

Fotos del cultivo de la palma de coco



¿Por qué es baja la calidad y productividad del cultivo de la palma de coco?
¿Qué estamos haciendo mal?
¿Estamos preparados para solucionar el problema!

BIBLIOGRAFIA

Ecuador, Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias. 2008. Guía de cultivos. Quito, INIAP. Manual No. 73.

*TALENTO HUMANO CON
VISION DE FUTURO,
CAPACITADO, MOTIVADO,
COMPROMETIDO Y
DEDICADO, GARANTIZA
CALIDAD, PRODUCTIVIDAD,
SUPERACION Y
MEJORAMIENTO*

Para mayor información comuníquese a:
Av. Alonso de Angulo Oe1-168 y Francisco Gómez; Local 2
Teléfono: 2-640-958
E-mail: jegar64@hotmail.com
Casilla: 17-01-3226. Quito-Ecuador.

PALMA DE COCO

“Una alternativa de producción sostenible”

CULTIVO ORGÁNICO DE LA PALMA DE COCO



Jefferson Douglas Galarza Rosales

PROGRAMA DE DESARROLLO INTEGRAL DEL TALENTO HUMANO

AREA DE CAPACITACION Y ENTRENAMIENTO
“Un camino hacia la excelencia”

QUITO-ECUADOR

CULTIVO ORGÁNICO DE LA PALMA DE COCO (Cocos nucifera)

A. INTRODUCCION

Origen: América tropical, Islas del pacífico.

B. IDENTIFICACIÓN BOTANICA

1. VARIEDADES

Variedad Gigante, enana.

Variedad, Nylon Garding: palma originaria de Malasia.

Nylon Kepal, India.

Coco de Filipinas, coco de Manila, palma enana, el coco es pequeño.

Coco criollo

Coco nacional es más grande.

Características principales de las plantas

Es una belleza tropical (es la reina de los vegetales).

a. Raíces

10 m de longitud, hay raíces verticales y horizontales, las raíces verticales son profundas 1 m y 1.50 a veces 5 m de profundidad.

b. Tallo

El estipe, es liso, altos, de menor diámetro. Tiene cada folio 150 pares de foliolo. 6 – 10 m, fibroso, duro. La palma de coco no tiene espinas marginales, la palma africana si. Tiene el crecimiento de acuerdo a la intensidad de los vientos.

c. Hojas

Forman un penacho, un grupo en el extremo del tallo, son de gran desarrollo, 4 - 5 m, tienen pares de foliolo.

d. Flores

La inflorescencia, en las axilas de las hojas, flores masculinas y flores femeninas, el tiempo que transcurre desde la fecundación hasta su uso demora de 8 - 9 - 13 - 14 meses.

e. Fruto

15 – 20 cm de longitud, 10 – 15 de espesor. Pesa 2 kg.

Epicarpo, liso, duro, fibroso, al comienzo verde, después amarillo, finalmente café.

Mesocarpo, es la estopa ó coir, fibroso, aceitoso al comienzo, es claro después, color café, su contenido es de 3 - 4 onzas por fruto. La estopa ó coir.

Cuesco o endocarpo, es duro, leñoso, prepara la cavidad para el agua de coco.

Copra, ½ por fruto, su contenido de aceite es de 30 – 35 % del fruto al natural.

Agua, líquido en albúmina, estéril en proteína. 8 – 9 meses. Conforme pasa el tiempo, un tejido duro, 1 cm de espesor, blanco de consistencia de acuerdo a la variedad. 12 – 13 – 14 meses completa madurez.

Pero cuando se elabora la copra tiene 60 – 65 % (sin agua).

2. Vida

3. Ciclo vegetativo

4. Usos

C. REQUERIMIENTOS AGROECOLÓGICOS DEL CULTIVO

1. Formación ecológica:

2. Clima:

a. **Precipitación:** 1000 – 1500 mm por año.

b. **Temperatura:** 24 – 26 °C es óptimo (Litoral).

c. **H.R. (%):**

d. **CO₂**

e. **Luz:** alta luminosidad.

f. **Altitud:** desde el nivel del mar 0 m a 500-600 m.s.n.m.

g. **vientos:** es muy resistente.

3. **Suelos:** Profundos, sueltos, de bancos, con buen drenaje. Se adapta a área marina, prospera mejor en área continental.

a. **Textura:** franco arenoso, franco arcilloso

b. **Topografía**

c. **pH:** 6 – 7, Tolera al cloruro de sodio.

d. **CE:**

4. **Agua:**

5. Zonas de cultivo

Principal países que se cultiva: Filipinas, Asia, India, Miami, Centro América, América del Sur, Brasil (Río de Janeiro). **Comercialmente** 15° al norte y 15° Sur. Paralelos 20 al Norte y 20 al Sur, es posible ó 20° – 30° solo con fines ornamental. **Trópico de cáncer y trópico de capricornio**, se cultiva. Toda el área tropical húmeda.

E. TECNOLOGÍA DE CULTIVO

1. Preparación adecuada del suelo

Hoyo, 40 x 40 x 50 ó 50 x 50 x 50.

2. Desinfección del suelo

3. Abonamiento y enmiendas

4. Trazado del huerto y formación de hoyos

5. Siembra ó plantación

a. Epoca de siembra

La plantación cuando comienzan las lluvias. 10 – 15 ha. Ponemos al sitio definitivo.

b. Propagación

Germinación: el % de germinación es de 50 – 60 %. Demora mucho tiempo en germinar, 3 meses comienza a germinar

b. Semillero

Selección de semilla, una sola gigante (comienza la producción 5 año ó enana 3er año). Que sean plantas de más de 10 años de edad, de buena producción.

Una parte que tenga buena copra, tenga buen coir para que amortigue el golpe de la caída.

Semillero: 30 cm entre cada semilla de coco. Se recomienda cortarle, se satura de agua, no se entierra todo el coco, queda un 30 %. En el interior se forma la manzana. Puede quedarse de 10 a 12 meses hasta trasplantar al sitio definitivo.

c. Distancias y densidad de siembra

9 - 10 – 12 m, óptimo 9 m, 141 plantas/ha.

Cultivo asociado, de palma – cacao; palma – café. Puede hacer un cultivo de cobertera.

6. Manejo del cultivo

a. Control adecuado de malezas (deshierbas)

b. Coronamiento

c. Podas

d. Riego

e. fertilización

A base de K., Requiere 1 lb N, ½ P, 2 lb K planta/año., Aplicar en dos partes la mitad al comenzar la lluvia y el resto en la época seca.

f. Plagas y enfermedades

1) Plagas

Gualpa, es el principal problema.

2) Enfermedades

g. Cosecha

Dura 20 – 60 – 100 años la planta. 8 meses coco con agua, 12 – 14 meses coco con copra ó coir.

La producción comienza en manilla al 3er. Año, en criolla al 5to. año.

Producción, 60 cocos; 80 – 100 cocos plantas/año. 145 x 100 = 14.500

La producción mundial es 4'560.000 Tn anuales de copra.

| | |
|----------------------|-----------|
| Filipinas | 1'800.000 |
| Indonesia | 1'340.000 |
| India | 370.000 |
| Mejico | 160.000 |
| Cirilanka (ceilan) | 138.000 |
| Nueva Guinea | 125.000 |
| Vietnam | 124.000 |
| Malasia | 120.000 |
| Tailandia | 137.000 |
| República Dominicana | 30.000 |
| Venezuela | 22.000 |
| Ecuador | 3.000 |
| Salvador | 3.000 |
| Costa Rica | 2.000 |
| Honduras | 2.000 |

i. Poscosecha

j. Industrialización

Sombreros, canastos. Aceite de coco. Copra, masa riquísima en aceite, masa carnosa suave al inicio, dura después. Ecuador exporta copra, Manabí, Bahía, Cojimíes, Esmeraldas.