



**PROYECTO FORTALECIMIENTO DE LA COMPETITIVIDAD Y EL
DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD ARTESANAL EN EL DEPARTAMENTO DE
BOLÍVAR FASE 3.**

Proyecto “Fortalecimiento de la competitividad y el Desarrollo de la actividad artesanal en el departamento de Bolívar” Fase 3.

Asesoría en diseño y producción para la oferta de producto artesanal en el departamento de Bolívar

Anexo
Diagnóstico del trabajo en Coco y cacho en Cartagena

Presentado por
ISABEL RODRIGUEZ
Asesora

Cartagena D.T y C – Bolívar - Diciembre 2016

COMPONENTE DE PRODUCCIÓN EN CARTAGENA TALLA COCO Y CACHO EN CARTAGENA - BOLIVAR

DIAGNOSTICO DE OFICIO

OFICIO: TALLA EN COCO Y CACHO

De acuerdo a la información recopilada e imágenes de apoyo, se evidencian falencias en el proceso productivo en cuanto a la estación de trabajo y herramientas utilizadas para el proceso de geometrización y tallado del coco y del cacho. Se considera la proveeduría dentro de los parámetros pertinentes del proceso, por lo que no se considera intervenir la cadena de consecución de materias primas.

El primer proceso de preparación es el raspado por dentro y por fuera

En cuanto a las herramientas encontramos que son hechas por ellos mismos, por lo que ya se encuentran en un estado de costumbre donde ya las dominan y se sienten familiarizados con ellas.

Aducen necesitar unas herramientas diferentes o complementarias a estas, están dispuestos a comprar caladora una segueta manual para experimentar estados diferentes dentro de su proceso habitual.

Se identificaron necesidades en el puesto de trabajo, en los dispositivos de geometrización y medición que podemos identificar en la imagen, además en las herramientas de tallado de fabricación casera.

Se propone hacer un estudio primario del puesto de trabajo, donde podamos identificar las posturas correctas para la realización del trabajo y los dispositivos adecuados.

Se propone tener disciplina que les ayude a ser más eficientes en su trabajo, en consecuencia se les propone escoger un día a la semana para la recolección de la materia prima diferentes tamaños y dar inicio al proceso productivo, sacarle lo de adentro para evitar que se dañe y así tener en cadena el proceso productivo para luego apilar y tener material en proceso que optimice su producción y cuando tengan pedidos específicos poder cumplir en menor tiempo, esto en el caso de pedidos específicos, además se les pide realizar productos semanales para tener productos para clientes que lleguen a su casa y a sus puestos en la calle y para participación en ferias.

CONSIDERACIONES METODOLÓGICAS

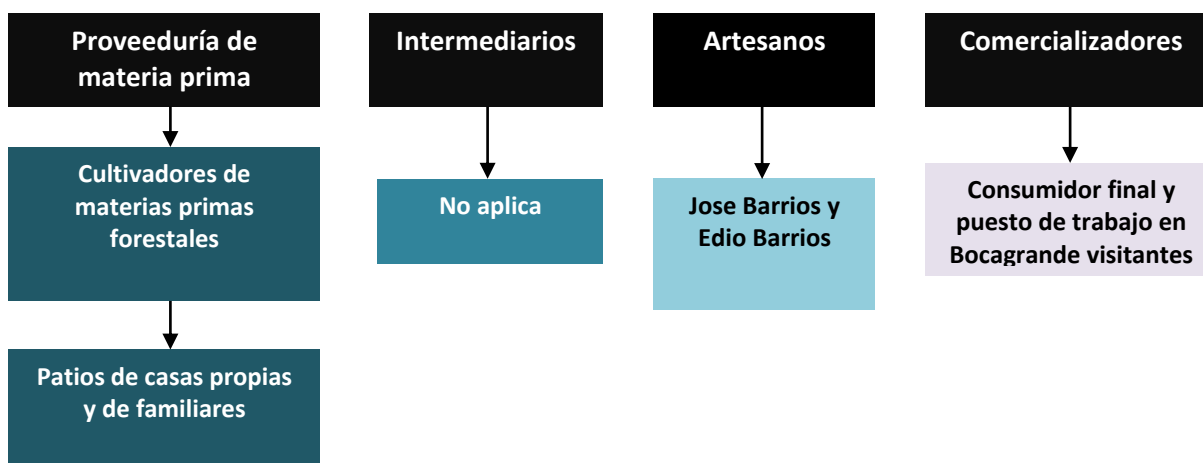
1. Contextualización del oficio y la comunidad

En el barrio Olaya en Cartagena encontramos varios artesanos que trabajan el coco el cacho y el totumo como actividad económica secundaria, ya que al no tener uno clientes fijos, los artesanos se ven en la necesidad de hacer actividades alternas para su sustento diario. Se presume que hay otros artesanos en la zona, pero estos trabajan otro tipo de materias primas

Determinación del número de unidades productivas a visitar para la realización del diagnóstico de oficio

En las convocatorias únicamente hemos registrado dos actores involucrados en el proceso de producción del coco y del cacho que mostraron interés ellos tienen a varios familiares trabajando con ellos son tío y sobrino los representantes del grupo. Son maestros de una misma familia, tío y sobrino, cuyas edades oscilan entre los 63 años y 40 años respectivamente. Hay evidencia de transmisión del oficio entre generaciones.

2. Identificación de la cadena productiva



2.1 Identificación de materias primas y cadena de proveeduría

No.	Nombre de la materia prima	Presentación o Un. medida	Cantidad utilizada/mes/semestre/año
1	Coco y cacho	unidad	Depende de los pedidos

Proveedores de materias primas

- Frecuencia de venta: semanal

Identificación de insumos o materias primas de origen industrial utilizados

No.	Nombre del insumo	Presentación ((líquido, sólido, gaseoso)	Cantidad utilizada/mes/semestre/año
1	Soldadura epoxica	líquido	Información no detallada

- **Problemática percibida frente al aprovisionamiento de la materia prima y otra que afecte la sostenibilidad de la actividad.**

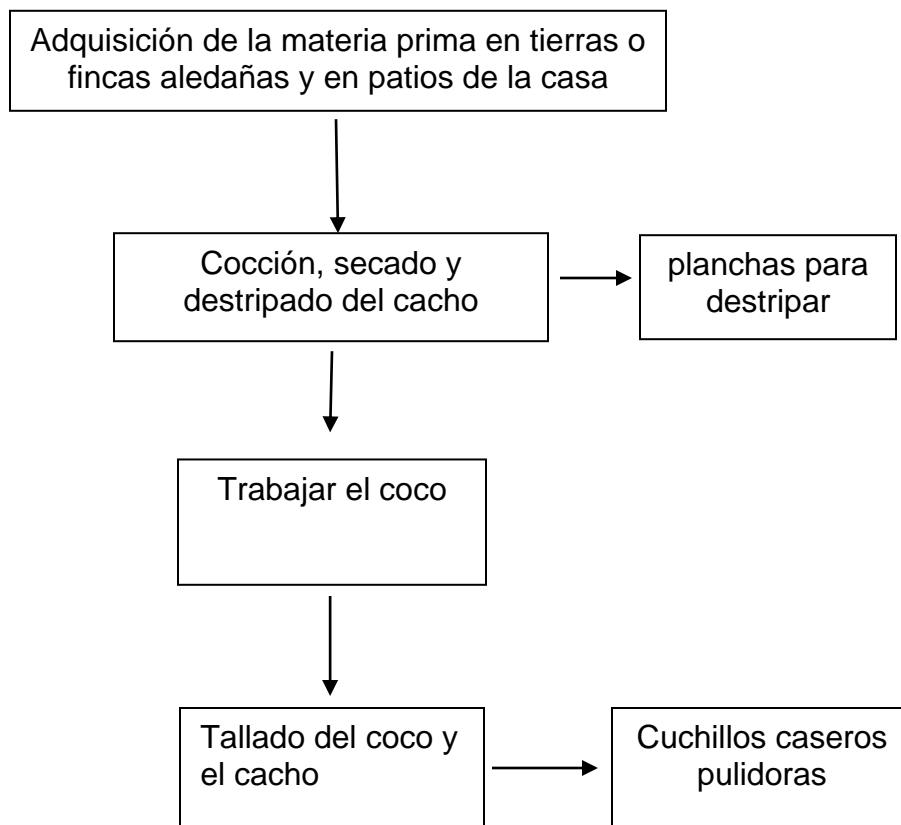
El coco y el cacho es de origen natural, de delicado manejo. Este presenta características propias que indican cuando ya se encuentra maduro; si se extrae antes o después de tener estas características, prácticamente se debe desechar puesto que si hace antes; en el momento de la despulpada no quedará como debe ser; y si se hace después de su madurez, puede que el producto se quiebre, se rompa o simplemente sea atacado por insectos que lo terminen de dañar.

Se hace importante hacer un estudio sobre sus características para lograr maneras de acopiarlo sin que este se dañe con facilidad

Hay que tener en cuenta que en el coco y el cacho hay que optimizar el proceso de recolección ya sea en patios vecinos o en su propio patio y mantener

Así el cuidado de los árboles fuente de su materia prima y visitar los mataderos .

2.2 Descripción de proceso productivo



MODELO FLUJOGRAMA ANALÍTICO

Oficio artesanal: Talla en coco y cacho

Herramientas



puliendo el coco