

2026-05-05

La sal de la mixteca poblana, tesoro milenario

Autor: Redacción

Género: Nota Informativa

<https://oaxaca.quadratin.com.mx/la-sal-de-la-mixteca-poblana-tesoro-milenario/>

OAXACA, Oax. 5 de mayo de 2026.- En una nueva edición de las Charlas de Ciencia se presentó el tema Pueblos y Gente de Sal Producción y Patrimonio Cultural en la Mixteca Puebla, como parte de una invitación impulsada por la Coordinación de Extensión Universitaria de la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM) Unidad Xochimilco, a través del Departamento de Divulgación de la Ciencia.

La sesión fue conducida por la maestra Cecilia Ezeta Genis, jefa del Proyecto Divulgación de la Ciencia de esa sede, quien dialogó con la doctora en historia Gabriela Contreras Pérez y el doctor en ciencias sociales David Benítez Rivera, ambos adscritos al Departamento de Relaciones Sociales.

Al inicio de la charla, la doctora Contreras Pérez explicó que esta región estuvo alguna vez bajo el mar, y por ello tiene una falla geológica en la que se concentran manantiales de agua salada, importante para el equilibrio de sodio y de las sustancias que requiere nuestro cuerpo.

En este periodo de acompañamiento se ha identificado un grave problema de comercialización, ya que los productores han llegado a acumular hasta cinco toneladas de la sustancia sin poder colocarla en el mercado.

El grupo no cuenta con apoyo institucional debido a que su negocio está clasificado como extractiva. Sin embargo, los investigadores han impulsado el reconocimiento de esta actividad como una forma de cosecha, ya que no se trata de extraer un recurso, sino de transformarlo mediante un proceso en el que la sal se forma conforme el agua se oxigena bajo el sol, en un ciclo prolongado de hasta seis meses que permite obtener dos o tres recolecciones.

Señaló que existe una noción clara sobre el valor del producto, aunque persisten dificultades para la venta. Por ello, se trabaja de manera conjunta en la obtención de la Indicación Geográfica, luego de considerar alternativas como la denominación de origen o su declaratoria como patrimonio, opciones que implican procesos mucho más largos.

La académica explicó que con este reconocimiento quedarían protegidos, ya que se establecería que este tipo de sal solo se produce en esa región, lo que facilitaría la obtención de etiquetado, código de barras y el aval de la Secretaría de Salud, permitiendo su ingreso al mercado con un valor acorde a su calidad.

El doctor Benítez Rivera señaló que se han realizado talleres orientados al reconocimiento de esta labor como patrimonio, cuyos resultados se integraron en un documento que será presentado para impulsar su declaratoria. De forma paralela, se han publicado artículos y se proyecta la elaboración de un libro que recupere la voz de los salineros.

Destacó que en la actualidad jóvenes de la región se suman a este oficio, expresándose a través de murales y nuevas técnicas de aprovechamiento que van más allá de la venta, incorporándose también en la preparación de alimentos y en diversas estrategias de valor agregado.

A su vez, dijo, en colaboración con la Unidad Iztapalapa, se diseñaron tres filtros para mejorar la calidad del agua del manantial. Los análisis realizados revelaron que esta sal es baja en sodio y rica en minerales, apta incluso para personas con problemas del sistema inmune, además de poseer características similares a la sal del Himalaya.

Subrayó la relevancia de este trabajo conjunto con los salineros y la vinculación entre la Universidad y los pobladores, donde alumnado de distintas carreras participan mediante el servicio social, lo que fortalece el lazo con la sociedad y retribuye parte de lo que de ella se obtiene.