

Salinas del MESTO

Hinojares, Jaén



Salinas del Mesto (www.turismoencazorla.com)

1 Localización

Nombre del manantial/fuente: **Salinas del MESTO**

Otros nombres conocidos: **Salinas del Mesto Viejo**

Pedanía, aldea, paraje o pago: **Paraje del Mesto o de las Salinas Viejas**

Municipio: **Hinojares**

Provincia: **Jaén**

Coordenadas UTM (ETRS89): X: **499918.142** Y: **4176492.76** Huso: **30** Altitud: **713 m**

Nombre de la cuenca: **Guadalquivir**

Nombre de la subcuenca: **Guadiana Menor**

Nombre del río/arroyo que origina (si procede): ---

Nombre de la masa de agua subterránea (si procede): **Quesada-Castril (05.02)**

Nombre del Espacio Natural Protegido (si procede): **Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, Red Natura 2000 y Reserva de la Biosfera**

2 Procedencia del agua subterránea

Nombre del lugar o sierra de donde se supone procede el agua subterránea: ---

Naturaleza de las rocas por donde se supone circula el agua subterránea: **Rocas carbonatadas**
Rocas detríticas

3 Tipo de surgencia

Manantial

4 Descripción

Se encuentran al norte de Hinojares, al igual que las salinas de Chíllar al sur. La procedencia de sus aguas es de manantial, es decir agua salada procedente del subsuelo que emerge a la superficie de forma natural.

Estuvieron en funcionamiento hasta el año 2007. Durante los meses de otoño, invierno y primavera se recogía y concentraba el agua salada procedente del manantial en una especie de piscinas llamadas calentadores. A finales de la primavera, principio de verano y finales de septiembre, las sucesivas inundaciones de unas zonas acotadas llamadas pilas o tajos y mediante la evaporación del agua, se va depositando la sal insoluble en la base de las pilas. Cuando alcanzan un espesor de 3 a 5 cm se procede a acumularla en las propias pilas, trasladándola con posterioridad a los secaderos donde la sal pierde la humedad y se procede a su envasado como sal gorda. Se comercializa como "sal Gorda" y se destina en su mayor parte para el consumo del ganado, aunque también se utiliza en la industria cárnica, en panaderías y en menor medida para uso doméstico.

Como dato curioso añadir que la concentración de cloruro sódico en el agua de mar es de 35 a 45 gramos por litro de agua. La sal hinojareña tiene una concentración que oscila entre los 200 y 230 gramos por litro de agua.

5 Instalaciones asociadas

Balsas, calentadores y demás instalaciones de la salina

6 Caudal medio

Caudal: **Muy bajo (0 – 1 l/s)**

¿Se agota? **No se agota nunca**

7 Uso del agua

Sin uso

8 Acceso y uso público actual

Acceso: **Con autorización o permiso**

Uso público actual: **Bajo**

Valoración de las instalaciones y facilidad de uso: **Inexistentes**

9 Estado de conservación

Deficiente

10 Amenazas, impactos y presiones

Abandono, suciedad y vertidos

11 Otra información

Antecedentes históricos

El conocimiento de la existencia del manantial quizás se remonte varios siglos atrás pero la construcción de las instalaciones y la hacienda se realizó casi con toda seguridad a finales del siglo XIX y principios del XX.

Hasta el año 2007 estaban en funcionamiento, por lo que la estructura sigue en su lugar .conocerlas.

Otra información

Más información en:

https://jaenpedia.wikanda.es/wiki/Salinas_de_Hinojares

12 Valores sectoriales

Científico/Didáctico: ---

Minero/Medicinal: ---

Paisajístico/Pintoresco: **Medio**

Medio-ambiental: ---

Recreativo/Turístico/Usos Públicos: ---

Histórico/socio-cultural: **Alto**

Arquitectónico: ---

Económico: ---

Arraigo/Aprecio popular: **Alto**

13 Valoración general

Media

14 Nombre del autor/es de la ficha

L. Baños

(06-11-2019)

ADVERTENCIA:

Esta ficha tiene sólo carácter informativo y preliminar. Se recuerda que los datos de partida han sido suministrados por personas físicas y están referidos a fechas concretas. En cualquier caso, la información colgada en esta página web estará en permanente depuración, a través de las adiciones y modificaciones recibidas, y de las verificaciones y homogeneizaciones de criterio oportunas.