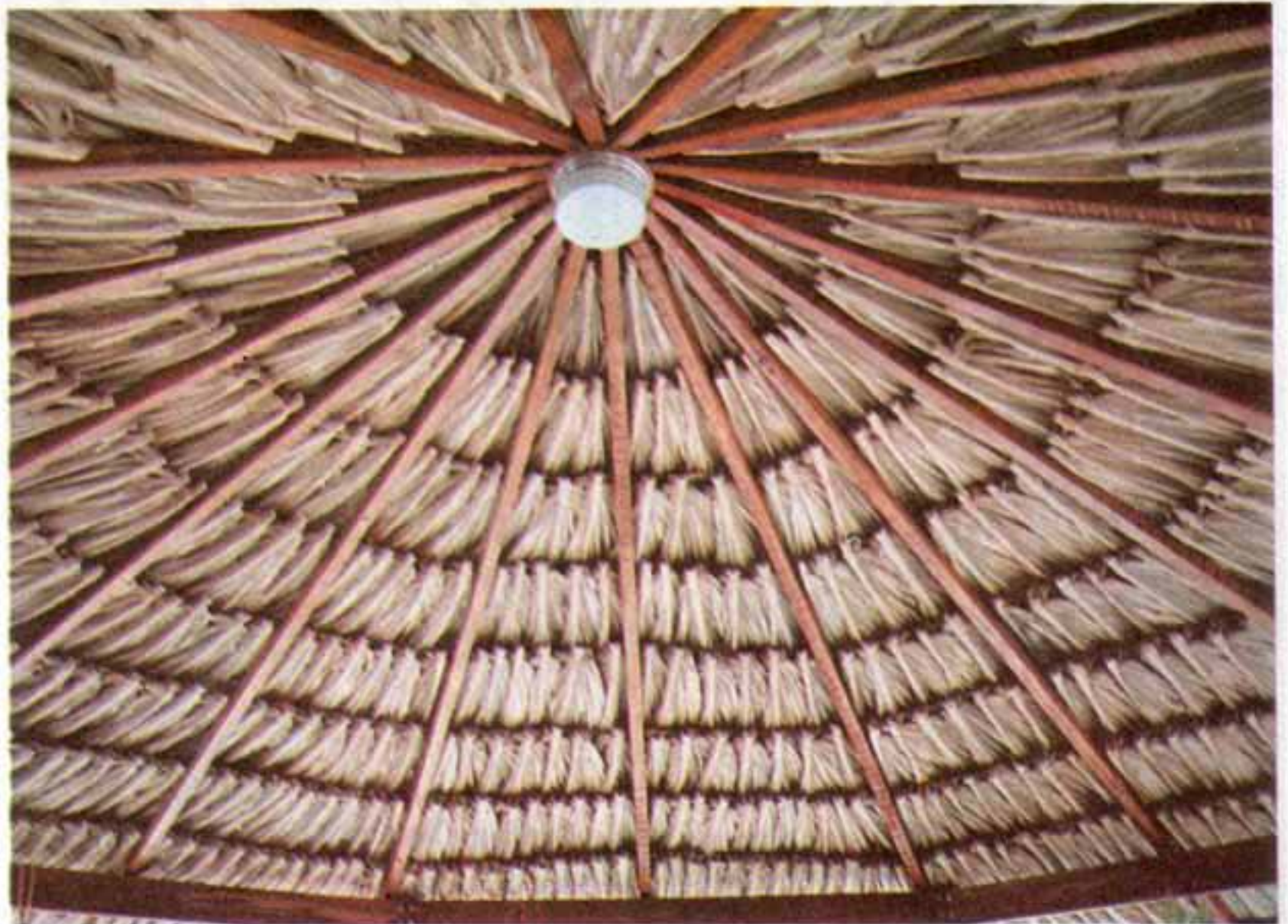


buen estado de las maderas, de tal manera que cuando se requiera efectuar un cambio, esa pieza se reemplace o se realice la reparación necesaria.

Según estudios realizados en el Departamento de Sucre se recomiendan para la estructura de la cubierta los siguientes materiales: Carreto, Carbo-nero, Pajarito (no la variedad colorada), Pijiño, Yaya, Mangle negro y blanco, Varadehumo, Varadepiedra, Guayaba aceituno, Matarraton, Uvito macho, Guácimo, Palodeagua, Varasanta. Para el enjaule: varas de madera resistente, Lata sabanera y arroyera, Bejuco peinicillo y cafetillo, Lata catabrio, Caña

flecha y Lata de Castilla. Para los amarres: Bejuco Malibú, Uña de gato, Catabrio, Majagua del Brasil y Majagua trementina (Cativo).



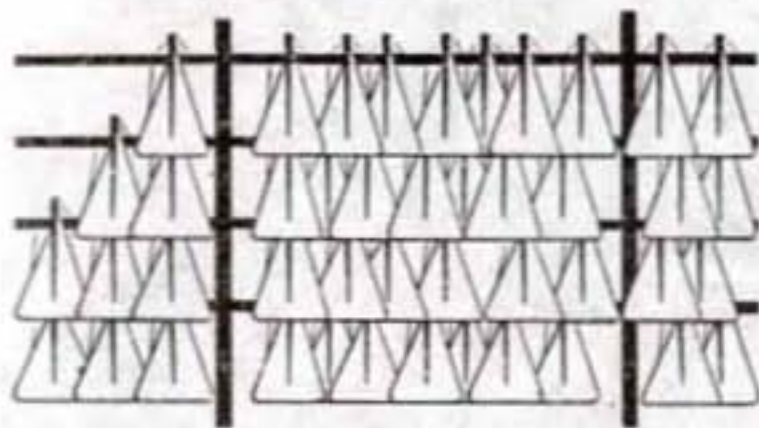
Palma
Amarga
Vista Interior
Riohacha



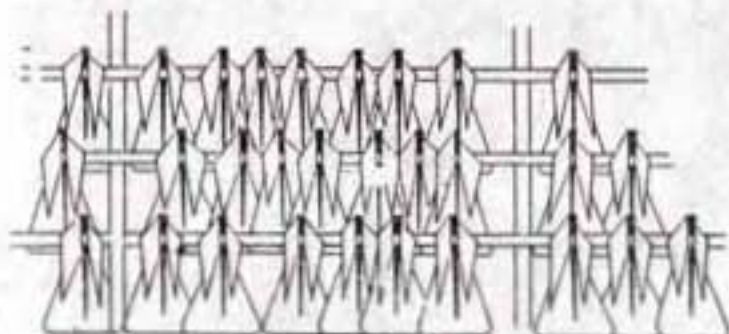
Palma Amarga
Detalle
Riohacha



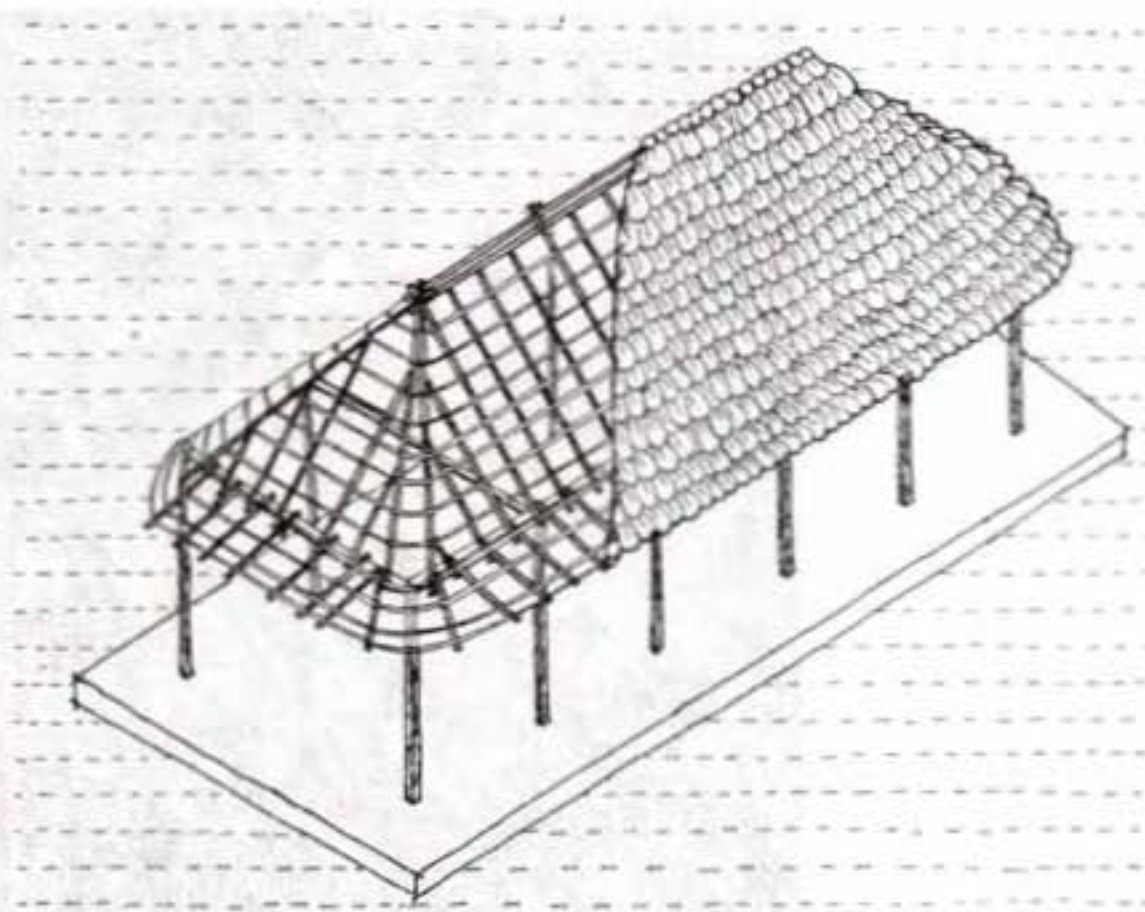
Palma Amarga Trabada - Vista Interior -



Palma Amarga sin Trabar - Vista Exterior -



Palma Amarga sin Trabar - Vista Interior -



Palma Amarga
Axonometría



El proceso de elevación y construcción de la cubierta requiere del conocimiento especializado, por lo tanto la presencia y dirección de un "maestro casero" con experiencia, es indispensable en el momento de integrar el equipo que desarrolle ese trabajo. Se recomienda tener especial cuidado al armar la cubierta para evitar las caídas, construir un andamio resistente y seguro, y tomar las precauciones necesarias cuando se desplaza sobre el techo el operario.

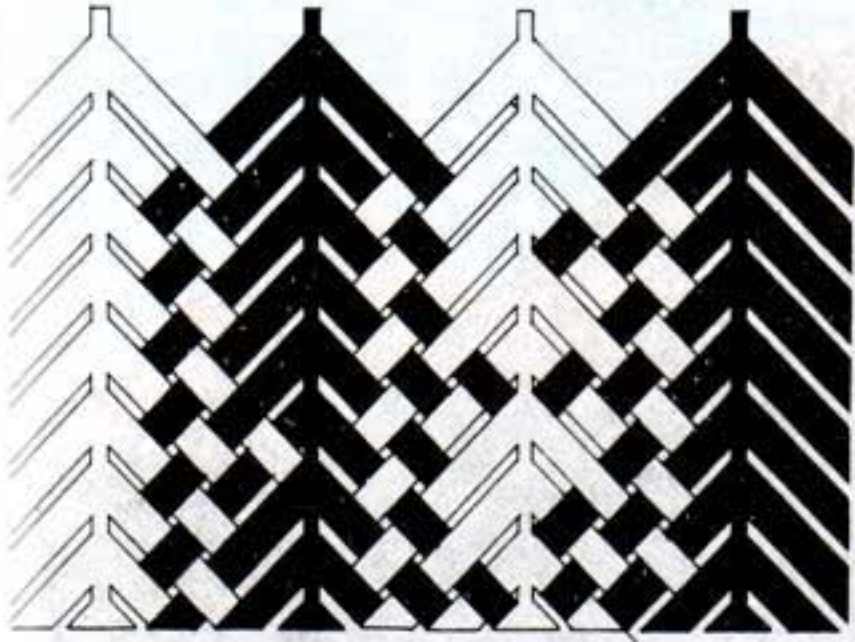
El equipo y herramientas necesarios, durante la ejecución del proceso es de fácil disponibilidad en la zona y su

manipulación es sencilla: machete, azuela, escoplo, serrucho, berbiquí, o taladro para madera, escalera, nivel, metro, plomada.

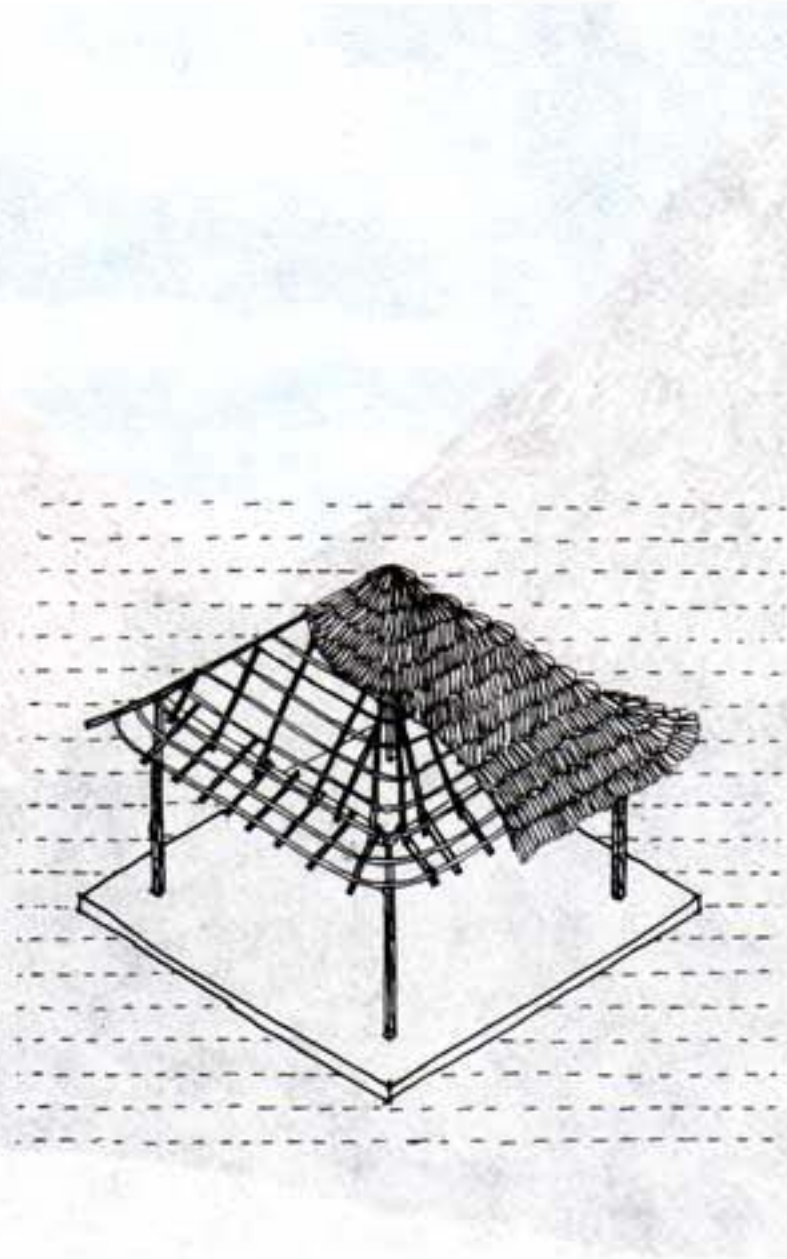
El material utilizado en el acabado de la cubierta, dependiendo del vegetal que se emplee, requiere o no de enjaule; tal es el caso de la palma amarga y de la palma de vino cuando ésta se coloca cortado en "chicote" (de una hoja, según su longitud se cortan tres o cuatro). La palma de vino cuando se abre rajándola por el medio, se coloca directamente sobre las varas de la cubierta, de tal manera que el raquis de la hoja reemplaza el enjaule.



Palma de Vino
en Chicote
Vista Interior
Dibulla



Palma de Vino en Chicote



Palma de Vino en Chicote
Axonometría

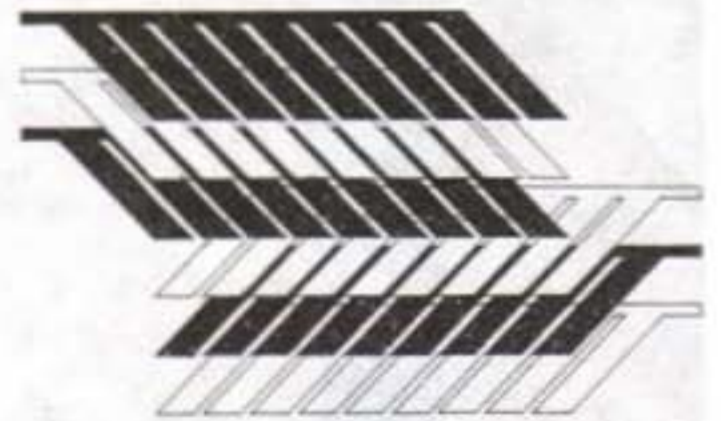
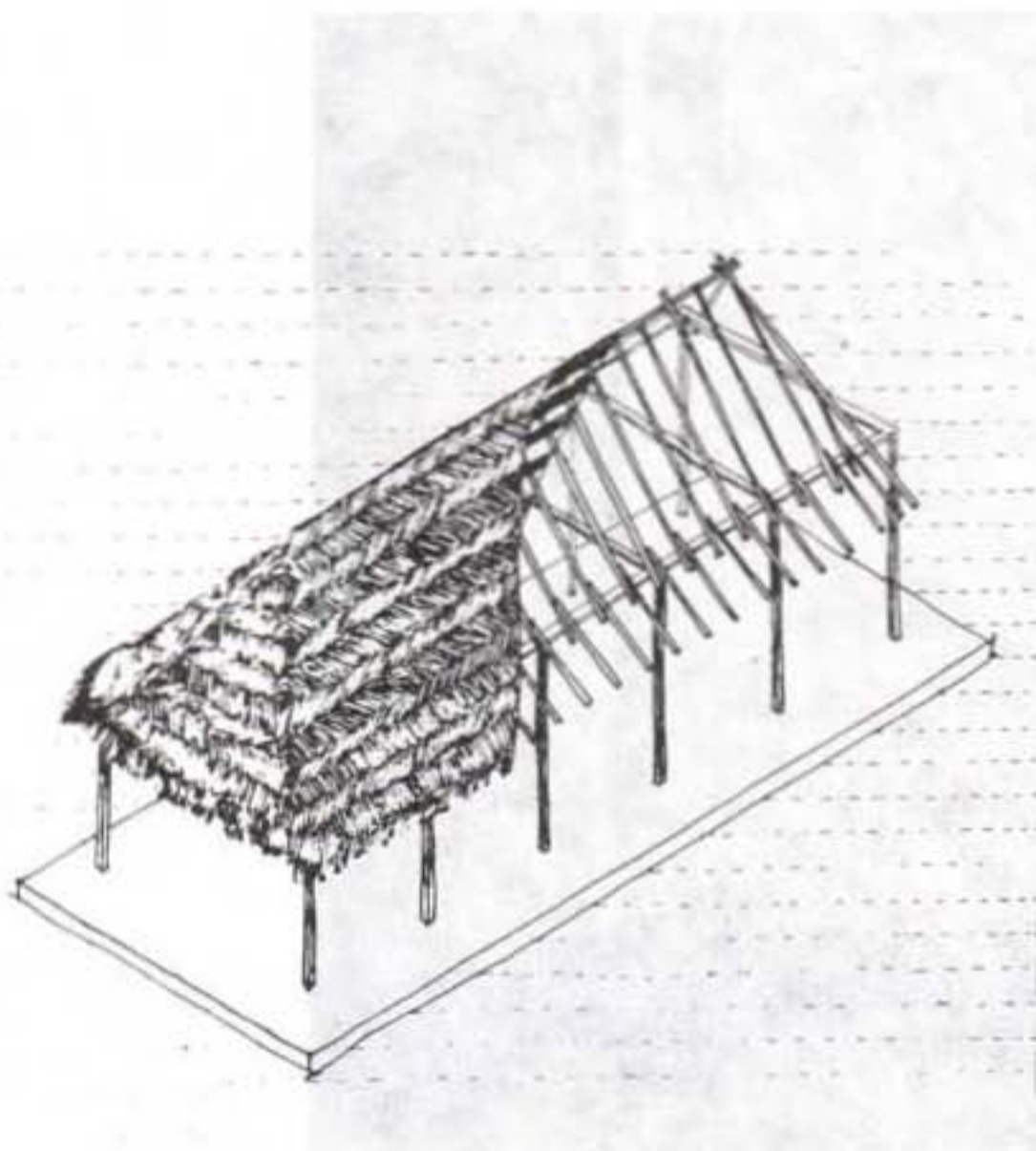


Palma de Vino





Palma de Vino
Rajada
Dibulla.
La Coquera



Palma de Vino
Rajada

Palma
de Vino
Rajada
Axonometría



Las palmas que se utilicen deben ser escogidas entre las más grandes y resistentes y de consistencia gruesa y libres de gusanos o cualquier otra plaga. Es necesario revisar con frecuencia el buen estado de las hojas, para que se proceda a remplazar las que se encuentren dañadas, de esta forma no solo se va renovando y manteniendo el techo gradualmente sino que también se previenen daños que puedan sufrir las maderas de la estructura de la cubierta cuando se presentan goteras: la palma de vino debe de estar seca antes de ser colocada.

Un empalme que cumpla con estas condiciones no solo protege la estructura de la cubierta sino que también contribuye con una mejor conservación y mayor duración de la edificación.

En la Región del Caribe se emplean en la cubierta, además de la palma amarga y de vino otras especies y otros vegetales, a saber: Pajón, Bihao, Iraca, Gramalote, Hoja de lata de espino y de lata de gallinazo.

La colocación del empalme es una actividad que requiere de atención y cuidado, que puede ser aprendida rápidamente y tiene un alto rendimiento.

Palma de Vino
Rajada
Dibulla. La Coquera

Se debe tener especial atención en la cumbrera y en las esquinas que se forman en el cruce entre falda y culata colocando las mejores palmas y la cantidad necesaria. Intervienen también en la durabilidad de la cubierta el ángulo de la pendiente y la cantidad de palmas que se coloquen.

