Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
Artesanías de Colombia S.A.
Centro Colombiano de Diseño para la Artesanía y las Pymes.

Proyecto empresarial de innovación y desarrollo técnico

"Diseño e Innovación Tecnológica aplicados en el proceso de desarrollo del sector artesanal y la ejecución del plan de transferencia aprobado por el SENA"

Asesoría para el desarrollo de producto a partir del rediseño y/o diversificación del producto artesanal Caicedonia (Valle)

nexo
Extracción de la guasca café y blanca

SILVIA ARANGO ALVAREZ

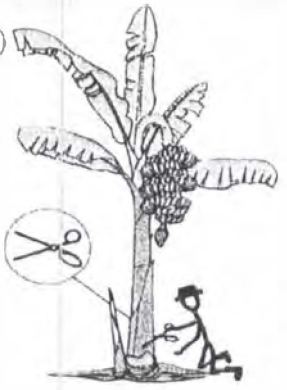
DISEÑADORA TEXTIL

Convenio de cooperación y asistencia técnica y financiera No. 2051720
entre el SENA – FONADE y Artesanías de Colombia
Interventoría: Universidad Nacional de Colombia.

Diciembre 2006

ANEXO 1. EXTRACCIÓN DE LA GUASCA CAFÉ

1



GUASCA CAFE

También llamada guasca seca

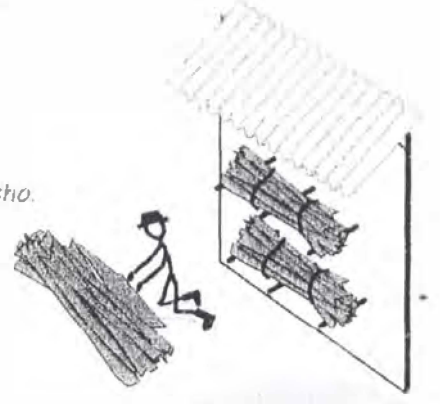
Se toman las láminas exteriores que estén secas y en buen estado.
Se retira un poco la guasca de la mata y tomándola por la base se corta con **Tijeras.**

2

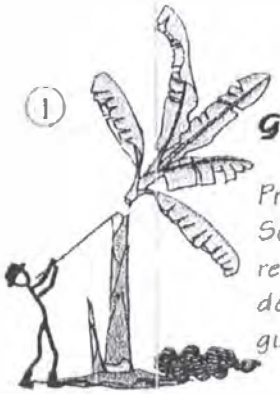
Se desprende de abajo hacia arriba.
Inmediatamente se puede usar

3

Se hacen los atados y se guardan bajo techo.



ANEXO 2. EXTRACCIÓN DE LA GUASCA BLANCA.

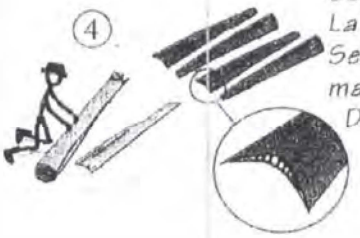


1 **GUASCA BLANCA**

Proceso:
Se recomienda que al cosechar el racimo se realice el corte en la parte más alta posible de la penca para mayor longitud de la guasca.

2 *Se puede esperar máximo cinco días para cortar la penca a* ***50cm*** *de la base hacia arriba.*

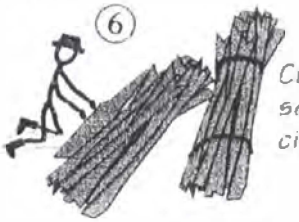
3 *Se lleva la penca hasta el sitio donde se va a secar ya sea patio de cemento, eiva o techo de zinc.*



4 *Se quitan las capas que estén dañadas.*
La parte gruesa de la penca se coloca a la izquierda.
Se van sacando una a una las guascas, deslizando la mano para desprenderlas.
De una penca salen aproximadamente diez guascas.
El "corazón" se desecha.
Se acomodan las guascas boca abajo.
Se inicia el proceso de secado.

5

A los tres días se voltean las guascas.
En este punto se debe evitar que se moje.
El proceso completo de secado demora de ocho a doce días.

6 

Cuando están completamente secas, se hacen atados de cincuenta guascas.