



MEDICINA HUMANA

Nombre del alumno: Karen Yahari Gómez López

Docente: Dra. Mariana Catalina Saucedo Domínguez

Nombre del trabajo: Cartel informativo

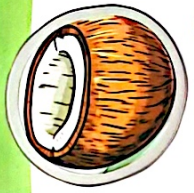
Materia: Interculturalidad II

Grado: 2°

Grupo: "A"

Comitán de Domínguez Chiapas a 7 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.
 - 4 En un recipiente y con la ayuda de una tela exprimir toda la leche del coco.
 - 5 Añadir el líquido del coco previamente apartado para hidratar la solución
 - 6 Colocar la solución en un sartén y ponerla en fuego lento, moverlo constantemente
- Filtrar la solución con colador y guardarlo en un recipiente.

Precauciones

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

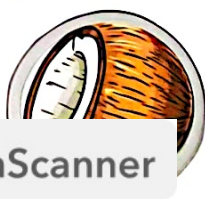
M. DE ACCIÓN

Tiene un efecto regenerador hidratante



USOS (Beneficios)

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



Referencias Bibliográficas

Lopez, E. (2020, 12 junio). Como hacer aceite de coco casero.