

BAJA DEMANDA:

De 300 mil quintales de sal que se producían antes en Aguadulce, hoy solo se extraen 35 mil como máximo, para ser vendidos a 4.25 el quintal.

PRIMER PLANO**Peregrinación de la Medalla Milagrosa**

VERAGUAS. 230 andas con la imagen de la Virgen de la Medalla Milagrosa recorrerán hoy las calles de Santiago, en una de las peregrinaciones más importantes de la región. Esta fiesta religiosa lleva 58 años de realizarse y después de las novenas, el cuarto domingo de noviembre, se efectúa la procesión. Las comunidades, barriadas, instituciones y familias acompañan a sus andas, recorren las calles con cantos, tamboritos y murgas con tonadas religiosas en honor a la santa. La procesión comenzará a las 10:00 a.m., luego de la misa oficiada por el obispo Oscar Mario Brown.

Ney Castillo

Se incautan de droga en río Cuango

COLÓN. Unos 18 kilos de cocaína se incautaron de las aguas del río Cuango, en el corregimiento del mismo nombre, en el distrito de Santa Isabel, en la costa arriba de Colón. La mercancía ilícita se encontraba en una lancha rápida de nombre "Eudoño", de 26 pies y dos motores fuera de borda, que se encontraba abandonada, y fue divisada por el Servicio Marítimo Nacional, que procedió a su incautación. El Servicio Marítimo mantiene un operativo por el área para dar con el paradero de los responsables de esta droga.

Amada Racero

Restaurantes violan normas sanitarias

CHIRIQUÍ. Por reincidir en la violación de las normas sanitarias, unos nueve restaurantes de la ciudad de David podrían cerrar sus puertas definitivamente, informó el director del Ministerio de Salud, Federico Ávila. Señaló que a inicios del presente año fue cerrado definitivamente el restaurante Centro Turístico Estadio, ubicado en la avenida Porras de la ciudad de David, y la misma suerte podrían correr otros nueve establecimientos por reincidir en la violación de las normas sanitarias. Ávila hizo un llamado a los dueños y administradores de restaurantes para que cumplan las disposiciones del Código Sanitario.

Sandra A. Rivera

COCLÉ. LOS GANADEROS Y LOS BARCOS ATUNEROS SON LOS QUE CONSUMEN ALGO DE LA PRODUCCIÓN.

Ocaso de las salinas de Aguadulce

**PROCESO.** Evaporación del agua, para dejar solo la sal que luego se seca y se recoge para su venta.

ESPECIAL PARA LA PRENSA/R. Quezada

■ La salinera dejó de ser una de las principales fuentes de sostén económico de los aguadulceños hace 20 años.

■ Ahora su comercialización es baja a nivel de ganaderos y para abastecer los barcos atuneros.

Rafael Quezada
AGUADULCE, Coclé

La tradicional imagen que antes identificaba a la ciudad de Aguadulce como la tierra de la sal y el azúcar se ha quedado como un mero símbolo literal que corre de voz en voz. La realidad de esta actividades es otra.

La industria de la sal, por ejemplo, atraviesa serios problemas que le impiden recuperarse.

Según datos de los productores, la producción de sal ha decaído porque las áreas o superficies de extracción o (las llamadas salinas) han disminuido. Antes existían 144, ahora solo hay 33, incluso algunas fueron utilizadas como espacios para la producción del camarón y así se han quedado desde 1998.

Las bodegas de las salinas de Aguadulce, que están ubicadas en el barrio San José de El Coco, son una muestra de lo abandonada que está la industria, solo unos viejos caserones de madera funcionan como depósito de sal cruda.

Los ganaderos y los barcos atuneros son los que consumen algo de la producción que sale de Aguadulce.

De 300 mil quintales de sal que se producían antes hoy solo se extraen 35 mil, como máximo, para ser vendidos a 4.25 el quintal.

Las empresas que antes compraban el producto a los salineros eran Empresa Coclesana, y Panasal, esta última ahora importa, otro aspecto en contra de la industria, dijeron salineros.

"Nosotros lográbamos vender hasta 300 mil quintales de sal en cada zafra", recordó José de la Rosa Quezada, un viejo salinero.

Si en algo se beneficiaba el pueblo de Aguadulce era que todo el producto de la venta de sal por zafra, que alcanzaba unos 950 mil dólares, se quedaba circulando en el mismo pueblo, recuerda.

Como anécdota dice que las abarroterías del lugar daban crédito todo el año a los

**PASADO.** La actividad ya no es como lo era hace 15 años.

ESPECIAL PARA LA PRENSA/R. Quezada

Mapa de ubicación

Infografía/Digno Argüelles/LA PRENSA

salineros hasta por mil dólares, saldo que cancelaban con la venta de la sal.

Organización tambaleante

La industria salinera de Aguadulce fue organizada en la cooperativa de salineros Marín Campos, hoy 141 miembros pertenecen a ella, pero la misma atraviesa problemas financieros y está intervenida por el Instituto Panameño Autónomo Cooperativo (Ipacoop).

Sin embargo, a pesar de estar intervenida, el Ipacoop realiza reuniones periódicas para informar a los socios sobre el estatus de la misma.

Los propios aguadulceños están conscientes de que la actividad ya no es como hace 15 años, así lo sienten. Telva Córdoba, presidenta del Comité Cultural de Aguadulce, grupo que resalta las tradiciones de los pueblos, comenta que existe preocupación porque las salinas de Aguadulce están desapareciendo.

**POCA ATENCIÓN.** Las bodegas de las salinas de Aguadulce están abandonadas.

ESPECIAL PARA LA PRENSA/R. Quezada

✱ De 300 mil quintales de sal que se producían antes, hoy solo se extraen 35 mil, como máximo, para ser vendidos a 4.5 dólares.

Responsabilidad

Las hojas volantes con mensajes eran uno de los movimientos que buscaba alentar a los coterráneos ante la difícil crisis que se avecinaba.

"Fue tan poco el amor de los aguadulceños a la tradicional

salinera que permitió que esta se extinguiera; o fue el poder económico el que los presionó a desaparecer como tradición, es como si parte de Aguadulce hubiera desaparecido", escribió Córdoba.

Debilidades de la industria

Otras señales de que la industria salinera ha mermado su actividad es que curiosamente el tradicional rodo y las palas de madera (herramientas utilizadas en el proceso de extracción de la sal) ya no están presentes

EN LA TIERRA DE LA SAL Y EL AZÚCAR

El sistema mecanizado permite elevar el área de producción y mejora la calidad del producto en las salinas de Aguadulce.

Denis Oscar Rivera
Biólogo



"No se puede continuar utilizando el sistema tradicional de tercios para producir sal, el gasto de producción se elevaría".

José de la Rosa Quezada
Salinero



"La industria salinera fue el soporte económico de muchos aguadulceños por muchos años, igual se considera una tradición regional".

Telva de Córdoba
Comité cultural

en las casas del barrio San José, donde residen los trabajadores de las salinas.

También aquel hombre de fisonomía recia y resistente (los viejos salineros) ahora permanece de brazos cruzados sin trabajo y otros realizan diversas faenas para lograr subsistir.

Mecanizar el sistema

Existen criterios de expertos sobre el tapete que coinciden en que una de las formas de reactivar la industria salinera es la de mecanizar el sistema de producción.

José de la Rosa Quezada, quien además fue presidente de la cooperativa en 1986, es uno de ellos y también señala que no es nada fácil reflotar la industria de la sal.

Primero, hay que reducir el gasto de producción que está por el orden de los 2.25 dólares para producir un quintal de sal, frente a los cuatro balboas con 25 centavos en que se vende actualmente.

Al mecanizar se pueden atender mayores superficies para extraer la sal, algo que no se puede hacer ahora bajo el viejo sistema tradicional, en el que la fuerza laboral alcanzaba casi los 25 mil trabajadores por temporada de zafra.

El biólogo Denis Oscar Rivera coincide y dice que al mecanizar el proceso se aumenta la producción y se mejora la calidad de la sal al concentrarle mayor porcentaje de cloruro de sodio, en este paso se ahorra el gasto de yodar la sal.

Si tiene algún comentario sobre este artículo escriba a <http://prensa.com/lector>

Una industria natural y netamente ecológica

Las salinas son los llamados tercios o canales con cierta medida y profundidad que se llenan de agua del mar, que posteriormente se consume por efecto del sol y se cristaliza dejando los bancos de sal en los destajos (zanjas). Estos bancos de sal formados

se movilizan con la popular herramienta llamada rodo. Una salina puede tener hasta 100 destajos, y cada destajo mide aproximadamente 25 metros cuadrados. La cosecha de sal en esta región se da desde la época indígena cuando lo hacían

de forma rudimentaria, esperando que bajara la marea para obtener luego sal cristalizada. El cacique Escoria dominaba el sector de las salinas que se extendía hasta Chitré para hacer trueques con otras tribus como Natá, Chirú y Nomé.