

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