



MINISTERIO DE DESARROLLO ECONOMICO
ARTESANIAS DE COLOMBIA S.A.

DIAGNOSTICO DE CESTERIA EN LOS MUNICIPIOS DE
GUATEQUE, SOMONDOCO Y GARAGOA
DEPARTAMENTO DE BOYACA

LEILA MARCELA MOLINA CARO
DISEÑADORA INDUSTRIAL
ASESORA CONVENIO

SantaFé de Bogotá, Septiembre 20 de 1998



DIAGNOSTICO DE CESTERIA EN LOS MUNICIPIOS DE
GUATEQUE, SOMONDOCO Y GARAGOA
DEPARTAMENTO DE BOYACA
CONVENIO ARTESANIAS DE COLOMBIA – ICBA
CONVENIO NACIONAL SENA- ARTESANIAS DE COLOMBIA

CECILIA DUQUE DUQUE
Gerente General

LUIS JAIRO CARRILLO
Subgerente de Desarrollo

LYDA DEL CARMEN DIAZ
Coordinadora Unidad de Diseño

LEDYS PATRICIA BUSTAMANTE
Coordinadora Convenio

ASER VEGA
Coordinador Regional Centro Oriente

LEILA MARCELA MOLINA CARO
Asesora del Convenio

SANTAFE DE BOGOTA, SEPTIEMBRE DE 1998

TABLA DE CONTENIDO

CESTERIA EN MUNICIPIOS DE GUATEQUE, SOMONDOCO, Y GARAGOA

INTRODUCCION

1. ANTECEDENTES DEL OFICIO

- 1.1 MUNICIPIO DE GUATEQUE
 - 1.1.1 *Ubicación geográfica y descripción*
- 1.2 MUNICIPIO DE SOMONDOCO
 - 1.2.1 *Ubicación geográfica y descripción*
- 1.3 MUNICIPIO DE GARAGOA
 - 1.3.1 *Ubicación geográfica y descripción*
- 1.4 OFICIO Y TECNICA

2. PIEZA ARTESANAL

- 2.1 CANASTO ALMUERZERO REDONDO
- 2.2 CANASTO DE CATABRA
- 2.3 CANASTO CUARTERON
- 2.4 ZARANDAS
- 2.5 CUNAS

3. PRODUCCION

- 3.1 MATERIAS PRIMAS
 - 3.1.1 *Chín o caña de castilla*
 - 3.1.2 *Bejuco de monte*
- 3.2 REALIZACION DE LOS PRODUCTOS EN CESTERIA
 - 3.2.1 *Preparación del material*
 - 3.2.2 *Amarrado base canasto*
 - 3.2.3 *Tejido base canasto*
 - 3.2.4 *Remate canasto*

3.2.5 Enmanijado

3.3 TALLERES

3.4 TIEMPO ESTIMADO PARA REALIZACION PRODUCTOS CESTERIA

3.5 CAPACIDAD DE PRODUCCION

3.6 ALMACENAMIENTO

4. COMERCIALIZACION

CONCLUSIONES

OBSERVACIONES

INTRODUCCION

El trabajo artesanal es una de las pocas actividades en las que el autor desarrolla y lleva a cabo todo el proceso, desde la siembra y preparación de la materia prima hasta la comercialización de sus productos, objetos de cultura material.

El trabajo de cestería desarrollado en la zona del Valle de Tenza resulta no sólo una rica manifestación de la habilidad de sus artesanos, sino la mejor expresión cultural de una región que mantiene una fuerte tradición, en tiempo y espacio, de un trabajo que día a día, a lo largo de muchos años y muchas épocas ha sido enseñado y aprendido afirmando su más grande valor : ser herencia, constituirse para cada nueva generación en el elemento sólido recibido de padres y abuelos que permite prolongarse hacia el futuro.

En los estudios preliminares realizados por el Instituto de Cultura y Bellas Artes de Boyacá, se ha tenido en cuenta la parte sociocultural que ilustra el proceso iniciado con el presente diagnóstico, pero la realidad que viven estas comunidades actualmente va más allá y más rápido que cualquier posible aproximación teórica: el oficio lentamente desaparece, pocas madres lo transmiten a sus hijos ya que la premura económica de éstos tiempos ya no permite recrearse en aprender un oficio que no ofrece posibilidades económicas, debido a el mal manejo dado por los intermediarios o comerciantes de artesanías y a la falta de una política clara y continua de comercialización y mercadeo, que en últimas son los principales factores que han afectado el oficio.

El presente diagnóstico abarca las poblaciones de Guateque, Somondoco y Garagoa, en las que las características propias del oficio son muy similares y que se encuentran ubicadas muy cerca entre sí.

1. ANTECEDENTES DEL OFICIO

1.1 MUNICIPIO DE GUATEQUE

En el diagnóstico del municipio de Guateque no encontré una tradición artesanal muy arraigada, al parecer existió en la en la región una tradición cestera aunque no muy marcada, pero por su cercanía con Tenza y ante las pocas posibilidades de competir con un mercado tan fuerte, dicha tradición poco a poco ha ido desapareciendo. Aún así en el mercado semanal que es el día miércoles y que se convierte en uno de los más grandes e importantes de la región por su gran afluencia de público, se encuentra una parte dedicada a la venta de canastos; los productos que se encuentran allí provienen en su mayoría de Somondoco y Tenza, ubicándose sólo uno o dos vendedores de Guateque.

El grupo que se contactó para realizar el diagnóstico se localiza en el casco urbano del municipio o en fincas aledañas, en la zona rural, a pesar de contar con el apoyo de la UMATA y la Alcaldía no se pudo localizar grupo artesanal, ya que al parecer la tradición se ha perdido casi por completo.

Las artesanas aunque llevan todas más de 10 años viviendo en Guateque aprendieron la técnica empleada en Tenza y Sutatenza y sus familias proceden de estas regiones, aún así el producto que elaboran tiene las formas tradicionalmente conocidas en la región.

Actualmente muy pocas personas se dedican a la elaboración de canastos, esto se debe al bajo precio y a la poca demanda de los productos.

1.1.1 Ubicación Geográfica y Descripción

El municipio de Guateque se encuentra ubicado en la Provincia de Oriente de la cual es su capital, pueblo anterior a la conquista. Su nombre es de origen chibcha y traduce: 'ministro de Guía', 'éste era el nombre de un soberano chibcha.

Limita por el norte con la Capilla de Tenza, por el sur con Guayatá; por el oriente con Somondoco y Sutatenza y por el occidente, con Tibirita y Manta.

La población está situada a 5, 0', 15" de latitud Norte y a 73, 29" de longitud al oeste de Greenwich.

Su extensión total es de 38 km², con una altura de 1840 mts sobre el nivel del mar, 24 km² en clima medio y 14 km² en clima frío. Su temperatura media es de 18°C.

El municipio se divide en las siguientes veredas:

- Cantoras
- Chorro Arriba
- Chorro Abajo
- Chinquica
- Gaunza Arriba
- Gaunza Abajo
- Gotera
- Juntas
- Llano Grande
- Mortiño
- Munantá
-
- Plaza Arriba
- Plaza Abajo
- Piedra Parada
- Pozos
- Puente
- Rosales
- Sivatá
- Siravita
- Tincachoque
- Ubajuca
- Suaitoque

En la parte de agricultura se siembra maíz, yuca, garbanzos, arracacha, anís, caña de azúcar, algodón, café, naranja, chirimoya, plátano, limón, pomarrosa. En ganadería se dedican al levante de especies vacuna, lanar, caballar, mular y porcinos.

1.2 MUNICIPIO DE SOMONDOCO

En el municipio de Somondoco se encuentra quizás una de las tradiciones más antiguas en cestería de la zona. La técnica, según referencias de las artesanas, ha sido aprendida y transmitida de generación en generación, conservándose hasta el momento casi intacta.

Durante mucho tiempo el trabajo en cestería fue uno de los principales ingresos de muchas familias campesinas en las que normalmente el hombre se dedicaba al trabajo del campo y la mujer con los niños trabajaban en la elaboración de los canastos, los cuales eran comprados en buena cantidad y aunque el precio nunca ha sido justo, por lo menos como mencionan ellas se justificaba el volumen del trabajo. En esta época el oficio se aprendía a muy temprana edad, ya que por la cantidad de trabajo se involucraba el mayor número de personas de la familia para desarrollarlo; los niños a una edad promedio de 8 años ya aportaban un volumen importante de producción y de menor edad colaboraban preparando material.

Las artesanas más tradicionales elaboran únicamente el canasto almuerzero y el canasto de catabra, que son los productos típicos, las nuevas generaciones de artesanos han incluido en su trabajo nuevos productos como adornos de pared, muñecos, cunas, que si bien no son demandados por el mercado de los intermediarios se elaboran por encargo y representan una entrada adicional.

Somondoco tradicionalmente ha sido el mayor abastecedor en el mercado cestero de los municipios de Guateque y Garagoa, los mercados más grandes de la región.

Con el paso del tiempo la demanda de los productos de cestería ha disminuido, son pocos los comerciantes que en la actualidad compran y el precio no ha subido por lo menos en los últimos cuatro años, lo que ha ocasionado una grave crisis en el sector, razón por la cual la mayoría de los artesanos ha abandonado casi total mente el oficio con lo que ha disminuido considerablemente sus ingresos.

Los artesanos que aún trabajan en cestería se ubican principalmente en las veredas de Cabrerías, Barreras y Sabanetas. Son artesanos muy tradicionales que en la actualidad reciben por la elaboración de una docena de canastos \$ 6.000, lo que arroja un precio promedio de \$500 por canasto.

A esto se suma el precio que deben costear por el transporte del producto, ya que además de pagar su pasaje hasta Guateque que cuesta \$1500, deben pagar adicional \$500 por docena de canastos. Algunos de los artesanos prefieren llevar a pie su producto hasta el mercado de Guateque, desplazamiento en el que emplean 2 horas caminando de ida y con el producto a cuestas.

Como se puede ver la situación actual del producto es difícil, se trata de una comunidad que aunque colaboró bastante en la recolección de la información se muestra bastante escéptica en lo que se puede lograr con la intención de recuperar y vigorizar el oficio que en las condiciones actuales tiende a desaparecer en un corto período de tiempo.

3.1.1 Ubicación Geográfica y Descripción

Provincia anterior a la conquista, su nombre de origen chibcha proviene del cacique llamado Sumindoco, dueño de las minas de esmeraldas.

Limita por el norte con Guateque y Sutatenza, por el sur con Almeida, por el oriente con Garagoa y Almeida, y por el occidente con Guayatá. El pueblo está situado a 4. 59 '10" de latitud Norte, y a 0. 40' 30"; dista de Tunja 110 kms, la extensión del territorio es de 71 km² y su altura barométrica es de 1704 mts sobre el nivel del mar.

El municipio cuenta con las siguientes veredas:

- Barreras
- Bohórquez
- Boya Primera
- Boya Segunda
- Cabreras
- Caños
- Centro
- Cavavita
- Cuñacava
- Guaduas
- Pancupa
- Resguardo
- Richa
- Sabanetas
- San Antonio
- San Sebastian
- El Zarzal

Cultivan caña de azúcar, arracacha, yuca, garbanzos, lenteja, patatas, haba, maiz, café, naranjas, piña chirimoya, papaya, tomate, mango.

Se dedican también a la ganadería en pequeña escala. El día de mercado es el martes. Se trata de una población pequeña, en la que la actividad

predominante de la población es la agricultura y la ganadería en pequeña escala, la actividad artesanal de carácter tradicional, es decir que se venga realizando durante un período considerable de tiempo se limita únicamente a la cestería, actividad que actualmente se viene desarrollando en muy pequeña escala, ya que aunque se trata de una tradición que a pasado de generación en generación y que es conocida por un buen porcentaje de población rural el precio del producto actualmente es tan bajo que hay un enorme grado de desmotivación en lo que al oficio se refiere.

En la elaboración de diagnóstico me parece interesante referenciar otras actividades artesanales que encontré en el municipio y que más adelante describo. FOTOGRAFIA N.1 PAISAJE RURAL SOMONDOCO

1.3 MUNICIPIO DE GARAGOA

El municipio de Garagoa aunque ha sido uno de los más grandes comercializadores de la artesanía regional, produce en muy pequeña escala. No se identifica en este municipio una tradición artesanal muy marcada, tal vez debido a la cantidad de productos traídos de otros municipios como Chinavita y Somondoco, las pocas personas que hasta hace un tiempo subsistían de este oficio preferían comercializar con el mercado de Tenza ya que en el mercado local el precio era muy bajo.

Los productos artesanales tradicionalmente elaborados en el municipio son los mismos de la región, aunque debido al intercambio con Tenza se estaban elaborando productos como globas y roperas, productos que resultaban copias de poco valor técnica y formalmente.

Las personas dedicadas al oficio de cestería se localizan en las veredas de Caracol y Fumbaque, aunque también debo mencionar el trabajo de miniatura en fique y chín realizado en la vereda de Quigua.

En este municipio fue especialmente difícil localizar las personas para realizar el diagnóstico ya que hace más de cinco años que nadie labora en cestería con el ánimo de comercializar, las pocas personas que aún desarrollan el oficio lo hacen para su propio uso ó eventualmente por encargo. La situación del oficio es tan difícil que la materia prima, el chín, actualmente es considerada maleza y en las zonas donde abunda se riega con gasolina para quemar su raíz.

1.3.1 Ubicación Geográfica y Descripción

Provincia anterior a la conquista ubicada en la Provincia de Márquez, de la cual es su capital, su nombre es de origen chibcha, traduce 'detrás del cerro, al otro lado del cerro', los indios que moraban en el caserío se llamaban 'los garagoas'.

Limita por el norte con Chinavita, por el sur con Macanal, por el oriente con Tenza y Sutatenza, y por el occidente con Miraflores y Chinavita. El pueblo se encuentra situado a $5^{\circ} 4' 48''$ de latitud Norte, y a $0^{\circ} 43' 26''$ de longitud con relación al meridiano de Bogotá; y a $73^{\circ} 22'$ longitud W. Greenwich. La extensión del territorio es de 150 km² y su altura barométrica es de 1705 mts sobre el nivel del mar.

El municipio cuenta con las siguientes veredas:

Arada Grande	- Guánica Arriba
Arada Chiquito	- Guánica Abajo
Bancos de Arada	El Molino
Banco de Páramo	El Guayabal
Bojacá	Hipaquirá
Centro	Manzanos Arriba
Caldera Arriba	Manzanos Abajo
Caldera Abajo	- Quigua Arriba
Caracol	- Quigua Abajo
Ciénaga	Resguardo
El Cucarachero	Maciegal
El Curial	Mochilero
El Escobal	Santa Bárbara
Fumbaque Arriba	Senda Arriba
Fumbaque Abajo	Senda Abajo

La temperatura promedio es de 18°C, cultivan caña de azúcar, yuca café algodón, arracacha, maíz, patatas, ahuyama, lemetejas, aguacate, pera, chirimoya, papaya, guamas, piña, pomarrosa, limón, mango, tomate.

La economía de la región es eminentemente agraria, se dedican también a la ganadería en pequeña escala cuidando especies vacunas y porcinas especialmente.

Garagoa, como capital de la Provincia de Neira es una población grande, de un notable crecimiento en los últimos 10 años, en la cabecera municipal se destaca el crecimiento de la actividad comercial en mediana y pequeña escala, ya que por tratarse de un centro importante de la región afluye un número considerable de personas de las poblaciones aledañas. Hay dos días de mercado, un mercado pequeño, más bien local que se realiza el día sábado, y el mercado grande que convoca el mayor número de visitantes que se realiza el día domingo.

La actividad artesanal en el campo de la cestería desarrollada en el municipio es mínima, el mercado del domingo se surte principalmente del trabajo de los municipios de Somondoco, Chinavita, Tenza y Ramiriquí.

1.4 OFICIO Y TECNICA

El desarrollo de productos artesanales en la Zona del Valle de Tenza, es una tradición que poco a poco se ha ido perdiendo y en la actualidad está prácticamente condenada a desaparecer a raíz de los bajos precios ofrecidos por los intermediarios y la poca demanda para los productos.

En toda la región se elaboran los mismos productos y con la misma técnica, la cual tiene incluso raíces prehispánicas, los procesos de consecución y preparación del material, elaboración de los productos y comercialización son comunes en éstos municipios y los productos tradicionalmente elaborados son los siguientes:

1.4.1 Canasto almuerzero . La técnica empleada es la del tramado simple 1x1. El canasto se arma con 7 pares y la manija, es decir 15 cañas, y la base se arma con cinta de chín, en los municipios de Guateque y Garagoa, y con bejuco de monte en el municipio de Somondoco, el cual resulta mas flexible y de mejor resistencia para realizar el amarrado de la base, esta técnica de elaboración ha sido aprendida y enseñada de generación en generación. Una vez tejido el cuerpo del canasto se procede a realizar el bordado o enruedado final, que es el aspecto que en mi concepto resta mayor calidad al producto ya que no se tiene especial cuidado de realizarlo de manera que se logre una buena calidad sino por el contrario queda muy grueso e irregular. En el caso de Somondoco el enruedado se hace con las puntas de la caña que es de muy poco diámetro, 1 a 1.5 cm en promedio. En los otros municipios se hace con cinta.

Posteriormente se enmanija, que es el proceso final y en el que las artesanas hacen mayor énfasis debido a que consideran que la calidad del canasto reside en su capacidad de soportar cargas considerables sin que la manija se suelte.

1.4.2 Canasto de catabra. La elaboración de este producto parece ser más reciente y la técnica empleada resulta una apropiación de Tenza; para su elaboración se emplean seis pares y la manija, realizando un enrejado 1x1 rectangular con pasadas por pares, con lo que se arma la base del canasto,

para levantar el cuerpo se quiebra el material también por pares y se teje 1x1 en pasadas sencillas de trama. Este tipo de canasto es el más elaborado debido a que es el más demandado por los comerciantes de Somondoco y Guateque, La calidad del canasto en términos generales es buena aunque cuando se elaboran al por mayor se reduce enormemente. En el municipio de Guateque este canasto se denomina 'cuna'.

2. PIEZA ARTESANAL

En la actualidad los productos más elaborados son:

2.1 CANASTO ALMUERZERO REDONDO: El canasto redondo es elaborado en diferentes tamaños, grande mediano y pequeño, los más vendidos son los medianos y los pequeños. El canasto almuerzero elaborado en Somondoco se diferencia como ya mencioné, por ser tramado en su base con bejuco de monte, lo que mejora su apariencia y lo hace más durable, el tamaño preferido por estas artesanas es el mediano, de tres palmos. El almuerzero elaborado en Guateque es, definitivamente el más fino en su elaboración, ya que las artesanas ponen especial cuidado en rajar la caña de trama muy fina, lo que aumenta la calidad del canasto, lo elaboran generalmente pequeño, de dos palmos. (FOT. N. 2)

2.2 CANASTO DE CATABRA: canasto cuadrado, es el que tradicionalmente se vende para anchetas, también se utiliza para mercar. El canasto que se comercializa no es de buena calidad debido a que al ser comprado por docenas importa más la cantidad que la calidad, el ancho de cinta empleado en la trama es de 0.4 mm, para este canasto no se adelgaza mucho la trama con el fin de hacerlo más resistente, las artesanas que lo trabajan con mejor calidad son las de Guateque, se elabora en tamaño mediano. (FOT. N. 3)

Otros productos tradicionalmente elaborados, aunque en menor escala son:

2.3 Canasto Cuarteron: canasto utilizado para lavar café y maíz pelado, también lo emplean como sistema de medida para calcular una arroba, es un canasto muy utilizado en la región, en el canasto de Somondoco la base es tejida con bejuco.

2.4 Zarandas: canastos de 1 m. de diámetro aproximadamente, es muy plano, casi como una batea y se emplea como base para depositar el pan caliente que sale del horno, en el municipio de Garagoa prácticamente ha desaparecido, se elabora con mayor frecuencia en Somondoco..

2.5 Cunas: o moisés para bebés, productos elaborados sólo por encargo, de diferentes tamaños según requiera el usuario, este producto especialmente requiere de especial habilidad en su elaboración, de tal forma que no son muchas las artesanas en cada municipio que lo producen, en su mayoría es trabajado en el municipio de Somondoco .

2.6 Adornos para pared: muy parecidos a los elaborados en Tenza pero de menor calidad, pude observar algunos en los que no tinturan sino que aplican vinilos, restando mucho a la calidad del producto.

Se encuentra en el pueblo de Somondoco una asociación de mujeres dedicadas al trabajo en calceta de plátano, desarrollando la técnica y asociándose por iniciativa propia hace aproximadamente tres años. En la actualidad han logrado un buen nivel en la calidad de los acabados de sus productos pero presentan deficiencias en la parte de diseño y funcionalidad de los mismos, incluso se observan serios contrastes en sus productos tales como la inclusión de flores y adornos elaborados en porcelanicrom como elementos decorativos del trabajo en calceta. Es un grupo en mi concepto con muy buenas potencialidades en el desarrollo de técnica, el cual con una buena orientación en la parte de diseño tendría muy buena posibilidad de comercializar sus productos.

De la misma forma se localiza un grupo de artesanas que desarrollan trabajo en amero, este grupo también se asoció pero en la actualidad no

trabajan de manera regular en el desarrollo del oficio. Los productos son variados así como la calidad del trabajo y habilidad de las artesanas que lo desarrollan, encontrando personas muy hábiles en el manejo de la técnica así como algunas con muy pocas posibilidades en el desarrollo de productos de mediana calidad, motivo por el cual sería conveniente realizar un taller de nivelación para el grupo.

En el municipio de Garagoa se encuentra diversidad de labores artesanales pero se trata de personas que desarrollan su labor en forma aislada y cuyas posibilidades de comercialización se limitan a los dos almacenes artesanales que se ubican en el pueblo y a ventas individuales que realizan, generalmente por encargo. Todas estas actividades se encuentran relacionadas en la Casa de la Cultura del municipio, de éstas me llamaron la atención especialmente el trabajo en porcelanicrom, carros de colección en madera y muebles en rama de pino. También se desarrolla, aunque en forma algo aislada trabajos en fique tales como alfombras y juegos de individuales.

3. PRODUCCION

3.1 MATERIA PRIMA.

3.1.1 Chín o caña de Castilla (Arundo donax). Es la materia prima empleada en la región, planta gramínea del orden de las monocotiledóneas que es tradicionalmente comprada por 'tareas', una tarea equivale a 64 pares, es decir 128 varas de chín, su precio promedio es de \$ 6.000, cantidad que sólo incluye el valor del material, ya que el artesano debe encargarse del corte y transporte del chín desde el lote donde se encuentra sembrado hasta su vivienda. En muchos casos el artesano tiene siembras pequeñas de chín en su parcela, de las cuales se abastece para el desarrollo de los productos; al año de sembrarse se debe hacer una poda para que los tallos tomen fuerza y poder emplearlos a los dos años cuando se realiza el primer corte, que se recomienda sea hecho en los meses de abril a junio, que coinciden con la

época de lluvias, con lo que se impide que los bretones se sequen, se reproduce por medio de rizomas. Es un material abundante en la región y que se da con mucha facilidad debido a las condiciones climáticas y de terreno.

3.1.2 Bejuco de Monte. Es empleado específicamente en la región de Somondoco como componente del producto artesanal, se utiliza para amarrar la base de los canastos, obteniendo además de un buen resultado estético una mayor resistencia y durabilidad. Su uso con el tiempo ha ido desapareciendo debido a la dificultad de conseguirlo, ya que como su nombre lo indica sólo se consigue en las partes altas de la montaña en la que se ubica vegetación selvática y cuyo acceso es difícil debido a su lejanía y a las condiciones mismas del terreno. En la actualidad a esta labor se dedican únicamente algunos campesinos que viven en las cercanías del monte. A esto se suma el grave daño que se causa al ecosistema al extraer el material ya que para conseguirlo se abre camino entre la vegetación rozando algunas áreas y afectando sin ninguna necesidad otras especies vegetales, por otro lado parece ser que el ciclo de reproducción del bejuco es bastante largo y debido a su predación cada vez es más escaso. (FOT. N. 4 Y 4 a)

3.2 REALIZACION DE LOS PRODUCTOS EN CESTERIA

3.2.1 Preparación del material. El proceso de elaboración de los productos inicia con la preparación del material, el que una vez cortado se 'despaja', es decir, se quitan las hojas y los nudos y se deja secar por lo menos una semana para que elimine el exceso humedad y se facilite su manipulación. (FOT. N. 5) Para empezar a trabajar se limpia la caña con un trapo húmedo, posteriormente se procede a rajar la caña,(FOT. N. 6) este proceso requiere de habilidad por parte de la artesana; primero se raja la caña que se emplea para armantes, la que debe ser más gruesa y resistente ya que éstos constituyen la estructura del canasto, para lo cual se toma la medida por palmos y se secciona la caña de dos o tres palmos según el tamaño del canasto. Un palmo equivale a 20 cms aproximadamente y es la medida que se emplea en la

región. Una vez seccionada la caña se raja por mitades, de tal manera que el tamaño de los armantes equivale a $1/6$ de una caña promedio de 3.0 cm de diámetro. (FOT. N. 7)

Para la trama se toma la caña completa por la punta y se empieza a rajar por el lado del 'hijo', que es la parte en la cual retoñan bretones y que no se debe emplear en el tejido ya que se quiebra con mucha facilidad; la caña para la trama se raja lo más delgada posible, ya que esto aumenta la calidad del tejido y la resistencia del canasto. Se deben además preparar cintas, que son fibras más anchas y delgadas que la trama y con las cuales se 'amarran' los canastos almuerzeros que no llevan bejuco. (FOT. N 8 Y 9)

Una vez rajado el material se procede a descorazonar o destelar la caña, retirando la pulpa o parte interna que resulta porosa; a diferencia de Tenza, en el resto de la región no se raspa la superficie brillante del material.

Para los canastos almuerzeros de Somondoco además de debe preparar el bejuco, este material se raja por mitad cuidadosamente para lograr obtener una sección lo más larga posible, luego cada mitad se vuelve a dividir, de tal manera que de un bejuco se obtienen cuatro cintas de trama. El bejuco no se limpia ni se raspa.

3.2.2 Amarrado base canasto.

3.2.2.1 Canasto almuerzo. Canasto redondo en el que se ubican 14 armantes y la manija que hace las veces de non. Una vez ubicados los armantes radialmente se inicia el amarrado con el bejuco o cinta, primero se hacen pasadas pisando por pares los armantes y después de la tercera vuelta se empieza a pisar armante por armante, luego de tener bien amarrada la base se termina de tejer en cinta de trama. (FOT. N. 10 Y 11) Una vez tejida la base se quiebra el canasto, es decir se doblan los armantes perpendicularmente a la base de tal manera que se empieza a estructurar el cuerpo del canasto. En la parte de dicho quiebre se teje un poco más apretado para que dé forma.

3.2.2.2 Canasto de catabra. Canasto cuadrado, para su elaboración se emplean doce cañas y la manija. Los armantes se ubican por pares haciendo un enrejado sencillo rectangular bien apretado, una vez amarrada la base se quiebra el canasto y se procede al tejido del cuerpo en pasadas 1x1. (Fot. N. 12)

3.2.3 Tejido cuerpo del canasto. Para ambos canastos el tejido es el mismo, como ya se mencionó se teje 1x1 cuidando mantener una tensión uniforme y dar la forma adecuada al producto, que se controla con la presión de las manos. El tejido se realiza teniendo en cuenta que se debe terminar dejando sobresalir un segmento de armante de por lo menos 8 cm para rematar el canasto. (fot. N. 13)

3.2.4 Remate canasto. Una vez terminado el tejido del canasto se procede al remate, para lo cual se toma armante por armante y se destela, es decir se quita un poco de corazón de tal manera que quede una tela muy suave que se enhebra en las últimas pasadas de trama apretando bien. Luego se procede a preparar la cinta de borde, para lo cual se emplean, en el caso de Somondoco, las puntas de las cañas que son muy delgadas (1 cm aproximadamente). Dichas cañas se machacan muy bien para adelgazarlas especialmente en la parte de los nudos, es importante aclarar que dichas cañas no se rajan ni se descorazonan, se emplean completas.

Las artesanas de Guateque y Garagoa preparan una cinta especial, parecida a la del amarrado de la base pero más ancha.

Luego de tener la cinta preparada se empieza el remate para lo que se cogen las tres últimas pasadas de trama y se empieza a pasar la cinta cada tres armantes apretando muy bien para que se obtenga un borde regular. De todos modos aquí debo aclarar que las artesanas no ponen especial cuidado en lograr un buen acabado y en la mayoría de las ocasiones el borde es muy grueso e irregular.

3.2.5 Enmanijado. Es el último paso en la elaboración del canasto, una vez tejido el borde se cruza al armante que sirve para estructurar la manija que por supuesto debe ser más largo, al cruzarlo se le saca una punta

en el extremo y se enmalla tratando de que quede muy bien agarrado, luego se procede a bordar el armante para darle mayor estructura y facilitar su agarre. El bordado de la manija se hace de la misma forma descrita para el borde del canasto.

3.3 TALLERES

La actividad artesanal en el campo de la cestería no está organizada en la región, cada artesano realiza su producto de manera independiente en su casa; en el campo el sitio de trabajo generalmente se ubica en el corredor principal de la vivienda, no tienen superficies de trabajo definidas, de hecho, el amarrado del canasto lo realizan en el suelo, el único elemento de soporte empleado en ocasiones es una pequeña silla o tronco en el cual se sientan mientras tejen el cuerpo de los canastos.

En el caso de la vivienda urbana los sitios de trabajo generalmente empleados son el patio o el corredor de la casa, en la mayoría de los casos no son sitios que se destinen específicamente para desarrollar el trabajo, también trabajan sentadas en una pequeña silla o trozo de madera; para urdir el canasto apoyan los armantes en el suelo y los sostienen con el pie mientras con las manos realizan el tramado.

La única herramienta empleada es el cuchillo, para el machado de las cañas emplean indiscriminadamente objetos pesados como piedras, martillos, etc.

3.4 TIEMPO ESTIMADO PARA LA REALIZACION DE LOS PRODUCTOS

Las artesanas poseen una gran habilidad en la elaboración de los canastos de catabra, que son los que compran en mayor cantidad los comerciantes.

El proceso de elaboración de los productos contempla dos etapas, una en la que se prepara el material, para lo que la artesana puede emplear en promedio uno o dos días mientras raja la caña, destela, corta armantes y prepara cinta para los bordes, una vez listo el material en promedio una artesana hábil elabora una docena de canastos diarios dedicándose sólo a esta labor

3.5 CAPACIDAD DE PRODUCCION

PRODUCTO	Producc. Diaria *	Producc. Semanal **	Producc. Mensual
Canasto Almuerzero	6 unidades	30 unidades	120 unidades
Canasto de Catabra	7 unidades	35 unidades	175 unidades

* Para una artesana, se calcula teniendo en cuenta el tiempo empleado en la preparación del material.

** Sólo se contemplan cinco días de trabajo en la semana

El cálculo de la capacidad de producción se hace teniendo en cuenta que la artesana debe ser hábil

3.6 ALMACENAMIENTO

3.6.1 Almacenamiento materia prima: la materia prima que ha sido cortada, normalmente una tarea, se transporta hasta la vivienda en donde se ubica generalmente recostada en forma vertical sobre el tronco de un árbol de buen follaje, al estar a la intemperie el material no se reseca mucho, ya que esto dificultaría su manipulación. En la medida en que se va necesitando se van entrando a la vivienda cantidades pequeñas, que se ubican en el corredor, para que el chín seque un poco y se facilite el trabajo.

3.6.2 Las viviendas características de esta región resultan muy pequeñas, destina un espacio cerrado específicamente para el almacenamiento de los productos ya terminados, normalmente se ubican en los corredores de la casa y ocasionalmente en los dormitorios.

El normalmente constan de dos habitaciones , cocina y baño, razón por la cual no se período de almacenamiento es relativamente corto, ya que los productos se elaboran por docenas y en la misma semana se sacan al mercado. No existe un espacio determinado y adecuado en el que se almacene producción, en las ocasiones en que no se logra vender el producto y se debe regresar a la vivienda del artesano se ubica en los corredores, muchas veces a la intemperie, y en época de lluvias es muy fácil que el producto se recubra de moho. El artesano no almacena cantidades grandes, por lo general máximo dos docenas que es lo que produce para llevar al mercado, de tal manera que si debe regresar producción durante esa semana elabora únicamente lo necesario para completar nuevamente dos docenas y volver a llevar al mercado.

4. COMERCIALIZACION

La comercialización de los productos elaborados en chíin la hacen los artesanos directamente; una de las formas de comercializar es desplazarse con sus productos hasta los mercados regionales de Guateque que se realiza el día miércoles, y de Garagoa, el día domingo,(FOT. N. 14. A.B.C.D.) una vez allí se ubican en la zona destinada para cestería que se localiza en la cabecera de la plaza, y allí exhiben sus productos ubicándolos en el suelo y esperando los posibles compradores. Es una labor en la que el artesano emplea todo el día ya que debe esperar a que sus productos se vayan vendiendo, por esta razón prefieren vender por docenas, ya que el vender uno por uno resulta muy dispendioso aunque pueden lograr un mejor precio.

Otra de las formas de comercializar es por encargo directamente con los negociantes, es la que prefiere la mayoría de los artesanos aunque reciben menos dinero por su trabajo; en esta modalidad de comercialización el artesano también debe desplazarse hasta el mercado pero llega directamente a encontrarse con el intermediario, al cual entrega la producción.

En muchas ocasiones el comerciante además de ofrecer un precio muy bajo por los productos no los paga inmediatamente, sino que los queda debiendo hasta el siguiente día de mercado, también ocurre que no compre los productos a pesar de haberlos encargado, con lo cual perjudica enormemente al artesano que además de no recibir ningún dinero por el trabajo de la semana debe pagar doble transporte por los productos al regresarlos nuevamente a su casa.

Estos comerciantes llevan los productos al mercado de Tenza o lo traen directamente a Bogotá donde se distribuye en los mercados artesanales de las diferentes plazas de mercado y en otros centros artesanales.

Actualmente el volumen de productos comprados a los artesanos es muy bajo, haciendo un cálculo aproximado cada miércoles en Guateque, se deben vender alrededor de 15 docenas de canastos en total provenientes de Somondoco, y no más de 5 docenas del mercado local, y el domingo en Garagoa, alrededor de 25 docenas provenientes de Somondoco, Chinavita y el mercado local.

En la época de fin de año, la demanda de los productos aumenta considerablemente ya que estos canastos se emplean como anquetas navideñas. Para esta época los comerciantes hacen contratos con las artesanas y van a recoger los pedidos directamente a la casa de ellas, aunque el precio no mejora aumenta el volumen de trabajo y el ingreso.

CONCLUSIONES

El principal problema de esta comunidad artesanal es la crisis en la que se encuentra actualmente debido a la deficiente comercialización que se hace de sus productos por parte de los intermediarios, negociantes que compran a muy mal precio el producto y que están dejando sin posibilidades económicas a los artesanos.

De lo anterior se desprende la baja motivación que tiene el grupo artesanal frente al oficio actualmente, en el cual ya no ven posibilidades económicas, lo que hace que se muestren apáticos y resistentes a nuevas posibilidades de producción y mercadeo.

La técnica empleada por estos grupos artesanales es muy tradicional, por lo que resulta muy importante tener en cuenta que se debe ser flexible en el momento de plantear alternativas de desarrollo de productos, ya que se trata de artesanos con poca disposición frente a nuevas posibilidades y a los que se dificulta un poco elaborar formas diferentes a las que han elaborado durante toda su vida.

El bejuco de monte, empleado como materia prima se convierte en un problema ya que no existe ningún control sobre el daño que se hace a la vegetación de monte, además de ser un recurso que se está agotando.

Los artesanos trabajan de manera independiente, cada uno elabora los productos que le han encargado en su casa, con su familia, y existen muchas rivalidades entre diferentes familias, razón por la cual generan una competencia entre ellos mismos, circunstancia que aprovechan los comerciantes para ofrecer precios más bajos que son aceptados por los artesanos con el fin de que les compren mayor cantidad.

Las artesanas son muy hábiles en el manejo de la técnica, pero debido a que están acostumbradas a trabajar por cantidad no se preocupan por la calidad del producto, especialmente las artesanas más jóvenes.

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

Resulta de vital importancia determinar que, si se quiere dar un apoyo real a esta comunidad, se debe empezar por establecer una estrategia de comercialización de los productos de estos artesanos, ya que si bien diversificar contribuiría a generar nuevas posibilidades, el problema principal que en la actualidad afronta esta región es la carencia de canales adecuados de distribución y comercialización de sus productos.

En el caso de Somondoco, se debe limitar el uso de bejuco de monte en los productos elaborados, tratando de buscar nuevas alternativas de material de fácil consecución y que no afecte la vegetación nativa del lugar, para lo cual se puede buscar el apoyo de la UMATA y de la Alcaldía, las cuales se han mostrado muy interesadas en el desarrollo del proyecto.

Se recomienda asociar a los artesanos para obtener los beneficios que de ello se desprende, pero para hacerlo hay que tratar de convocar la mayor cantidad posible de personas y tener en cuenta como ya mencioné que entre ellos hay algunas diferencias que pueden dificultar el proceso.

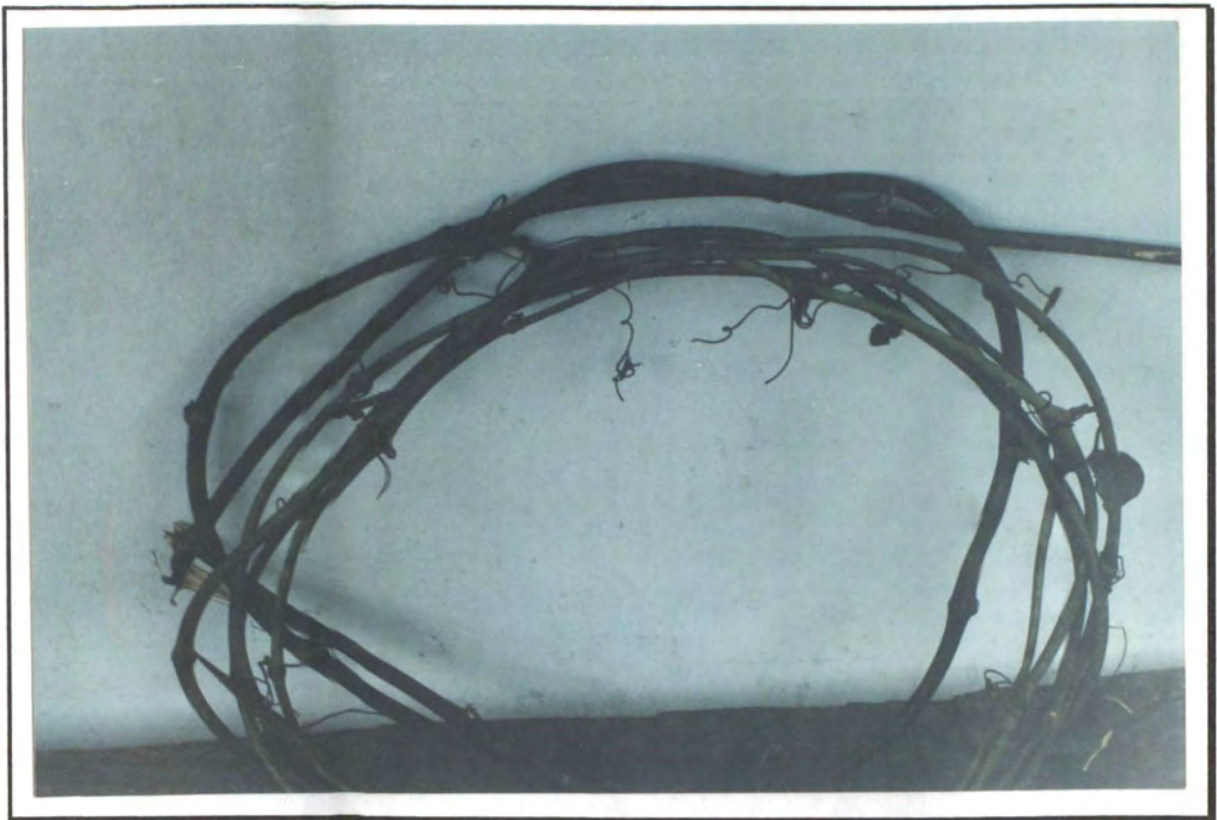
Es importante hacer énfasis a través de talleres y capacitación en la importancia de mejorar la calidad de los productos elaborados, ya que las artesanas se muestran un poco renuentes a la posibilidad de que mejorando la calidad aumenta el precio.



11. PAISAJE RURAL SOMONDOCO



3. CANASTO CATABRA



4. BEJUCO DE MONTE



4.A. BEJUCO DE MONTE



5. DESPAJADO CAÑA



6. RAJADO CAÑA



7. PREPARACION CAÑA ARMANTES



8. PREPARACION CINTA TRAMA



9. PREPARACION BEJUCO



10. AMARRADO BASE CANASTO



11. AMARRADO BASE CON BEJUCO



12. AMARRADO BASE CATABRA



13. TEJIDO CUERPO CANASTO



14. COMERCIALIZACION



14. A. COMERCIALIZACION