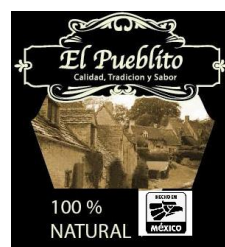




"EL PUEBLITO"

GALIDAD Y TRADICION



EL COCO

El coco fruto del género de plantas de la familia de las palmáceas. El cocotero árbol de donde se obtiene el coco, es uno de los árboles más útiles al hombre, pues todas sus partes, desde la raíz a las hojas, tienen aplicación, lo cual le ha valido el nombre de rey de los vegetales. Se dice que el cocotero sirve para 99 cosas diferentes!!!!



ACEITE DE COCO

El **aceite de coco** es un aceite vegetal, conocido también como **manteca de coco**. Se trata de una sustancia grasa que contiene cerca del 90 % de ácidos saturados extraídos mediante prensado de la pulpa o la carne de los cocos.

Dispone de varios usos como alimentos o en cosméticos; debido a su alto contenido de grasa saturada, es lento para oxidarse

Actualmente toda la materia prima para la producción de aceite de coco se importa de países tropicales.

La del Golfo y Caribe, en las costas de Tabasco, Veracruz, Campeche, Yucatán y Quintana Roo.

· La del Pacífico; en las costas de Guerrero, Colima, Oaxaca, Michoacán, Sinaloa, Jalisco y Chiapas.

La materia prima se transporta como **COPRA**, que es el **núcleo de coco al que se le ha quitado la corteza, cortado y secado con calor**. Este tratamiento no solo evita el costo de embarque por exceso de humedad sino también previene la descomposición del aceite.

<i>Composición del coco:</i>	<i>Composición de la copra: (base seca)</i>
15% Cáscara	65% Aceite
43% Fibra	17.5% Agua
30% Copra	17.5% Pasta
12% Agua de coco	

Tabla A : Composición del coco

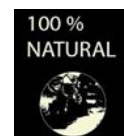
Los cocos en su forma natural contienen de 30 a 40% de aceite y la copra de 65 a 75%, ésta se exprime en prensas expulsoras o de tornillo, luego el aceite se refina y si contiene de **1 a 12% de ácidos grasos libres se emplea en la fabricación de productos comestibles**, el resto (un 60% del total) se emplea para la producción de jabones, alcoholes, detergentes sintéticos, plastificantes, productos de tocador y repostería

Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400

Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com Facebook: **EL PUEBLITO**

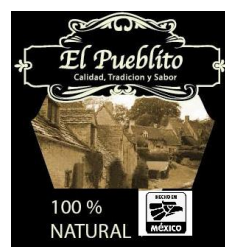
Pagina: <http://productoselpueblito.jimdo.com>





"EL PUEBLITO"

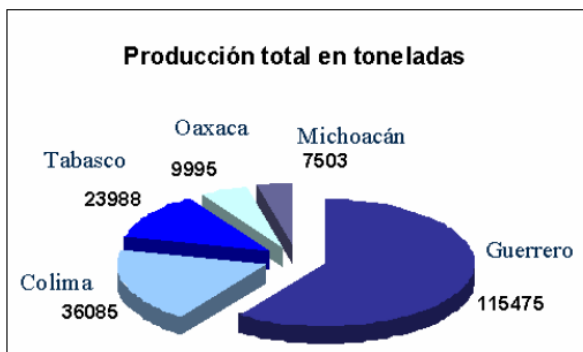
CALIDAD Y TRADICION



PRODUCCIÓN

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DE ACEITE DE COCO:

1. Recepción del coco: Consiste en pesarlo y en revisar su calidad.
2. Preparación: Se retira la cáscara, fibra y el agua de coco para obtener la copra.
3. Reducción de tamaño: La copra obtenida de la operación de preparación se pasa a través de un molino de discos.
4. Secado: Se utiliza un secador de lecho vibrofluidizado, para poder retirar del 55 al 4% de humedad, utilizando aire a una temperatura de 60°C para no afectar las propiedades del fruto.
5. Extracción: El coco molido se pone en contacto con el solvente (hexano) a 60°C, para solubilizar el aceite y extraerlo. Obteniendo a la salida de éste la mezcla aceite hexano y la pasta residual.
6. Evaporación: La mezcla de hexano-aceite obtenida en el proceso de extracción se separa por medio de una evaporación simple en la cual se recupera el 95% de hexano y se obtiene el aceite crudo como producto terminal..
7. Pasta: Es el residuo del proceso de extracción la cual, por medio de un proceso de secado se obtiene harina forrajera.



Grafica 2 : Producción Nacional de Copra

Hay tres tipos principales de procedimientos de extracción del aceite.

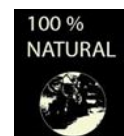
- Secado
- Extracción de aceite
- Hidrogenización

Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400

Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com **Facebook: EL PUEBLITO**

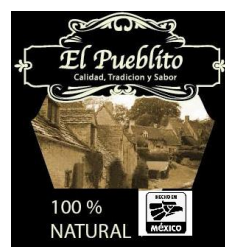
Pagina: <http://productoselpueblito.jimdo.com>





"EL PUEBLITO"

CALIDAD Y TRADICION



- **SECADO**

El procesamiento en seco requiere que la carne se extraiga de la cáscara y se seca usando el fuego, luz solar, u hornos para crear la copra. La copra se presiona o se disuelve con disolventes, que produce el aceite de coco y un alto contenido de proteínas, puré de alto contenido de fibra. El puré es de baja calidad para el consumo humano y en su lugar se alimenta a los rumiantes; no existe un proceso para extraer proteína a partir de la masa. Una porción del aceite extraído de copra se pierde en el proceso de extracción.

- **EXTRACCIÓN DE ACEITE:**

Existen tres métodos por los cuales el aceite de coco puede ser extraído: Extracción de aceite a presión, extracción con solventes y extracción mixta.

Extracción de aceite a presión:

Es el método más sencillo para extraer el aceite. En todas las prensas, la separación del aceite y de los residuos se hace mediante un tamiz que deja pasar el aceite y retiene los residuos, es necesaria la presión para hacer pasar el aceite incompresible a través de los agujeros finos del tamiz. La presión debe ser alta para obtener un rendimiento satisfactorio de aceite, mediante dispositivos mecánicos accionados por palancas, cuñas, tornillos o bien hidráulicamente.

Extracción de aceites con solventes:

La extracción de aceite de coco con solventes es más eficaz, ya que las tortas de aceite prensadas mecánicamente todavía contienen del 4 al 6% de aceite, llegando en algunas ocasiones a contener hasta un 10% o más, mientras que el residuo de aceite en la harina, después de la extracción con solventes, es de alrededor del 0.5 al 1% . El principio en que se basa este método es muy sencillo: la materia prima seca y reducida a escamas se pone en contacto con un solvente, el cual solubiliza el aceite, separándolo de la llamada miscela, de la que, una vez separado el residuo extraído, se obtiene el aceite puro por evaporación del solvente. El solvente evaporado se condensa y se vuelve a utilizar.

Extracción mixta del aceite:

Este procedimiento se hace utilizando los dos métodos anteriores; la primera extracción es por prensado y, posteriormente, se utiliza la extracción por solventes, de esta forma se obtiene un rendimiento mayor del aceite.

Este proyecto está enfocado al proceso de extracción con solventes, debido a que con dicho método se obtiene un mayor rendimiento de aceite.

Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400

Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com Facebook: **EL PUEBLITO**

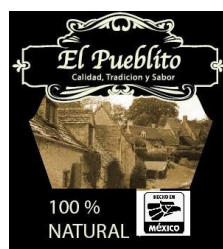
Pagina: <http://productoselpueblito.jimdo.com>





"EL PUEBLITO"

CALIDAD Y TRADICION



• **HIDROGENACIÓN**

El aceite de coco RBD puede ser procesado más en aceite hidrogenado parcial o totalmente para aumentar su punto de fusión. Dado que los aceites de coco y RBD derriten a 24 °C (76 °F), los alimentos que contienen aceite de coco tienden a derretirse en climas cálidos. Un punto de fusión más alto es deseable en estos climas cálidos, por lo que el aceite se hidrogena. El punto de aceite de coco hidrogenado de fusión es de 36 a 40 °C (97-104 °F).

En el proceso de hidrogenación, las grasas insaturadas (monoinsaturadas y ácidos grasos poliinsaturados) se combinan con hidrógeno en un proceso catalítico para hacerlos más saturados. El aceite de coco contiene solo el 6 % monoinsaturadas y 2 % de ácidos grasos poliinsaturados. En el proceso de hidrogenación parcial, algunos de éstos se transforman en ácidos trans-grasos.



Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400

Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com Facebook: **EL PUEBLITO**

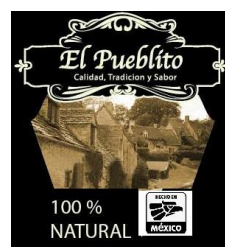
Página: <http://productoselpueblito.jimdo.com>





"EL PUEBLITO"

CALIDAD Y TRADICION



ACEITE DE COCO REFINADO CONTRA ACEITE DE COCO VIRGEN

Hoy por hoy, al iniciar el año 2016, tenemos una gran variedad de donde escoger cuando se trata de comprar aceite de coco. Así que lo que voy a hacer en este artículo es darles un informe acerca del aceite de coco en el mercado actual, sin mencionar ninguna marca específica.

No todos los aceites de coco son producidos de la misma manera, y el tipo de aceite de coco que usted compre dependerá de en que lo va a utilizar. Pero antes que nada, para poder tomar una decisión inteligente acerca de cuál aceite de coco usted necesita, debe de informarse de que es lo que actualmente se encuentra en el mercado, y como difiere un aceite de otro. ¡Así que empecemos!

El aceite de coco por naturaleza es un producto refinado porque no crece en un árbol, los cocos sí. Todos los aceites de coco deben ser extraídos del coco entero, por lo tanto técnicamente hablando, el único y verdadero aceite de coco sin refinar que usted puede consumir, es el aceite que se encuentra dentro de la pulpa del coco obtenida de un coco fresco recién extraído de un cocotero.

El término utilizado para los aceites de coco menos refinados es "aceite de coco virgen". Utilizando una terminología similar como es usada con otros aceites comestibles, el término "virgen" fue utilizado con el aceite de coco a inicios de la década del año 2000 para identificar a los aceites de coco menos refinados en el mercado; "virgen" serían los aceites de coco producidos sin la "copra" seca como punto inicial.

Aceites de Coco Refinados En los países productores de coco, estos aceites de coco refinados basados en copra son usualmente llamados "Aceites de coco **RBD.**" **RBD significa: refinado, blanqueado, desodorizado.** El "blanqueado" no es un proceso químico generalmente, sino más bien un proceso de filtrado para remover impurezas. Una "arcilla blanqueadora" es utilizada para este filtrado. Se utiliza vapor para desodorizar el aceite, ya que el producto inicial era copra. Por lo que el producto final tiene un sabor muy suave, con poco o nada de olor. Una idea equivocada que se ha propagado en internet es que únicamente los aceites de coco virgen son saludables, mientras que los refinados no lo son, y que pueden ser hasta dañinos. Esto es generalmente falso, con un par de excepciones que voy a explicar abajo.

Estos aceites RBD han estado en el mercado por muchos años y son los principales aceites consumidos por billones de personas en climas tropicales alrededor del mundo. El proceso de refinación RBD no altera en nada el perfil de ácidos grasos del aceite de coco, por lo que los ácidos grasos de cadena media se mantienen intactos. Lo que sí hace el proceso de refinamiento, es remover algunos de los nutrientes. El aceite de coco virgen es mucho más alto en antioxidantes, pero esto no hace que los aceites refinados de coco RBD sean dañinos para la salud.

Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400

Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com **Facebook: EL PUEBLITO**

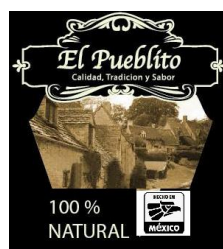
Página: <http://productoselpueblito.jimdo.com>





"EL PUEBLITO"

CALIDAD Y TRADICION



ACEITES DE COCO VIRGEN

Los "aceites de coco virgen". Como mencioné arriba, el común denominador que debería existir en todos los aceites de coco virgen es que se empiezan a elaborar a base de coco fresco y *no* de copra. Sin embargo, no hay una entidad de certificación mundial que determine o certifique el aceite de coco como "virgen", de tal manera que cualquiera puede utilizar el término o colocarlo en una etiqueta si así lo desean. La primera cosa a investigar cuando se escoge un aceite de coco virgen es saber si es un aceite de coco a base de copra o no. Si es elaborado a base de copra, no es realmente un auténtico aceite de coco virgen, sino un aceite de coco RBD estándar con una etiqueta ingeniosa.

ACEITE DE COCO EXTRA VIRGEN

Un título comúnmente utilizado es el de "aceite de coco extra virgen". ¿Pero cuál es la diferencia entre el aceite de coco "virgen" y "extra virgen"?

Ninguna. No existen definiciones comúnmente entendidas o aceptadas para el aceite de coco "extra" virgen como lo hay en la industria del aceite de oliva. Es simplemente un término de mercadeo y nada más.

Así que al analizar los aceites de coco que hay actualmente en el mercado, los cuales también incluyen los aceites de coco etiquetados como "extra virgen", vemos que todos los aceites de coco encajan en dos amplios métodos de producción:

1. El aceite virgen de coco que se obtiene al extraer el aceite presionando el coco seco. En este método, la pulpa del coco seco es secada primeramente, y luego el aceite es extraído presionando o comprimiendo el coco. Este método permite una más fácil producción masiva del aceite de coco virgen. Ya que la industria del coco seco (coco deshidratado) está muy bien establecida en los países productores de coco, muchas de estas industrias han añadido el aceite de coco virgen a su línea de productos.

Este es uno de los tipos más comunes de aceite de coco "virgen" o "extra virgen" que usted encuentra en internet o en las tiendas actualmente. Es producido masivamente, pero es un aceite de coco de mucha más alta calidad que los aceites de coco RBD, ya que son elaborados a base de coco y no de copra.

2. El aceite virgen de coco que se obtiene por medio del proceso de "molienda húmeda". Con este método, el aceite es extraído de la pulpa fresca del coco sin tener que secar el coco con anterioridad. La "leche de coco" es exprimida primeramente al presionar la pulpa húmeda del coco. El aceite es luego separado del agua. Los métodos que pueden ser utilizados para separar el aceite del agua incluyen hervir a ebullición, fermentación, refrigeración, enzimas, y centrifugadora mecánica.

Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400

Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com **Facebook: EL PUEBLITO**

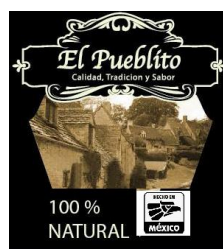
Pagina: <http://productoselpueblito.jimdo.com>





"EL PUEBLITO"

CALIDAD Y TRADICION



Somos muy afortunados de que hoy en día los países productores de aceite de coco han realizado muchos estudios acerca de los aceites de coco virgen en los últimos años. Y han empezado también a despertarse a la realidad de que los consejos occidentales en cuanto a los aceites dietéticos se refiere, los cuales han llevado a la demonización de las grasas y aceites tradicionales como el aceite de coco, han sido principalmente políticos, en lugar de científicos.

Muchas de sus investigaciones en los últimos años han sido en el área del colesterol y enfermedades cardiovasculares, ya que este es el punto principal de ataque de los países occidentales. Estos países han aprendido que las grasas y aceites tradicionales son en realidad más saludables que los nuevos aceites prensados por expulsor como el aceite de soya y maíz, dos cultivos fuertemente subsidiados por el gobierno de Estados Unidos. Esta investigación confirmó que no solo el aceite de coco NO afecta los niveles de colesterol negativamente, sino que los afecta positivamente. Para más información en este tema, vaya a: El Aceite de Coco es Beneficioso para Su Corazón: Esclareciendo la Verdad Sobre el Ataque Negativo al Aceite De Coco Por Parte de los Medios de Comunicación Masivos.

Investigadores en universidades han buscado varios métodos de como producir el aceite de coco. En un principio, era difícil determinar que componente del aceite de coco podría ser medido en un laboratorio para así determinar si el aceite de coco virgen era en realidad superior a los aceites de coco refinados RBD. Muy pronto descubrieron que la característica que podía ser medida, y que era considerablemente más alta en los aceites de coco virgen, era el nivel de los antioxidantes. Se encontró que los antioxidantes más altos están en los aceites de coco virgen, especialmente en aquellos producidos con el método de molienda húmeda, como se describió anteriormente.



Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400

Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com Facebook: **EL PUEBLITO**

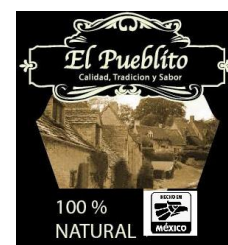
Pagina: <http://productoselpueblito.jimdo.com>





"EL PUEBLITO"

CALIDAD Y TRADICION



¿Y QUÉ HAY DE LOS ACEITES DE COCO ORGÁNICOS?

No existen variedades transgénicas de cocos, y son muy pocos los pesticidas utilizados en los arboles de coco, aunque si existen unos cuantos. Sin embargo, los cocos crecen muy arriba en lo alto de los árboles de coco, por lo que nunca son rociados. Cualquier pesticida que pudiera ser usado probablemente será colocado en el suelo para que sea absorbido por las raíces, o inyectado directamente en la savia a través del troco del árbol. La certificación orgánica es un proceso costoso, y si usted se limita únicamente a los aceites de coco que tiene certificación orgánica, se podría estar perdiendo de algunos de los mejores aceites de coco disponibles que no han pasado por el costoso proceso de la certificación orgánica.

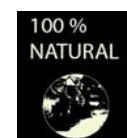
Tipo de Aceite de Coco	Aceite de Coco Hidrogenado	Aceite de Coco Líquido	Aceite de Coco Refinado con Extractos de Solventes	Aceite de Coco Físicamente Refinado	Aceite de Coco Virgen Frescamente Prensado	Aceite de Coco Virgen de Molienda Húmeda sin Calor	Aceite de Coco Virgen Fermentado por Molienda Húmeda y Sometido al Calor
Escala del 1 al 10	0	1	4	6	8	9	10
	EVITAR	no contiene ácido láurico	posible residuo químico	bueno	muy bueno	excelente	el mejor

Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400

Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com Facebook: **EL PUEBLITO**

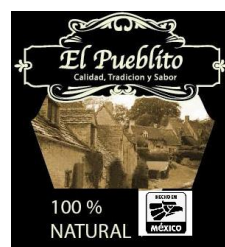
Pagina: <http://productoselpueblito.jimdo.com>





"EL PUEBLITO"

CALIDAD Y TRADICION



ACEITE DE COCO " EL PUEBLITO"

Se puede decir que un aceite es la perfecta sustancia vegetal, **es la esencia más pura de una semilla o fruto.**

Los Aceites de coco "EL PUEBLITO" son artesanales, adaptados al gusto y a la necesidad

ACEITE DE COCO VIRGEN (GRADO ALIMENTICIO)

Un aceite prensado en frío es aquel que conserva sus mismas propiedades biológicas (valore nutritivos, medicinales, etcétera) que tenía cuando se encontraba en su forma original que es la semilla o el fruto.



- PRESENTACION .500GR
- FRASCO DE VIDRIO
- LIJERO SABOR Y OLOR A COCO DE ORIGEN...

Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400

Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com Facebook: **EL PUEBLITO**

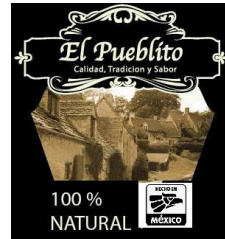
Pagina: <http://productoselpueblito.jimdo.com>





"EL PUEBLITO"

CALIDAD Y TRADICION



ACEITE DE COCO RBD DE MANERA ARTESANAL (GRADO ALIMENTICIO)

Basados en copra son usualmente llamados "Aceites de coco RBD." RBD significa: **refinado, blanqueado, desodorizado**. El "blanqueado" no es un proceso químico generalmente, sino más bien un proceso de filtrado para remover impurezas. Una "arcilla blanqueadora" es utilizada para este filtrado. Se utiliza vapor para desodorizar el aceite, ya que el producto inicial era copra. Por lo que el producto final tiene un **SABOR Y OLOR SUAVE A COCO ESPECIAL PARA LA COCINA**



-PRESENTACION .500GR
-FRASCO DE VIDRIO
-SIN SABOR Y OLOR A COCO ...

-PRESENTACION 4 litros/3.680 kg
-ENVASE PLASTICO
-SIN SABOR Y OLOR A COCO ...

-PRESENTACION 19 litros / 17 kg
-CUBETA NUEVA
-SIN SABOR Y OLOR A COCO ...

Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400
Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com Facebook: **EL PUEBLITO**

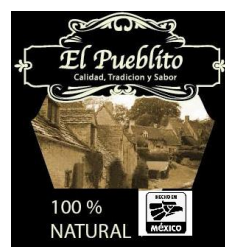
Pagina: <http://productoselpueblito.jimdo.com>





"EL PUEBLITO"

CALIDAD Y TRADICION



El aceite de coco es quizás una de los mejores aceites que podemos usar para la cocina. Siendo una grasa saturada, puede resistir temperaturas elevadas sin comprometer su estructura, ni tampoco crear grasas rancias. El aceite de coco es uno de los alimentos que más beneficios presentan para la salud, no solo tiene **propiedades antiinflamatorias, antimicrobianas, anti fúngicas y antivirales sino que también mejora la absorción de nutrientes.**

El aceite de coco es rico en ácido láurico de propiedades antiviricas y antibactericidas, es mas la leche materna contiene un 56% de ácido láurico y es la grasa más predominante e importante para el bebe.

A veces me escriben diciendo que no saben como usarlo, voy a intentar hacer una lista sencilla con los usos que solamente a nivel culinario y nutritivo pueden beneficiarnos al tener aceite o manteca de coco habitualmente en nuestra cocina.

CONSEJOS DE USO:

- 1- Tomar una cucharada cuando te notes falto de energía, o añadir una cucharada al café para comenzar el día con energía. Ya que **los ácidos grasos del aceite de coco son uno de los mejores combustibles** que tu organismo puede usar. Además tomado antes de las comidas mejora la digestión, evita los reflujo, acidez e indigestiones.
- 2- Si estás tomando suplementos de vitaminas liposolubles, D, K, E o A, tomarlas con una cucharada de aceite o manteca de coco ayuda a que sean más efectivas ya que las absorberás mejor.
- 3- Como reemplazo de aceites de semillas que se enrancian al calentarlos y no solo pierden sus propiedades nutritivas sino que también se vuelven tóxicos si se calientan o recalientan demasiado. Puedes hacer recetas de galletas, pan y toda clase de postres.

EL COCO EN LA MEDICINA TRADICIONAL

La gente de diversas culturas, lenguas, religiones y razas, y repartidas por todo el mundo han venerado el coco como una valiosa fuente de alimento y medicina. Siempre que la palma de coco crece, la gente ha aprendido de su importancia como un medicamento eficaz. Durante miles de años los productos de coco han ocupado un lugar respetado y valioso en la medicina popular local.

En la medicina tradicional en todo el mundo de coco se usa para tratar una amplia variedad de problemas de salud incluyendo los siguientes: abscesos, el asma, la calvicie, la bronquitis, contusiones, quemaduras, resfriados, estreñimiento, tos, hidropesía, la disentería, dolor de oído, fiebre, gripe, la gingivitis , la gonorrea, la menstruación irregular o dolorosa, ictericia, cálculos renales, los piojos, la malnutrición, náuseas, salpullido, sarna, escorbuto, infecciones de la piel, dolor de garganta, hinchazón, la sífilis, dolor de muelas, la tuberculosis, tumores, fiebre tifoidea, úlceras, dolor de estómago, debilidad, y las heridas.

Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400

Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com Facebook: **EL PUEBLITO**

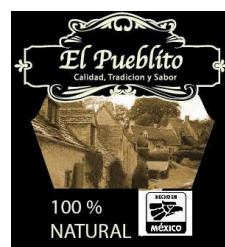
Pagina: <http://productoselpueblito.jimdo.com>





"EL PUEBLITO"

GALIDAD Y TRADICION



EL COCO EN LA COSMÉTICA MODERNA NATURAL Y ORGÁNICA

La ciencia médica moderna está confirmando el uso del coco en el tratamiento de muchas de las condiciones anteriores. Los estudios publicados en revistas médicas indican que el coco, de una forma u otra, puede proporcionar una amplia gama de beneficios de salud. Algunos de estos se resumen a continuación:

- Reduce la inflamación.**
- Apoya la **cicatrización y reparación de los tejidos.**
- Funciona como un **antioxidante protectora.**
- **No se agotan las reservas de antioxidantes del cuerpo como lo hacen otros aceites.**
- Mejora la utilización de ácidos grasos esenciales y los **protege de la oxidación.**
- Aplicada tópicamente ayuda a **formar una barrera química en la piel para protegerse de la infección.**
- Reduce los síntomas asociados a la **psoriasis, eccema y dermatitis.**
- Apoya el equilibrio químico natural de la piel.**
- **Suaviza la piel y ayuda a aliviar la sequedad y la descamación.**
- Previene arrugas, flacidez de la piel y manchas de la edad.**
- Promueve la salud en pelo y piel.**
- Proporciona la forma de **protección efectos perjudiciales de la forma de la radiación ultravioleta del sol.**
- Ayuda a **controlar la caspa.**
- No tiene efectos secundarios nocivos o incómodo.**
- **Es completamente no tóxicos para los seres humanos.**



Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400

Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com **Facebook: EL PUEBLITO**

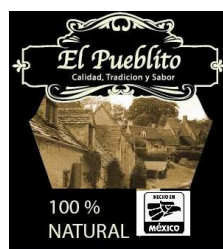
Pagina: <http://productoselpueblito.jimdo.com>





"EL PUEBLITO"

CALIDAD Y TRADICION



DATOS DERMAOLÓGICOS / CIENTIFICOS

USO EN PIEL :



Las heridas

Un estudio reciente publicado en piel de farmacología y fisiología examinó el efecto de tópico aceite de coco en la curación de heridas. Este estudio encontró que el aceite de coco Virgen aplicado a la herida dramáticamente aumenta la tasa a la que sanan las heridas, en parte porque estimula la producción de colágeno y evolución. Nuevos vasos sanguíneos más rápidamente se formaron en la piel tratada con aceite de coco Virgen y niveles de antioxidantes eran más altos.

Dermatitis atópica

Dermatitis atópica es una condición en la que la piel se vuelve seca, agrietada y escamosa y es mucho más susceptible a las infecciones bacterianas, especialmente las infecciones con estafilococo dorado. Según un estudio publicado en el diario "Dermatitis", aceite de coco Virgen tiene un emolientes propiedades que ayudan a sanar y proteger la superficie de la piel, así como componentes antimicrobianos de amplio espectro que ayudan a proteger contra las bacterias, virus y hongos.

Piojos

En un ensayo clínico Europeo, basado en el aceite de coco spray fue más efectivo que permetrina farmacéutica 0,43% tratamiento tópico para piojos de la cabeza. El spray de aceite de coco, que también contenía anís, es mucho más seguro para uso pediátrico y fue más efectiva que la permetrina neurotoxina en un 40 por ciento.

USOS EN EL CABELLO:

El más conocido de los usos del aceite de coco es probablemente el asociado al **cuidado del cabello**. El aceite de coco es uno de los agentes más nutritivos para el cabello, y masajear el cuero cabelludo con él aporta numerosos beneficios. Así te asegurarás de que no tendrás **caspa** y recuperarás el **brillo del cabello**.

Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400

Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com Facebook: **EL PUEBLITO**

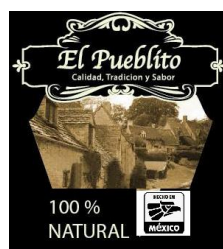
Página: <http://productoselpueblito.jimdo.com>





"EL PUEBLITO"

CALIDAD Y TRADICION



A continuación están los beneficios y una receta de cómo aprovecharlo en baños de crema.

Absorción de aceite de coco en el cuero cabelludo

En 2001, los investigadores de Princeton comenzaron un estudio para investigar las propiedades de la penetración de aceite de coco y aceite mineral en fibras de pelo. Cortes transversales del cabello Tratado mostraban que el aceite de coco plenamente penetraron cabello mientras que el aceite mineral no. Los investigadores creían que las propiedades de penetración del aceite de coco son debido a su polaridad.

Protección del cabello y reducción de pelo quebradizo

Cabello dañado es causada en parte por la inflamación continua y la reducción de las fibras del cabello debido a la retención de agua y de la absorción. En el mismo estudio, realizado por investigadores de Princeton y publicado en el "diario de cosméticos ciencia," las fibras del cabello que habían sido penetradas por aceite de coco no pudieron hincharse significativamente. Por lo tanto, el aceite de coco, relleno de los pozos de cabello, es capaz de proteger el cabello de posibles daños.

Protege el cabello de la pérdida de proteína

El departamento de investigación y desarrollo de la División de cuidado de la naturaleza en Mumbai, India, realizaron un estudio en 2003 para determinar otras posibles propiedades del aceite de coco que ayudan en la prevención de daños de pelo. Descubrieron que la aplicación de aceite de coco a cabello dañado y no dañada se traduce en una reducción de la pérdida de proteínas. Llegaron a la conclusión que la estructura de los principales ácidos grasos en aceite de coco, que es una cadena lineal con un bajo peso molecular, permite que el aceite penetrar fácilmente en el cabello. El estudio fue publicado en el "diario de ciencia cosmética".



Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400

Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com Facebook: **EL PUEBLITO**

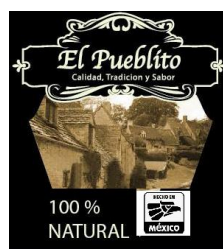
Pagina: <http://productoselpueblito.jimdo.com>





"EL PUEBLITO"

CALIDAD Y TRADICION



RECETAS PRÁCTICAS PARA EL CABELLO

BAÑO DE CREMA DE COCO ORGANICO

Uso: hidratación intensa, reparación intensa y prevención y cura de caspa

Aceite de coco es en estado sólido por debajo de 25 grados C.

Si está duro, **derrita un poco la crema de coco** en su baño en un baso con agua caliente o a baño maría.

Enjuagar el pelo con agua en la ducha antes de aplicar el aceite de coco. A continuación, aplique una toalla seca para quitar el exceso de agua pero mantenerlo húmedo. Coloque la toalla alrededor de los hombros para atrapar cualquier aceite de goteo.

Poner una pequeña cantidad en sus manos y lo de masajes en el cuero cabelludo y todo el largo del cabello y especialmente las puntas de su cabello.

Una vez que se han saturado todo su pelo, **envolver la toalla alrededor de su cabeza** o aplicar una gorra y **se deja reposar una o dos horas.**

A continuación, **plenamente enjuagar cabello y lavar con champú.**



Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400

Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com Facebook: **EL PUEBLITO**

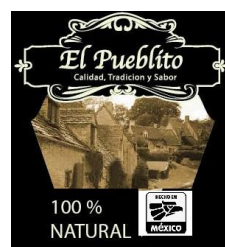
Pagina: <http://productoselpueblito.jimdo.com>





"EL PUEBLITO"

CALIDAD Y TRADICION



PRECAUCIONES CON EL ACEITE DE COCO

Evitar el contacto directo con los ojos y los párpados.

Mantener fuera del alcance de los niños.

No usar en periodo de lactancia.

¿Cómo conservarlo adecuadamente?

El Aceite de Coco es un producto de larga duración. No hace falta conservarlo refrigerado. Si se encuentra por debajo de 23-24° de temperatura, presentará un aspecto sólido y, por encima de 25-26° se volverá líquido, sin que esto varíe ni modifique, en absoluto, sus propiedades. Aunque la fecha de caducidad indicada suele ser de 2 años a partir de su fabricación, lo cierto es que este aceite puede durar decenas de años si se preserva adecuadamente de la luz directa del sol (mejor envases opacos que de cristal) y de la humedad.

Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400

Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com Facebook: **EL PUEBLITO**

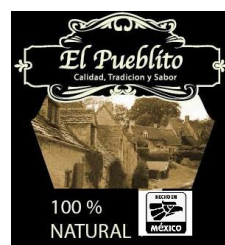
Pagina: <http://productoselpueblito.jimdo.com>





"EL PUEBLITO"

CALIDAD Y TRADICION



ACEITE DE COCO RBD

Nombre del producto:
ACEITE DE COCO RBD

Descripción: El aceite de coco es un líquido color amarillo claro, a temperatura de 26 °C, debajo de esta temperatura es sólido, de color blanco. Libre de olores y/o sabores extraños.

INCI Denominación: Coconut Oil

No. Características físicas y químicas Método Unidad Valor

1. Características físicas

1.1. Punto de fusión Ph.Eur. (2.2.15) °C 24.0 – 27.0

2. Características químicas

2.1. Índice de yodo Ph.Eur. (2.5.4) g(I₂)/100 g 8.0 – 12.0

2.2. Índice de acidez (láurico) UNE-EN ISO 660 % máx. 0.06

2.3. Índice de peróxidos Ph.Eur. (2.5.5) meq O₂/Kg máx. 10.0

3. Composición de ácidos grasos AOCS (Ce 2-66 4) %

8:0 Caprílico 6.0 – 10.0

10:0 Cáprico 5.0 – 8.0

12:0 Láurico 44.0 – 50.0

14:0 Mirístico 16.0 – 20.0

16:0 Palmítico 8.0 – 11.0

18:0 Esteárico 2.0 – 4.0

18:1 Oleico 4.0 – 11.0

18:2 Linoleico 1.0 – 3.0

Vida útil:

12 meses a partir de la fecha de su elaboración.

Almacenamiento:

El aceite de coco debe almacenarse en su envase cerrado, protegido de la luz y en lugares donde no sufra cambios de temperatura.

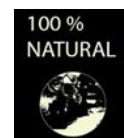
ACEITE DE COCO CRUDO

Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400

Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com **Facebook: EL PUEBLITO**

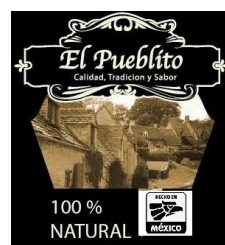
Página: <http://productoselpueblito.jimdo.com>





"EL PUEBLITO"

GALIDAD Y TRADICION



Nombre del producto:
ACEITE DE COCO CRUDO

Descripción: El aceite de coco se obtiene a partir de la maduración de la parte sólida desecada del endospermo de *Cocos nucifera* y la correspondiente refinación. El endospermo desecado contiene alrededor de 60 – 70% de aceite. Es líquido de color amarillo a marrón con olor característico. Es insoluble en agua.

INCI Denominación: Coconut Oil

No. Características físicas y químicas Método Unidad Valor

1. Características físicas

1.1. Color Garner máx. 12

2. Características químicas

2.1. Ácidos grasos libres (FFA) % máx. 6

2.2. Índice de yodo Ph.Eur. (2.5.4) g(I₂)/100 g 8 – 16

2.3. Índice de saponificación Ph.Eur. (2.5.6) mg KOH/g min.240

2.4. Agua Ph.Eur. (2.5.12)% máx. 1.0

3. Composición de ácidos grasos Ph.Eur.1997(2.4.22) %

8:0 Caprílico 6.0 – 10.0

10:0 Cáprico 5.0 – 8.0

12:0 Laúrico 40.0 – 55.0

14:0 Mirístico 16.0 – 19.0

16:0 Palmítico 8.0 – 11.0

18:0 Esteárico 2.0 – 4.0

18:1 Oleico 5.0 – 11.0

18:2 Linoleico 1.0 – 3.0

Otros ácidos grasos Máx. 2.0

Vida útil:

12 meses a partir de la fecha de su elaboración bajo condiciones de almacenamiento controladas.

Almacenamiento:

En bidón y tambo proteja del calor extremo, mantenga entre 20 - 30 oC

Pueblo de San Pablo Oztotepec, Delg. Milpa Alta C.P: 12400

Pedidos: 58625078 / 044 55 2338-3007 / 0445551737135

E-mail: El.pueblito@hotmail.com **Facebook: EL PUEBLITO**

Pagina: <http://productoselpueblito.jimdo.com>

