



**LA INDUSTRIA DEL COCO EN MEXICO CON PROYECCION DE  
CRECIMIENTO DEL 28%: CONACOCO**

- **Incentivará Conacoco negocio y consumo masivo de Coco**
- **Alcanzó mil 300 MDP valor de producción de Coco en 2007, aumentará 28% en 2008**
- **Se duplicará consumo de agua de coco, Per Cápita de uno a 2 Lts.**

México D.F. a 7 de Enero del 2008.- Por primera vez el Consejo Nacional del Coco (Conacoco), con sede en Colima, inicia campaña agresiva de consumo de esta fruta con el propósito de generar nuevos negocios en el ramo, promover su comercialización, industrialización y exportación a otros país.

Se sabe que desde tiempos ancestrales es un fruto consumido por el ser humano, sin embargo, dadas las características geográficas del país sólo en ciertos estados se cultiva, de ahí que no sea consumido de manera habitual. Además, al ser considerada como fruta tropical, se consume sólo en tiempo de calor, desconociendo sus ventajas nutricionales y bondades a la salud.

En México las principales regiones productoras se localizan en dos grandes regiones: La del Golfo y Caribe: en las costas de Tabasco, Veracruz, Campeche, Yucatán y Quintana Roo. La del Pacífico: en las costas de Guerrero (Costa Grande y Costa Chica), Colima, Oaxaca, Michoacán, Sinaloa, Jalisco y Chiapas. La zona donde tiene más importancia tanto productiva como social es esta última.

De ahí que Conacoco, a través de su actual presidente Mauricio Barreto Peralta, tenga entre sus planes, intensificar el consumo de la fruta y el agua de coco envasada en todos los estados del país, a través de tiendas de autoservicio y puntos de venta, así como sus derivados para uso industrial.

El organismo destaca que sus procedimientos y cosechas especiales les permiten empaquetar y pasteurizar sus aguas de cocos naturales sin conservadores con una caducidad de cuatro días en promedio, en presentaciones de 500 y 600 mililitros a un precio de cinco a siete pesos.

Existen más de 100 subproductos obtenidos del cocotero, siendo uno de los más importantes la copra (el coco entero desecado al sol), el aceite de coco deshidratado, la fibra de coco, el carbón virgen y activado, la harina y la leche de coco.

Se utiliza además para algunos químicos como metilesteres, (combustible de origen vegetal) ácidos grasos, glicerina, y como fruto para el consumo en fresco.

Asimismo, el cocotero es un importante componente de la dieta diaria, ya que aporta energía y vitaminas a los núcleos de población con sistemas de subsistencia, en donde además es fuente de recursos económicos. El consumo per cápita de agua de coco es de medio litro a un litro y la meta de Conacoco es aumentarlo de 1.8 a 2 litros.

Menciona que en el país el consumo de coco ha bajado, mientras que en el mundo ha ido en aumento. Desde hace 17 años, mientras en el país cada persona ingiere 5 gramos por día, en el mundo el aumento era del 260 por ciento, al registrar 13 gramos. Y hace 2 años bajó a 2 gramos por habitante mexicano contra 700 por ciento más por cada habitante del orbe con 14 gramos.

Estima que el valor de la producción de coco en el país cerrará en mil 300 millones de pesos en 2007, que incluye valor agregado, mientras en 2006 fue de mil 150 millones de pesos, y proyecta que en el 2008 registre un crecimiento del 28 por ciento.

Los cocotales que se siembran en el país suman 80 mil hectáreas. De ese territorio, sólo 24 mil hectáreas se destinan a la producción de la fruta que al año alcanza 480 millones de cocos, que es de donde se desprende la fibra o borra, así como el polvillo de la cáscara, que ofrece jugosas oportunidades de negocio.

De hecho, los derivados del coco tienen una demanda creciente en los mercados internacionales, especialmente en la región comercial de América del Norte (Estados Unidos y Canadá) y en Europa a España y Alemania.

Al respecto, Conacoco, revela que las exportaciones fueron del orden del 18% de la producción en 2006 y del 22 por ciento en 2007 y se espera para el 2008 que ascienda al 28%

Dadas las mencionadas cifras, existe un mercado potencial para la exportación de los derivados del coco, del cual México actualmente cubre sólo una mínima parte, y se tienen buenas expectativas, apunta.

El principal producto exportado desde las distintas zonas del cultivo es la copra sin procesar seguida del coco desecado, agrega.

La contribución de México en la producción mundial –indica- es del 3 por ciento, a través de los principales estados productores como Guerrero, Colima, Tabasco y Oaxaca. En tanto que Filipinas, Indonesia e India aportan el 80% de la producción mundial

La actividad de cultivo y transformación del cocotero ha registrado una fuerte contracción, debido a la tendencia decreciente de los precios internacionales de la pulpa deshidratada y el aceite de coco, que hasta ahora son los principales productos derivados del coco con presencia en el mercado internacional.

Ello ha llevado a que los países entren en una fuerte competencia por los mercados tanto nacionales como internacionales, que deriva en oscilaciones y caída de precios de estos productos.

En el mundo existe 92 países productores de coco, que se enfrentan al estancamiento de la producción de la fruta, incluida la copra, ya que desde el período de 2000-2005 ha mostrado un incremento promedio anual de apenas uno por ciento, para en ese último año terminar en 53 mil 50 toneladas métricas.

El consumo de la pulpa y agua de coco no es alto y se atribuye a que el aceite y la pulpa lo absorbe la industria, estimándose el 68% y el 17% respectivamente; mientras que en los países del sudeste asiático, el coco es un cultivo básico. El periodo entre la fecundación de las flores y la madurez de los cocos es de 11 a 13 meses.