SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE –SENA REGIONAL TOLIMA
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA-RUEBA DE CONOCIMIENTO
-GUIA TECNICA DE TINTURADO

Fecha:
Duración: 60 minutos
Nombre del aprendiz_____ **Documento identidad**_____

1. EN UN PROCESO DE TINTURADO DE UNA MATERIA PRIMA NATURAL EL ORDEN DE PRODUCCION A SEGUIR ES:

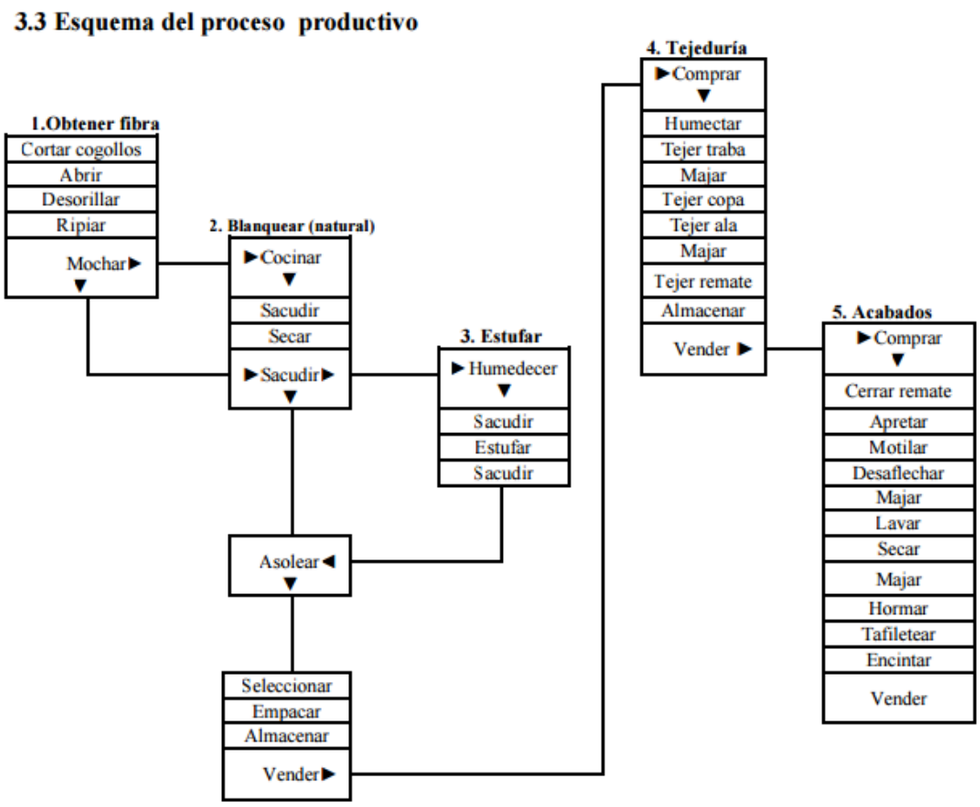
a) Preparar materia prima, desengrasar fibra, neutralizar fibra, preparar utensilios y herramientas, identificar color , preparar tinturante en agua caliente, Hervir agua en gas energía eléctrica o Leña, agregar colorante a agua hervida, agregar fibra a agua hervida, agregar sal cada 10 minutos, hervir la fibra por 30 minutos, retirar del fuego, dejar enfriar la fibra en la tintura durante 24 horas, retirar fibra de tintura, lavar fibra en varias oportunidades hasta retirar excesos de tinte, secar fibra a la sombra.

b) Preparar materia prima, desengrasar fibra, neutralizar fibra, preparar utensilios y herramientas, identificar color , preparar tinturante en agua fria, Hervir agua en gas energía eléctrica o Leña, agregar colorante a agua hervida, agregar fibra a agua hervida, agregar sal cada 10 minutos, hervir la fibra por 30 minutos, retirar del fuego, dejar enfriar la fibra en la tintura durante 24 horas, retirar fibra de tintura, lavar fibra en varias oportunidades hasta retirar excesos de tinte, secar fibra a la sombra.

c) Preparar materia prima, desengrasar fibra, neutralizar fibra, preparar utensilios y herramientas, identificar color , preparar tinturante en agua caliente, Hervir agua en gas energía eléctrica o Leña, agregar colorante a agua hervida, agregar fibra a agua hervida, hervir la fibra por 30 minutos, retirar del fuego, dejar enfriar la fibra en la tintura durante 24 horas, retirar fibra de tintura, lavar fibra en varias oportunidades hasta retirar excesos de tinte, secar fibra a la sombra.

2. **Según la Respuesta seleccionada en la pregunta anterior describa el proceso productivo realizado. Ver Ejemplo: Proceso Palma de Iraca**.
"…3.3.1.6 **Blanqueado natural**: Se hace para obtener paja de Iraca de varias tonalidades del color habano claro, retirando el color verdoso propio de las hojas tiernas de los cogollos.
3.3.1.6.1 **Cocción:** Se agrupan los cogollos amarrándolos en cantidades de 20 y de 40 lo que corresponde a un cuarto y a medio "manojo" respectivamente. En el fondo, en los lados del recipiente y encima de los "manojos" de cogollos que se van a cocinar..."

3. Elabore el Esquema productivo Según lo comentado en la pregunta anterior. Ver Ejemplo: Esquema productivo Palma de Iraca



Doc. Elaborado por:
RUBY ENITH BERMUDEZ F. Instructor Sena