juan Luis Moraga, salinero y vendedor en Barrancas.
- Luis Fernando Urzúa, salinero en La Villa.
- Manuel Varas, nieto de salineros y vendedor de sal en Santiago.
- Nemesia Menares Olmedo, dueña de salinas en Barrancas.
- María Jorquera Pávez, artesana en Pañul.
- Matías Palomo, dueño y chef de restaurant *Sukalde*.

## 5. INDICE DE IMAGENES

### Mapas

Explotación según origen de sal en Chile	9
Mapa del Estero Nilahue	10

### Fotografías

Pesca en Cáhuil	12
Salina en Barrancas	
Artesanía en Pañul	
Salinas bajo agua en Barrancas	16
El salinero Gustavo Luis Moraga barriendo la salina	
Cuarteles en producción de sal	
Taller de cocina en salinas de Boyeruca	18
Página <i>Sal a Mano</i> en Facebook	40
Perfil de <i>Sal a Mano</i> en Twitter	

### Croquis

Vista de las salinas desde el camino principal	13
Herramientas de los salineros	14
Puesto de venta en fiesta de Barrancas	18
Corte de terreno en Barrancas	24

### Gráficos

Producción de sal de costa	15
Formato de la sal de costa	17
Cifras de las salinas de Cáhuil en diferentes épocas	20
Estrategia de cooperación	21
<i>Sal a mano: estrategia de valoración al patrimonio intangible de Cáhuil</i>	22

## 6. FUENTE DE IMAGENES

### **Mapas, fotografías, croquis y gráficos**

Diseñados por la autora

### **Fotografías de Facebook y Twitter**

Pantallazo en Febrero 2014

