



Artesanías de Colombia s.a.

**TRIPA DE CHOCOLATILLO
GUAPI - CAUCA
Fichas de productos y análisis**

María Margarita Spanger Diaz
Maestra Textil

1995



ANALISIS DE LA TRIPA DE CHOCOLATILLO

Es la materia prima que utilizan los indígenas en la elaboración de productos, ésta se adquiere en el destripado de la vena de chocolatillo.

forma: Cinta larga y plana.

tamaño: El ancho es mayor que la vena de chocolatillo pues de ésta se saca. Oscila entre 0.6 a 1.2 centímetros.

El largo varía según el corte que se le haga a la planta encontramos dimensiones de 100 a 150 centímetros.

Textura: La tripa de chocolatillo tiene dos caras, una de ellas es la utilizada como el derecho de la cinta, la que tiene una línea en los extremos (ancho) a través de todo su largo, éstas tienen mayor brillo que el centro. El revés de la cinta es totalmente liso y con un brillo parejo.

Los bordes son gruesos en relación al centro de la tripa y uniformes.

Color: El pigmento de la tripa de chocolatillo es habano.

Flexibilidad: Se comporta igual a la vena de chocolatillo.

Permeabilidad: Se comporta igual a la vena de chocolatillo.

Como aspecto interesante se observa que el material en los procesos de teñido, el color se fija más en



las líneas de los extremos que en el centro. parece ser que hay mayor permeabilidad (absorsión) en éstas.

resistencia: Es de gran resistencia si se mantiene a tracción su longitud, pero si se le ejerce cualquier tipo de fuerza en el centro de la tripa se rasga totalmente.

Calidad: Se maneja con las mismas recomendaciones de la vena de chocolatillo.



TRIPA DE CHOCOLATILLO. INDIGENA.

1. Canasta.
2. Canasto.

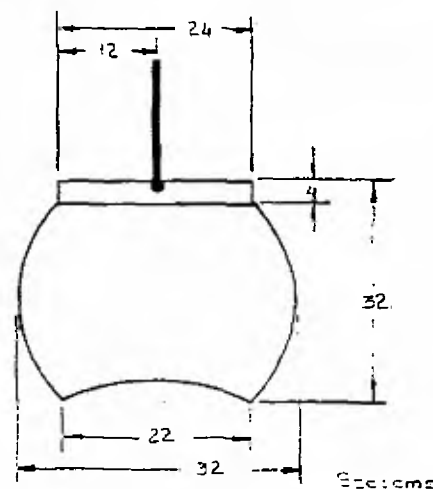


FICHA TECNICA - DESCRIPCION DE PRODUCTOS



DIMENSIONES

Largo: _____
 Alto: _____
 Ancho: _____
 Diámetro: _____
 Peso: _____



DESCRIPCION

Base lineal: inicio de traba larga (23)
 con tejido seguido de 2-2-2.

Cuerpo: Las venas de los extremos de la
 traba se cruzan y se continua el tejido
 seguido de 1-1-1.

Acabados: Pisado o en contravía.

nombre: Cesta en traba.
 (indígena).

materia prima: Tripa de chocolatillo

PROCEDENCIA

departamento: cauca.

municipio: huani.

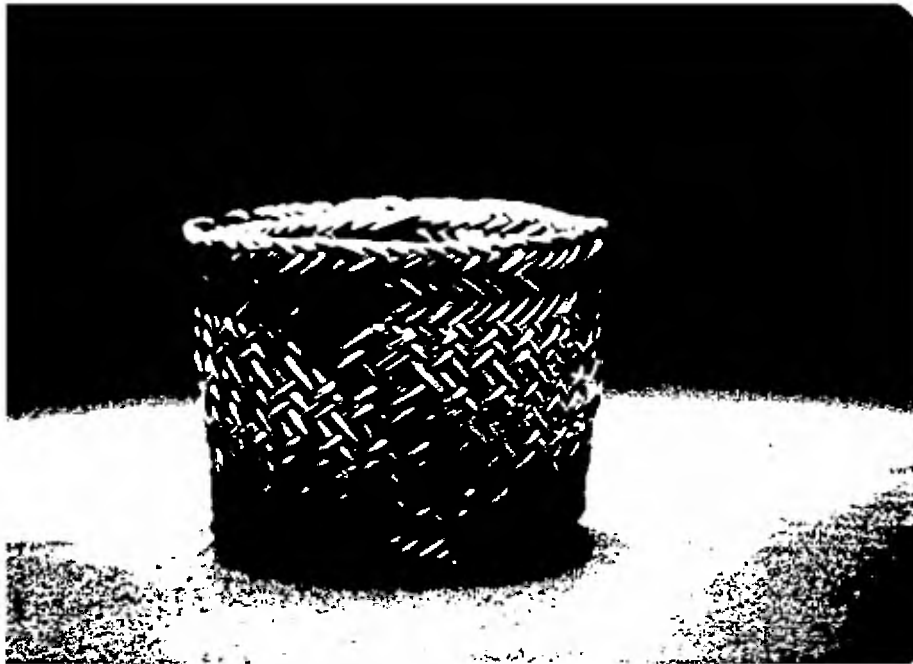
corregimiento - vereda: _____

Corregimiento de "Saija".

OBSERVACIONES: La estabilidad de la cesta se ve disminuida por la base lineal. Buenos acabados.

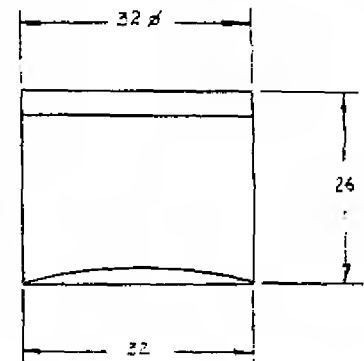


FICHA TECNICA - DESCRIPCION DE PRODUCTOS



DIMENSIONES

Largo: 32 cms
 Alto: 26 cms
 Ancho: 32 cms de diametro.
 Diametro: _____
 Peso: _____



Escala: cms

DESCRIPCION

Base cuadrada con inicio central y tejida en camino seguido de 2-2-2.

Cuerpo: Las esquinas de la base se cruzan y se continua con tejido seguido de 2-2-2.

Acabados: pisado o en contravía.

nombre: Canasto en Tripa. (indigena).

PROFUNDENCIA

departamento: cauca.

municipio: Guapi.

corregimiento - vereda: _____

materia prima: Tripa de chocolatillo. Corregimiento de "Saija".

OBSERVACIONES: Estructuralmente es resistente por el tejido y el material y a demás sus acabados son buenos.



CONCLUSIONES GENERALES

Se identifica de igual manera al trabajo realizado por los indígenas: .Inicios con traba larga y central.

.Tejidos sin armadura (diagonal).

.Combinación de color (oxidación del material).

.Acabados en contravía.

.El asa de la canasta esta tejida en forma de (X), sujetandose por los terminales.

.Aunque estructuralmente esta bien realizada la canasta, su base tiene poca estabilidad.



RECOMENDACIONES

EXPLOTAR Y APLICAR LA ELABORACION DE PRODUCTOS CON ESTA MATERIA PRIMA.

Se relaciona de igual forma al trabajo realizado con vena de chocolatlillo elaborado por los indigenas. Es necesario conservar la identidad de la técnica, inicios, tejidos, acabados y combinaciones de color.

Se debe enfatizar en el manejo de la textura, ya que este material la esta ofreciendo, siendo ésta una razón para ser aplicada a todos los productos que elaboran sin armadura en vena de chocolatlillo. Además por ser deshecho del destripado disminuye los costos.

Conservar el teñido por oxidación.