

OBSERVATORIO DE LAS CIENCIAS SOCIALES EN IBEROAMÉRICA

OCSI/ ISSN 2660-5554

EL COCO: MUESTRA DE LA SUBSISTENCIA FORMATIVA DE LOS PUEBLOS

MSc. Yousy Baby Ramírez

Profesora Auxiliar

Universidad de Guantánamo, Cuba

<https://orcid.org/0000-0002-9082-100x>

ybaby@cug.co.cu

Artículo de investigación

RESUMEN

Los cocoteros son los protagonistas de embellecer el paisaje en toda Latinoamérica y el Caribe. Considerado el árbol de los cien usos porque tiene significativas aplicaciones en el campo de la medicina, carpintería, agricultura y destilería. Por tanto, defender y conservar las prácticas culturales del coco resulta imprescindible para la subsistencia formativa de los pueblos. La presente investigación determina las prácticas culturales asociadas al coco en comunidades productoras de Latinoamérica y el Caribe. El estudio se sustenta en métodos y técnicas de la metodología cualitativa, predominando el testimonio. Se defiende la idea de que las prácticas culturales asociadas a la producción y consumo del coco son expresiones nacidas de la actividad productiva, vida cotidiana, costumbres, tradiciones y manifestaciones de la cultura popular tradicional de los pobladores.

Palabras claves: Actividad productiva, Comunidades productoras, Cultivo del Coco, Expresiones culturales, Prácticas culturales.

COCONUT: EXAMPLE OF THE FORMATIVE SUBSISTENCE OF THE TOWNS

ABSTRACT

The coconut trees are the main characters of beautifying the landscape in all Latin America and the Caribbean. Considered the tree of a hundred uses because he/she has significant applications in the field of the medicine, carpentry, agriculture and still. Therefore, to defend and to conserve the cultural practices of the coconut is indispensable for the formative subsistence of the towns. The present investigation determines the cultural practices associated to the coconut in community's producers in all Latin America and the Caribbean. The study is sustained in methods and technical of the qualitative methodology, prevailing the testimony. He/she defends the idea that the cultural practices associated to the production and consumption of the coconut, they are born expressions of the productive activity, daily life, customs, traditions and manifestations of the traditional popular culture of the residents.

Keywords: Productive activity, Communities producers, Cultivation of the Coconut, Cultural expressions, Practical Expressions.

COCO: EXEMPLO DA SUBSISTÊNCIA FORMATIVA DAS CIDADES

ABSTRATO

Os coqueiros são os personagens principais de embelezar a paisagem em toda a América Latina e o Caribe. Considerou a árvore de cem usos porque he/she tem aplicações significantes no campo da medicina, carpintaria, agricultura e silêncio. Então, defender e conservar as práticas culturais do coco são indispensáveis para a subsistência formativa das cidades. A investigação presente determina as práticas culturais associadas ao coco nos produtores de comunidade a América Latina e o Caribe. O estudo é contínuo em métodos e técnico da metodologia qualitativa, predominando o testemunho. He/she defende a idéia que as práticas culturais associaram à produção e consumo do coco, elas nascem expressões da atividade produtiva, vida diária, alfândegas, tradições e manifestações da cultura popular tradicional dos residentes.

Palavras chaves: Atividade produtiva, produtores de Comunidades, Cultivo do Coco, expressões Culturais, Expressões Práticas.

INTRODUCCIÓN

Los cocoteros son los protagonistas de embellecer el paisaje en toda Latinoamérica y el Caribe. Considerado por varios autores como el árbol de los cien usos por la utilidad que brinda el fruto. Del cocotero puede aprovecharse sin temor a exagerar hasta la última gota de agua. Raíces, troncos, pencas, frutos y el polvo tienen significativas aplicaciones en el campo de la medicina, carpintería, agricultura y destilería.

El cocotero en la actualidad es utilizado para la producción de aceite, fabricación de jabones, preparación de surfactantes (elemento que actúa como detergente, emulsionante o humectante y que permite reducir la tensión superficial que existe en un fluido) champúes, cosméticos, inhibidores de corrosión, leche, vinagre, miel, conserva, madera, se consume como fruta fresca y constituye una bebida isotónica (bebidas rehidratantes o bebidas deportivas, es decir, aquellas con gran capacidad de rehidratación). Todos estos usos convierten al cocotero en una planta única y resaltan la importancia económica que tiene para muchas comunidades.

La producción del coco es una actividad que requiere de experiencia en el dominio de las diferentes etapas a vencer durante todo el proceso, para la obtención de un producto de óptima calidad. Sin embargo, este conocimiento se adquiere de forma empírica, a partir del propio trabajo y de las enseñanzas adquiridas por la transmisión de conocimientos de generación en generación.

EL COCO Y SU ORIGEN

El término coco es una abreviatura de la palabra portuguesa “*macaco*”, comúnmente se le conoce a una especie de mono (mico), debido a que el fruto tiene tres huecos o huellas oscuras que asemejan la cara del animal cuando está despojado de su cáscara gruesa o pelado como se conoce en el argot popular. El cocotero es originario del Asia, de donde se ha extendido a varias regiones. La forma de diseminación por el mundo es todavía incierta, sin embargo, las teorías asociadas a su distribución en zonas pobladas por el hombre son las más aceptadas (Lizano, 2003).

El Cocotero (*Cocos nucífera L.*) pertenece a la familia de las Arecaceae y es conocido también como palma de coco, “*árbol de los cien usos*”, “*árbol de la vida*”, por los muchos productos útiles que proporciona. Es un fruto redondo y alargado, que inicialmente es de color verde y una vez

maduro su corteza fuerte, rugosa, con algunos filamentos a manera de vellosidad, se torna de un color marrón. Se caracteriza desde el punto de vista botánico por tener tronco, hojas, flores, polinización, fruto, raíces y propagación. Es el cultivo arbóreo más extendido en el mundo y ha estado ligado al desarrollo de varias culturas.

Las principales áreas productoras están ubicadas en zonas costeras por las características del suelo y el clima. En épocas pasadas fue utilizado para trazar rutas marítimas que permitían colonizar otras regiones (Lizano, 2003). La palma de coco tiene un gran valor como planta de uso múltiple, encontrándose en el duodécimo lugar de la lista de especies de plantas alimenticias más importantes para el hombre, además de ser una de las más bellas (Alvarado, 2018). Tiene aproximadamente 360 usos domésticos y es reconocido por sus propiedades medicinales contra el asma, diarrea, artritis, leishmaniosis, malaria, antidiabético, antiparasitario, antimicrobial, antiinflamatorio y antioxidante (Esquenazi, 2002).

Este cultivo juega un rol significativo en la cultura e identidad de comunidades productoras. Las prácticas culturales asociadas a la producción y consumo del coco son expresiones nacidas de la actividad productiva, vida cotidiana, costumbres, tradiciones y manifestaciones de la cultura popular tradicional de los pobladores. Por tanto, defender y conservar las peculiaridades culturales de cada territorio resulta imprescindible para la subsistencia formativa de los pueblos.

METODOLOGÍA

Diseño de la investigación

En el ámbito internacional numerosos investigadores han tratado el tema del coco desde diferentes perspectivas como son: Tomalá (2015), Benítez y Sosa (2017), Reyes (2018), Cueto (2018), Flórez y Suárez (2020). Los estudios giran en torno al origen, manejo integrado para obtener un cultivo de óptima calidad, importancia económica, situación del coco a nivel mundial y las estrategias para conservar el cultivo frente al cambio climático.

En Cuba relacionado con esta temática algunos especialistas han realizado investigaciones desde diferentes aristas, tal es el caso de: Ramos (2015), Lima (2015), Moreno y Rodríguez (2015), Merencio (2016), Durán (2017), Quevedo (2018) y Alvarado (2018). Trataron sobre la cosecha del cocotero, diversidad de cultivos de coco que posee el país, uso y las ventajas económicas que brinda. Las principales deficiencias en la producción de este, las plagas que la afectan y la utilidad de la fibra para la industria.

En la actualidad el coco enfrenta grandes problemáticas relacionadas con el envejecimiento de las plantas, baja productividad de las plantaciones por las técnicas de manejo, bajo precio de comercialización del coco y el alto costo de la mano de obra al momento de la cosecha que no estimulan al productor y la influencia de los fenómenos climatológicos ha provocado disminución en las plantaciones.

De ahí, la necesidad del presente estudio que tiene como problema de investigación: ¿Cuáles son las prácticas culturales de comunidades productoras de coco? Delimitando como objetivo general: Determinar las prácticas culturales de comunidades productoras de coco. Teniendo como idea a defender: las prácticas culturales de comunidades productoras de coco se manifiestan en la elaboración de platos típicos y objetos artesanales, expresiones plásticas, cultos religiosos,

abono para la agricultura, alimentación animal, comercialización y construcción de viviendas.

El estudio se sustenta en métodos y técnicas de la metodología cualitativa, predominando el testimonio. Defendiendo la idea de que las prácticas culturales asociadas a la producción y consumo del coco son expresiones nacidas de la actividad productiva, vida cotidiana, costumbres, tradiciones y manifestaciones de la cultura popular tradicional de los pobladores.

Muestra

Se seleccionó como población a productores de coco con 5 años de experiencia. Se tomó como muestra de manera intencional a 30 campesinos, en edad comprendida de 20- 60 años y más. Por ser la población de un tamaño pequeño se decidió trabajar con el 100 % de la misma.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Espinosa (2016) señala al respecto:

“(...) pocas plantas tropicales son tan útiles al hombre como el cocotero, la pulpa, madera, el fruto del que se extraen aceites comestibles, muy utilizados en la elaboración de manteca, margarina y jabón. De la pulpa fresca triturada se obtiene la leche de coco que se emplea en la elaboración de alimentos, el agua se aprovecha para refrescos y cocteles, las cascaras sirven de combustibles y también para confeccionar los objetos de adornos y sus partes fibrosas felpudo, escobas de cocina, alfombras, cepillos, cuerdas, zapatillas y canastas. La raíz se utiliza en la preparación de medicinas y la madera del tallo en la construcción de viviendas y en la confección de muebles” (Aguirre, 2018, p.31).

La palma de coco es una de las plantas más útiles del mundo. Las hojas y los frutos son fuente de fibras empleadas para la manufactura de cepillos, cestas, canastos y artesanías diversas. Los troncos, flexibles y resistentes se emplean como postes para construcción de viviendas. El carbón que se obtiene del tronco tiene diversas aplicaciones industriales tales como la purificación del agua, oro y la cristalización del azúcar. Además, de su valor ornamental la palma de coco es utilizada para proteger el suelo de la erosión y mantener su humedad en actividades agroforestales (De Riesgo, 2017).

Capdesuñer (2016) expresó:

“(...) Nací y me crié en esta comunidad productora de coco; aquí vi nacer y crecer mis hijos. Todos los que viven aquí se dedican al cultivo del coco. Para obtener un cultivo sano y con calidad lo primero que hacemos es preparar el suelo, luego el ahoyado, trasplante, fertilización, riego y quitar las malas hierbas. Todo se realiza a su tiempo, para lograr mayor beneficio. Le entregamos el alma y mucho esfuerzo” (Aguirre, 2018, p.31).

Los productores de comunidades productoras realizan labores culturales para obtener un cultivo de calidad como preparar el suelo, luego el ahoyado, trasplante, fertilización, riego y quitar las malas hierbas. Por otra parte, la mayoría de los productores poseen muy bajos niveles tecnológicos y tratan de invertir lo menos posible en las fincas. Sin embargo, la tradición juega un papel importante, ya que las técnicas de producción son transmitidas de padres a hijos.

Ramón (2017) cuenta:

“(...) mi padre era un campesino muy trabajador y en una ocasión se encontraba con dolor en una pierna, pero el muy testarudo no podía dejar de trabajar y ese día tenía que sembrar algunas

posturas de coco, el viejo sin temor al dolor se sentó a sembrar uno por uno. A los pocos años esos cocos que fueron sembrados sentados se podían coger con las manos, a raíz de este suceso muchos productores siembran el coco sentado para cogerlos con las manos” (Aguirre, 2018, p. 31).

Una de las prácticas culturales asociadas al coco es el techado de los bohíos con las pencas del coco. Las yaguas para forrar espacios de las propias moradas y como envase para dulces. El tronco lo utilizan para las columnas y la fibra como abono en la agricultura, falso techo y relleno de colchón. Los 31 de diciembre dan tres vueltas y parte un coco si la mayor parte blanca cae hacia arriba es pureza y claridad en el nuevo año, todo lo contrario, si las partes de la copra caen hacia abajo viene un año malo.

La forma de vestir que caracteriza a los productores es el sombrero de yarey, camisa mangas larga, botas de agua y la funda del machete sujeto a la cintura. Esta forma de vestirse ha sido conservada y transmitida de generación en generación. En las tardes el descanso para los cultivadores es elemental, sentarse fuera de la casa recostado en un taburete a la pared, y el silencio invadiendo su espacio es algo que prefieren como descanso. Con la vista al frente pensando que no se pudo hacer hoy, que se podrá hacer mañana; sólo es interrumpido por un visitante o su compadre.

Barroso (2017) considera:

“(...) el coco se utiliza contra los parásitos intestinales, se aconseja mezclar medio vaso de jugo de piña con medio vaso de leche de coco y tomar como desayuno durante nueve mañanas consecutivas. Es necesario no consumir ningún alimento hasta dos horas después de haber tomado esta bebida. Se recomienda que la leche de coco sea un alimento habitual en los niños durante su crecimiento, pues posee gran contenido de proteínas que ayudarán a mejorar la formación de los tejidos, estimulando así el proceso de crecimiento” (Aguirre, 2018, p.32).

Existe un uso predominante del coco para aliviar varias enfermedades a pobladores y animales de comunidades productoras. Es utilizado en los animales para curar trastornos digestivos, como síndrome de intestino inflamado y la colitis. Además, desinfecta las heridas y promueve la cicatrización de heridas. Los pobladores creen que el agua de coco es purificadora de la sangre y previene enfermedades como el asma y la amebiasis, también hace que se tenga buen humor.

Llácer (2017) sugiere:

“(...) para curar el asma y la neumonía se debe abrir un coco, machacarlo y poner a fuego lento junto con miel de abejas, dejarlo un rato allí hasta que se forme un jarabe que se deberá tomar cada tres horas. Luego se pone a reposar y embazar en un pomo de cristal. Se pone en el frío y se debe consumir por una semana” (Aguirre, 2018, p.32).

Palmero (2017) opina:

“(...) si padeces de la presión coge un coco seco entero sin pelar, después de haberse tomado la presión y estar en perfectas condiciones sítuas el coco debajo de la cama mientras duermas con el coco debajo de esta, la presión se mantendrá estable” (Aguirre, 2018, p.32).

Por otro lado, Columbié (2017) apunta:

“(...) el coco no sólo se utiliza en las fiestas tradicionales de la comunidad sino también, en las comidas de santos, en las limpiezas a las personas ya que representa a Elegguá el dios que abre los caminos” (Aguirre, 2018, p.33).

Para los habitantes de comunidades productoras el coco forma parte de la vida cotidiana. Las vivencias personales ligadas al cultivo, proceso y comercialización del coco han aportado un vocabulario particular a modo de argot, leyendas, costumbres, tradiciones, anhelos y modos de vida. En las fiestas de santos es utilizado para limpiar a las personas de las cosas malas, y representa a Elegguá el Dios que abre los caminos.

El coco está presente en una variedad infinita de comidas y bebidas que pueden encontrarse en la mesa diaria de cualquier hogar de comunidades productoras. Los platos típicos de cada comunidad han sido transmitidos de una generación a otra. El coco también es utilizado para la elaboración de objetos artesanales como floreros, figuras decorativas como el mono, alfombras, bisuterías. En la plástica se representan paisajes donde muestra el árbol del cocotero y los usos de este.

Brefe (2018) aconseja:

“(...) para elaborar el palmito con leche de coco se extrae en la parte superior de la palma real la corteza blanda de color blanco que se pica en trocitos pequeños. Se ablanda y se agrega la leche de coco ya elaborada y condimentada. Se hierve por unos minutos para que el palmito absorba el sabor de la leche de coco. Este plato es una herencia de la cultura taína aborigen que se preserva hasta nuestros días” (Aguirre, 2018, p.33).

“(...) la fruta bomba con leche de coco es fácil de preparar tiene que coger la fruta bomba pelarla y picarla en trocitos. Luego hervirla y cuando están blandos se añade la leche de coco ya elaborada y condimentada previamente (con sal y especias a gusto). Se hierve por unos minutos más hasta que la fruta bomba absorba el sabor de la leche de coco. Se puede agregar pescados o mariscos.”

“(...) el guanimo se prepara de forma similar al bacán, con la única diferencia de que no incluye carne de ningún tipo en su interior, y se envuelve de manera diferente, amarrando la hoja de guineo por ambos extremos con lo cual la envoltura adquiere forma elíptica.”

“(...) para elaborar frijol caballero en leche de coco con bolitas de guineo se prepara aparte la leche de coco con sal y especias a gusto. Se ablanda el frijol caballero y se le agrega posteriormente la leche de coco. Cuando rompe el hervor se agregan cucharadas de guineo crudo rayado” (Aguirre, 2018).

Mora (2018) señala:

“(...) con el paso del tiempo me he convertido en una fiel dependiente del coco, elaborar el cucurucho y el bacán despeja los problemas que puedan existir en mi mente, además la venta de estos me sirve como un sustento y una entrada económica más al hogar. El coco es para mí el nuevo oro” (Aguirre, 2018, p.33).

Todas estas ventajas que ofrece el fruto permiten que de él se beneficien miles de familias al permitir diferentes actividades que se generan a través de la producción y comercialización. Que están asociadas con las tradiciones campestres, las que son decisivas para la conservación del cocotero. Permitiendo satisfacer diversas necesidades del ser humano desde el punto de vista alimenticio y no alimenticio.

Oliveros (2018) afirma:

“(…) para el pelado de coco se usa como instrumento la coa y el machete, mis antepasados lo utilizaban, aunque es un poco rudimentario permite pelarlo con mayor seguridad” (Aguirre, 2018, p.33).

Para las comunidades productoras el coco es el protagonista indiscutible de ferias, verbenas y de uso común en múltiples preparaciones de repostería artesanal e industrial. Las hojas se emplean como forraje para el ganado vacuno en épocas de escasez en el invierno. La madera de coco se emplea para la fabricación de puentes y las palmas son empleadas en techos. La corteza exterior es dura y se emplea para forrar casas. En la artesanía las palmas se usan para hacer canastas, sombreros, alfombras. La concha se emplea para fabricar botones, cucharas y adornos. La fibra de coco es resistente al agua de mar y se utiliza para los cables y aparejo en las naves, para hacer las esteras, mantas, bolsos, escobas y cepillos. En el sector apícola tiene un papel importante, pues las flores constituyen un excelente alimento para las abejas.

CONCLUSIONES

1. El coco juega un rol significativo en la cultura e identidad de comunidades productoras por los múltiples usos y ventajas que brinda el fruto para el beneficio de familias productoras al permitir diferentes actividades que se generan a través de la producción y comercialización.
2. Las prácticas culturales asociadas a la producción y consumo del coco son expresiones nacidas de la actividad productiva, vida cotidiana, costumbres, tradiciones y manifestaciones de la cultura popular tradicional de los pobladores.
3. Las técnicas de producción del cultivo son transmitidas de padres a hijos de una generación a otra.
4. Las tradiciones campestres asociadas con el cultivo son decisivas para la conservación del cocotero.

REFERENCIAS

- Aguirre Llácer, R. (2018). Las prácticas culturales de la comunidad Mabujabo en Baracoa asociadas al coco. (Tesis de pregrado). Universidad de Guantánamo. Cuba.
- Aguilera Arango, G. A., Gómez López, E. D., González Mejías, A. (2019). Callógenes en cultivares híbridos de cocos nucífera L. mediante cultivo in vitro de inflorescencias inmaduras. *Bioteología Vegetal*, 19(4), 277-284. <http://scielo.sld.cu/scielo.php>
- Alfonso, J. Á. (2008). Manual técnico del cultivo del cocotero. Editorial FHIA, Honduras. <http://www.palmtalk.org/forum/applications/core/interface/file/attachment.php>
- Alvarado Ruffo, K. (2013). Situación socio-tecnológica-productiva del cultivo del cocotero en Baracoa, Cuba. *Revista Pastos y Forrajes*, 2(1), 2 - 6. <http://scielo.sld.cu/scielo.php>
- Alvarado Ruffo, K., Blanco Imbert, A., Martín J., Velázquez, Y., Matos, K. (2013). Situación socio-tecnológica- productiva del cultivo del cocotero en Baracoa, Cuba. *Revista Pastos y Forrajes*, 36(2), 252-261. <http://scielo.sld.cu/scielo.php>
- Alvarado Ruffo, K., Blanco Imbert, A., de la Noval Pons, B.M., Martín Alonso, G. M. (2018). Propagación en vivero de cocos nucifera L. Caso de estudio: Baracoa. *Cultivos Tropicales*, 39(4), 92-101. <http://ediciones.inca.edu.cu>
- Alvarado Ruffo, K. (2018). Propagación en vivero de cocos nucifera l. caso de estudio: Baracoa. *Revista Cultivos Tropicales*, 4, 92 - 101. <http://scielo.sld.cu/pdf/ctr/v39n4/ctr14418.pdf>

- Benítez Arellano, M., Sosa Alcaraz, M. (2017). Situación actual del sistema productivo coco en Yucatán, desde una perspectiva de la sustentabilidad. <https://www.ecorfan.org>
- Bermúdez Cuéllar, E., Pérez Rodríguez, Y., Pérez Armas, R. (2018). Reutilización de La Palma de Coco (*Cocos nucifera* L.) con fines madereros. *Revista Científica Agroecosistemas*, 6(3), 121-128. <http://aes.ucf.edu.cu/index.php/aes/index>
- Café, coco y cacao, claves del desarrollo agroindustrial de Granma (2019). <http://lademajagua.cu/cafe-coco-cacao-claves-del-desarrollo-agroindustrial-Granma/>
- Cueto Rodríguez, J. R. (2018). Estimación de la variabilidad genética entre ecotipos de cocoteros presentes en Cuba. *Revista Acta Agronómica*, 67, 6 – 10. <https://www.academia.edu>
- Cueto Rodríguez, J. R. (1986). Historia del cocotero (*Cocos nucifera* L.) en Cuba: su origen en la región de Baracoa. <https://docplayer.es>
- De Riesgo, F. (2017). Palma de coco y sus beneficios. <https://www.gob.mx/firco/articulos/palma-de-coco-y-sus-beneficios>
- Esquenazi, D. (2002). Actividades antimicrobianas y antivirales de poli fenoles de *Cocos nucifera* Linn. (Palmae) extracto fibra de cáscara. Editorial Edhasa, Brasil. <http://scielo.sld.cu/scielo.php>
- El cultivo del coco (1ª parte). https://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/coco.htm
- Flores Beltrán, L. T., Suárez Mayorga, D. A., Vargas Pérez, L. J. (2020). Estrategias de fortalecimiento de la cadena de valor de los productores agrícolas de coco en Tumaco. (Tesis de pregrado). Universidad de la Salle. Bogotá D. C. <https://ciencia.lasalle.edu.co>
- García Rodríguez, J. M. (2003). Guía técnica: Cultivo del cocotero". <http://centa.gob.sv/docs/guias/frutales/Guia%20cocotero%202003.pdf>
- Granados Sánchez, D. (2002). Manejo de la palma de coco (*Cocos nucifera* L.) en México. *Revista Chapingo*, 8, 39-48. <https://www.semanticscholar.org>
- Gómez Matos, M., González Pérez, M., García Hernández, Y., Vicente Murillo, R., González Canavaciolo, V. L., Rodríguez Martínez, C. (2018). Caracterización de aceite extraído del fruto de *Cocos nucifera* obtenido a escala de laboratorio. *Revista CENIC Científica de Química*, 49, 1-13.
- Lescaille Durand, L. (2009). A romperse el coco. <http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2009-11-07/a-romperse-el-coco>
- Lizano, M. (2003). Guía Técnica del Cultivo de Coco. Ministerio de la Agricultura. Programa Nacional de frutas de el Salvador. <http://simag.mag.gob.sv/uploads/pdf/2013819141156.pdf>
- Olinda Skeete, A. (2018). Establecimiento de protocolos para el intercambio de germoplasma de cocotero resistente a amarillamiento letal en América Latina y el Caribe. (Tesis de pregrado). Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C. Mérida, Yucatán, México. <https://es.scrib.com>
- Oviedo Navarro, N. (2004). Caracterización de ecotipos de cocotero en la planicie costera de los Departamentos de la Paz, Sonsonate, la Libertad y Usulután. <http://ri.ues.edu.sv/id/eprint/1565/1/13100078.pdf>

- Reyes Álvarez, S. (2018). Caracterización morfológica y molecular del banco de germoplasma de coco (*Cocos nucifera* L.) e identidad genética de poblaciones descendientes. (Tesis de Maestría). Universidad Nacional Agraria. Managua, Nicaragua. <https://repositorio.una.edu.ni>
- Romero Rodríguez, R. (2018). Baracoa: el futuro sabe a coco. <http://www.venceremos.cu/lomerio/12289-baracoa-el-futuro-sabe-a-coco>
- Romero Delgado, V. M., Rosado Zambrano, G. V., Sablón Cossío, N., Burbano Mera, L. (2020). Análisis de la cadena agroalimentaria del coco (*cocos nucifera*) en la provincia de Manabí, Ecuador. *Revista de las Agrociencias*, 24, 43-72. <https://revistas.utm.edu.ec/index.php>
- Soto, E. (2003). El cultivo del cocotero, producción e importancia. Editorial Planeta, Venezuela. <http://ve.scielo.org/scielo.php>
- Tomalá Aquino, W. L. (2015). Estudio de factibilidad para diez hectáreas de cultivo de coco (*Cocos nucifera*) en la comuna Valdivia, Península De Santa Elena. La Libertad. UPSE, Matriz. Facultad de Ciencias Agrarias. <https://repositorio.upse.edu.ec>