



# **El Cocotero**

## El Cocotero

El cocotero es una palma que posee un tronco delgado, ya sea curvo o recto, a menudo ensanchado e inclinado en la base, se cultiva extensamente por su fruto y como árbol ornamental, se usa como una fuente de alimento, bebida, aceite, fibra, combustible, madera y numerosos productos. Se usa también en el entechado y en otras aplicaciones como material de construcción. Es el árbol emblemático del estado Zulia.

El cocotero es tal vez uno de los árboles de más utilidad en el mundo, suministrando alimentos para millones de personas. Crece a lo largo de las costas arenosas a través de los trópicos y en la mayoría de las regiones subtropicales. Un coco puede viajar flotando durante largos trechos a través de los océanos sin perder poder germinativo, al tocar tierra y encontrar unas condiciones adecuadas puede desarrollarse colonizando nuevos territorios. Se trata de una especie bastante longeva que puede alcanzar los 100 años de edad.

**Nombre Común:** Cocotero, conocida comúnmente como coco o palma de coco.

**Nombre Científico:** *Cocos nucifera* L. (Única especie del género Cocos).

**Familia:** Arecaceae (Palmaceae).



## Morfología

- **Porte:** Palmera monoica de estípite único que puede llegar a medir 30 m de alto.
- **Copa:** Las copas maduras de las palmas de coco consisten de 25 a 36 hojas, o frondas, dependiendo de la variedad. Las frondas miden de 4,9 a 6,2 m de largo y poseen de 70 a 100 pares de hojuelas.
- **Corteza:** Es gris, lisa y con cicatrices anulares que dejan las hojas viejas al desprenderse.
- **Raíz:** Sistema radicular compacto y fasciculado. Las raíces son numerosas, delgadas y largas.

## Identificación botánica

- **Hojas:** Largas y arqueadas en forma de palma, de un verde amarillento. Llegan a medir 5 m de longitud. Son pinnadas y albergan de 200 a 300 segmentos foliares en disposición opuesta, de unos 50 cm.
- **Flores:** Se agrupan en panículas que nacen en las axilas de las hojas inferiores. Flores masculinas de 1 cm de largo con tres tépalos y seis estambres. Flores femeninas globosas, de 2,5 cm de diámetro, con 3 tépalos y 3 estigmas.
- **Inflorescencias:** Una inflorescencia ramificada, de 0.9 a 1.2 m de largo, se produce en cada axila foliar y consiste de un eje principal y de 10 a 45 ramas laterales. Protegida por una espata de unos 60 cm de longitud.
- **Frutos:** La fruta o nuez, es de forma ovoide o elíptica que puede llegar a pesar 2,5 kg, con tres lados no bien definidos o casi redonda, el epicarpo es delgado, liso y de color verde primero, marrón-grisáceo en la madurez. El mesocarpo es marrón y fibroso. El endocarpo es leñoso, de un color marrón-negruzco y con tres "hoyos" (poros germinativos) cerca de la base. Encierra una sola semilla pegada al endocarpo. El albumen es blanco y comestible mientras que el líquido que contiene es perfectamente bebible. Las frutas crecen hasta casi su tamaño máximo en 5 a 6 meses y se maduran a los 10 ó 13 meses de edad.

## Fenología

- **Floración:** Ocurre todo el año.
- **Fructificación:** Ocurre todo el año.

## Aspectos silviculturales

- **Propagación:** Por semillas (sexual) las cuales germinan después de los 2 meses. La semilla del coco es una de las más grandes que podemos encontrar en el reino vegetal.
- **Crecimiento:** Las plántulas de coco requieren de aproximadamente 5 años para formar un tronco basal, presenta crecimiento rápido.
- **Polinización:** Predominantemente cruzada, los agentes polinizadores principales son el viento y los insectos, específicamente las abejas, avispas, escarabajos, hormigas y moscas.
- **Otras características:** Prospera bien tanto a pleno Sol como en lugares parcialmente sombreados.
- **Importancia económica:** El cocotero constituye un recurso natural con un alto potencial nutricional, social, económico y cultural.



## Usos

Los principales productos obtenidos del coco se derivan de su fruta:

El agua del coco es nutritiva y refrescante, contiene azúcar, enzimas y vitaminas, incluyendo ácido ascórbico, ácido nicotínico, ácido pantoténico, biotina, riboflavina y ácido fólico.

El endosperma o copra (comúnmente conocido como la carne del coco) de la fruta madura y fresca contiene entre 35 y 40% de aceite, 10% de carbohidratos, 3% de proteína y aproximadamente un 50% de agua. De la copra se extrae el aceite de coco que se usa para cocinar, así como para elaborar margarina, manteca de cacao, jabones, lociones, perfumes y otros productos cosméticos. El residual obtenido de la copra después de la extracción del aceite se usa como un componente en alimentos para el ganado.

La estopa del coco (las fibras del mesocarpo) se usa para hacer esteras, colchones, cuerdas, alfombras, brochas, escobas y bolsas. El procesamiento de la estopa produce el polvo de estopa, el cual se usa en muchas regiones como material de empaque y en la manufactura de tableros de partículas y material aislante. Se ha reportado que el polvo de estopa es una alternativa a las resinas sintéticas para el intercambio de iones para la remoción de iones de metales pesados en el tratamiento de aguas. Se ha observado que la incorporación de polvo de estopa a la mezcla de tierra usada en viveros, induce un desarrollo radical más acelerado en comparación al uso de otras formas de materia orgánica y ese efecto se puede atribuir a la liberación de compuestos fenólicos del polvo de estopa.

La cáscara del coco, o endocarpo, se puede usar para hacer varios utensilios tales como tazones, tazas, cucharas y cucharones, floreros, cajas y juguetes. Cuando se usa como combustible, la ceniza resultante es alta en potasa (de 30 al 52 por ciento). La cáscara también rinde un carbón de alta calidad usado en filtros químicos. La "harina" resultante al moler muy fina la cáscara se usa industrialmente en la manufactura de plásticos para proporcionar lustre a los artículos hechos en moldes y para mejorar la resistencia a la humedad.

Las frondas del coco se usan para el techado, para mamparas, la construcción de paredes temporales y esteras.

Las venas centrales de las hojuelas se usan como escobas.

Las raíces se usan en algunas regiones como un componente de preparaciones medicinales para el tratamiento de la disentería, como enjuagues bucales y como palitos para mascar. Se puede extraer un líquido dulce y rico en sucrosa (vino de palmera) de la inflorescencia. El "vino de palmera" a veces se fermenta para producir alcohol o vinagre.

El aceite de coco tiene un número de usos medicinales. Se ingiere refinado como un sustituto para el aceite de hígado de bacalao, se usa tópicamente para rebajar la fiebre y para problemas respiratorios y se usa como un aceite para el cabello.

La madera exterior del tallo es de una fibra estrecha con haces vasculares pardo oscuros. Se trabaja a un acabado liso y adquiere un buen lustre. La madera se utiliza en la construcción de casas.

Los usos medicinales del cocotero y sus frutos son innumerables, ha sido reportado como antihelmíntico, antiséptico, laxante, astringente, bactericida, diurético, hemostático, pediculicida, purgante, antihemorrágico, supurativo, y vermífugo, remedio para los abscesos, alopecia, amenorrea, asma, blenorragia, bronquitis, contusiones, quemaduras, caquexia, cálculos, resfriados, estreñimiento, tos, debilidad, hidropesía, disentería, dismenorrea, dolor de oídos, erisipela, fiebre, gripe, gingivitis, hematemesis, hemoptisis, ictericia, menorragia, náuseas, tisis, erupción cutánea, sarna, escorbuto, hinchazón, dolor de muelas, tuberculosis y la fiebre tifoidea.

## Distribución

La encontramos cultivada en un gran número de países tropicales de todo el mundo. Se ha convertido en la palmera que ocupa una mayor extensión de cultivo gracias a la diversidad de productos que ofrece. Se distribuye en los siguientes países: Centroamérica, Filipinas, Malasia, Mozambique, Brasil, Tanzania, Ghana, India, Indonesia y Venezuela.

