

GRANA COCHINILLA

Luis Demetrio Hernández-Gómez*

Taxonomía

Reino: Animalia
Phyllum: Artrhopoda
Clase: Insecta
Genero: *Dactylopius*
Especie: *D. coccus*

Es un insecto hemíptero de la familia Dactylopiidae y vive como parásito de nopales (*Opuntia* spp.) y otras cactáceas. A esta especie también se le conoce con el nombre de cochinilla del carmín, grana cochinilla, Nocheztli, entre otros. Se distingue de otras cochinillas de nopal por la cera semejante a polvo blanquecino, la cual cubre su cuerpo, también tiene mayor concentración de colorante.

Esta especie se considera una de las aportaciones más importantes de Mesoamérica al mundo, lo cual ha trascendido y permanecido hasta nuestros días. Los indígenas la utilizaban para pintar sus rostros, teñir su ropa y hacer pinturas; durante la conquista era entregada a los españoles como tributo.

Existe dimorfismo, quiere decir que los adultos tienen diferente forma dependiendo del sexo. Hembra.- presenta cuatro estados de desarrollo: huevo, ninfa I, ninfa II y adulta su ciclo completo es de 77 días. Tiene un cuerpo ovalado, su tamaño es de 6-24 mm de largo por 4-71 mm de ancho. Macho.- huevo, ninfa I, ninfa II, capullo, pre pupa, pupa y adulto su ciclo de vida es de 40 días. Es de tamaño pequeño y con alas, mide 2.2 mm de ancho por 4.8 mm. La alimentación tanto de la hembra como del macho depende de la extracción de la savia de las pencas del nopal, mediante sus estiletes.





Existen el cultivo en invernaderos y el de campo abierto, cuyos métodos de infestación dependen del tipo de cultivo. El más común en invernadero es por gravedad que consiste en colocar pencas nuevas debajo de las que están colgadas infestadas en la nopaloteca. Lo que permite que las ninfas caigan sobre las pencas e infestándolas. Después de 90 días se recolectan y llevan un proceso de secado, y por último se extraer el tinte llamado carmín.

Existen el cultivo en invernaderos y el de campo abierto, cuyos métodos de infestación dependen del tipo de cultivo. El más común en invernadero es por gravedad que consiste en colocar pencas nuevas debajo de las que están colgadas infestadas en la nopaloteca. Lo que permite que las ninfas caigan sobre las pencas e infestándolas. Después de 90 días se recolectan y llevan un proceso de secado, y por último se extraer el tinte llamado carmín.

El carmín obtenido se emplea en cosméticos, textiles, comida y bebida. Mi experiencia en el cultivo de cochinilla se debe a la ayuda de mi papá, con él hice un pequeño invernadero cubierto por una malla para proteger del mal tiempo y de mi conejo. También experimento con un cultivo de penca plantada a cielo abierto.

El seguimiento de mi proyecto es como extraer el carmín y teñir con el, de forma artesanal.



*Correspondencia:
Edith Hernández Gómez
xe_hg@hotmail.com

