



**Josué Alejandro Roblero Díaz**

**Dra. Mariana Catalina Saucedo Domínguez**

**Cartel informativo**

**Interculturalidad II**

**PASIÓN POR EDUCAR**

**2°**

**A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 15 de diciembre de 2023.

# Aceite de Coco



Es un aceite extraído de la pulpa o núcleo del coco. Es especialmente rico en grasas saturadas y se utiliza para cocinar, con fines cosméticos y en la industria (Biodiésel).

## Ingredientes

- \* Coco Fresco
- \* Tela
- \* procesador de alimentos
- \* Recipiente

## Proceso

- 1 Realizar orificios en el coco y reservar el líquido en un recipiente.
- 2 Partir el coco en 2 Sacar la pulpa y apartarla.
- 3 Rallar o procesar la pulpa de coco.

6 Colocar la solución en un Sartén y ponerla en fuego lento, moverlo constantemente.

5 Añadir el líquido del coco previamente apartado para hidratar la solución.

4 En un recipiente y con la ayuda de una tela exprimir toda la leche del coco.

Filtrar la solución con colador y guardarlo en un recipiente.

## Precauciones

- > Aspecto grasoso y peso en el cabello.
- > Dificultad para eliminarlo del cabello.
- > Obstrucción de los folículos pilosos.
- > Posibles alergias.
- > No es adecuado para cabellos finos o lacios.

## USOS (Beneficios)

- > En la cocina.
- > Sustituto de mantquilla.
- > Hidratante para la piel.
- > Ayuda a eliminar maquillaje.
- > Cuidado de cabello y uñas.
- > Como aceite de masaje.
- > En aromaterapia.

## M. DE ACCIÓN

Tiene un efecto Regenerador hidratante



## Bibliografía

Carlos, A. (2023). *Mas allá de los límites: La importancia de la creatividad en nuestro crecimiento personal y profesional*. Mexico: Socratica.

