

CONTENIDO

| | Página |
|--|-----------|
| 1. INTRODUCCIÓN | 1 |
| 2. ALTERNATIVAS DE APROVECHAMIENTO DE LA PALMA DE COCO | 2 |
| 2.2. APROVECHAMIENTO DEL TALLO O TRONCO | 4 |
| 2.2.1. Madera; características generales | 4 |
| 2.2.2. Elaboración de artesanías de madera | 6 |
| 2.3. APROVECHAMIENTO DE LA HOJA O PALAPA | 11 |
| 2.3.1. Hoja; características generales | 11 |
| 2.3.2. Elaboración de cestos a partir de la hoja | 12 |
| 2.4. APROVECHAMIENTO DE LA INFLORESCENCIA | 13 |
| 2.4.1. Inflorescencia; características generales | 13 |
| 2.4.2. Elaboración de tuba (néctar) y sus derivados | 14 |
| 2.4.3. Elaboración de artesanías a partir de la inflorescencia | 15 |
| 2.5. APROVECHAMIENTO DEL FRUTO | 17 |
| 2.5.1. Fruto; características generales | 17 |
| 2.5.2. Aprovechamiento del coco fruta | 18 |
| 2.5.3. Aprovechamiento del agua | 21 |
| 2.5.4. Aprovechamiento de la nata | 26 |
| 2.5.5. Aprovechamiento de la copra y aceite crudo | 28 |
| 2.5.6. Obtención del aceite virgen | 30 |
| 2.5.7. Elaboración del coco deshidratado | 31 |
| 2.5.8. Obtención de fibra y polvo | 34 |
| 2.5.9. Obtención de carbón | 40 |
| 2.5.10. Obtención de pulpa, leche, bebidas, confitería y artesanías | 43 |
| 2.6. ASOCIACIONES PRODUCTIVAS | 47 |
| 3. CONSIDERACIONES FINALES | 49 |
| 4. LITERATURA CONSULTADA | 49 |
| 5. AGRADECIMIENTOS | 52 |