



Universidad del Sureste
Campus Comitán
Lic. Medicina Humana



CARTEL INFORMATIVO

Dra. Saucedo Domínguez Mariana Catalina.

Interculturalidad.

Mauricio Antonio Pérez Hernández.

2ºA

Comitán de Domínguez a 8 de diciembre del 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 liquido 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 liquido 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 graso 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.

M. DE ACCION

Tiene un efecto Regenerador hidratante



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.



Bibliografía:

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