

Nathalia Getsemaní Fregoso Alvarado

Comunicación Persuasiva

Actividad 1 Ordinario “Discurso Persuasivo”

Estimados comerciantes de la zona de la costa alegre

Me dirijo a ustedes, con la finalidad de proporcionarles un producto nacional, con grandes beneficios para el desarrollo comercial de la zona.

LA SAL DE COLIMA

Estamos hablando de una sal que no daña tanto a las personas diabéticas ya que no está procesada, su recolección es de manera natural y es baja en sodio.

La sal de Colima es un producto que se consigue de manera artesanal, dejando secar y evaporar agua de mar que llega directamente a la laguna de Cuyutlán municipio de Colima. A diferencia de la sal comercial, está recomendada por doctores, ya que por su bajo contenido de sodio las personas diabéticas y con problemas en el hígado la pueden consumir, pero al igual que todo en exceso hace daño.

Para su mejor comprensión hablaremos de los siguientes temas y aumentar la promoción de la sal a nivel nacional, enfocadas principalmente en este punto del país. Los puntos son:

- * Su historia y propiedades.
- * Su recolección.
- * Su promoción y venta.

Desde años atrás el estado de Colima encontró una fuente de trabajo en la cual no se le invierte tanta materia económica como en otros sectores, pusieron observar que tenían una laguna la cual tiene un proceso increíble y singular, esta laguna es la laguna de Cuyutlan, mejor conocida como la Salina o la Salera.

Su recolección es a base de dejar secar la laguna de Cuyutlan, la cual tiene una extensión de aproximado de 7,200 hectáreas y una longitud 37 km esto incrementa o disminuye según el año y su temporada de lluvias, puede llegar a almacenar 700,00 m³ y se abastece de los ríos Armería y Agua Blanca.

Dejan cercar la laguna y al paso del día tapan con bolsas negras para mejor evaporación solar.

Esta sal es baja en sodio y en minerales, por eso es que muchas personas que sufren de diabetes solo van de distintos lados a comprarla, ya que es igual de salada en sabor que la sal comercia, por ejemplo mi familia sufre de diabetes y solo viaje de Guadalajara a Colima con el único objetivo de comprar costales de sal que duran aproximadamente 5 meses, y así ellos promueven y ayudan a su venta y consumo

Por la noche las dejan tapadas para que no les entre el sereno y no se deshaga la sal que ya está en granos grandes. Al llegar al siguiente día, con una pala juntan la sal en montones pequeños, para después en un tipo de colador pasarla y estilar el restante del agua. La sal ya colada la colocan en aparte y la dejan al sol nuevamente para elimina todo residuo de agua.

Al llegar el día siguiente la llevan en costales a una especie de carpa, donde dividen sal en pequeños costales para venderla por granos y otra la separan para su trituración con prensas de madera y venderla molida

Su venta es de 20 pesos por 5 kilogramos, algo así de 4 pesos el kilogramo, hoy en día solo se vende en el estado de colima ya que por su bajo costo es mucho más barato solo venderla hay que exportarla, estos costales se pueden encontrar a lo largo de la carretera / autopista federal Cihuatlan – Colima, Colima – Armería y Colima – Tecoman.

El Gobierno del estado de Colima ha Promovido a nivel estatal la venta de esta sal, hablando y haciendo tratados con la asociación de restauranteros de solo utilizar y comprar esta sal, para la conservación de esta cultura y dar más fuentes de trabajo.

Mi objetivo al hablar de esta productos es promover su venta y así poder conservar esta fuente de trabajo y conservas su producto, que mejor que utilizar productos 100 % artesanales y 100 % mexicanas y así poder ayudar a su conservación, su venta y dejar más fuentes de empleo que hoy en día tanta falta hace en el país.

**CONSUMAMOS PRODUCTOS MEXICANOS, YA QUE DE ELLOS
DEPENDEMOS, ASI AYUDAMOS A NUESTRA ECONOMIA Y CULTURA!!!**