

ISOJAL

Impulso Social de Jalisco A. C.

Indesol

Instituto Nacional de Desarrollo Social

ELABORACION DE PRODUCTOS A BASE DE CHAYOTE



631.5
E42
2011
ej.1

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE USO PERSONAL A BASE DE CHAYOTE



A través de este curso de capacitación, se pretende dotar a las mujeres de Poncitlán, Jalisco de elementos teórico-prácticos que les permitan asimilar de forma eficaz y correcta la metodología adecuada para elaborar productos de uso personal como jabón, shampoo y crema corporal de chayote, con la finalidad de incrementar su ingreso familiar al darle valor agregado a su producto primario. Con este aprendizaje de procedimientos fáciles se proporciona la entrada a una dinámica comercial, que pretende fortalecer la equidad de género y lograr así un desarrollo económico y social en la zona.

Presentación

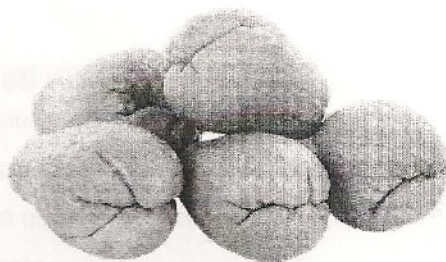
Ciertas localidades de Poncitlán, Jalisco ya que se encuentran ubicadas en sierra, su agricultura queda reducida a ciertos frutos u hortalizas, como es el chayote. Además de enfrentar problemas de altos costos de producción, el precio en el mercado es muy bajo por lo que se busca darle un valor agregado al chayote transformándolo en productos de uso personal.

El jabón, shampoo y crema corporal son productos necesarios en cualquier hogar, por lo que su demanda en el mercado es alta, y más aun cuando estos son naturales y tienen ciertas propiedades curativas.

Con el manual que hoy ponemos a su disposición les brindamos los elementos básicos para la aplicación de esta metodología de elaboración de productos de uso personal básicos con el chayote excedente.

Chayote

Los chayotes son los frutos de la chayotera, plata de la familia de las cucurbitáceas a la que pertenecen otras frutas como los melones, pepinos, sandías. El chayote tiene una sola semilla con la forma típica parecida a la de la calabaza, pero en comparación es enorme, el chayote es una de las pocas plantas que se come en su totalidad, frutos, hojas, brotes, ramas y raíz.



Propiedades

El chayote tiene excelentes propiedades y su consumo tiene muchos beneficios para la salud. Posee un alto contenido de agua y muy pocas calorías. Su contenido en antioxidantes y vitamina C así como potasio es elevado.

Está especialmente indicado para ayudar a la circulación, en la diabetes, en enfermedades del estómago y por su efecto diurético, contra la retención de líquidos, o como dieta para adelgazar.

Además de minerales, el chayote contiene aminoácidos, que ayuda a eliminar el amoníaco del organismo a través de la orina, posibilitando la buena salud del cabello, las uñas y la piel.

Elaboración de productos de uso personal

Jabón de Chayote

Para elaborar 5 piezas

Ingredientes:

- Pulpa de 3 chayote crudos
- 300 gr de jabón neutro
- Colorante comestible



Utensilios:

- Tabla de picar
- Cuchillo
- Licuadora
- Rallador
- Olla grande de 2.5 litros
- Tazón de cristal de 1 litro
- Pala de madera
- Moldes pequeños para pan o gelatina
- Papel celofán
- Etiqueta adhesiva

Procedimiento:

- Lique el chayote hasta obtener una pulpa suave y uniforme.
- Pique el jabón en cuadritos o rállalo.
- Cuando comience a hervir el agua de la olla, agregue el jabón a baño maría, moviendo con la pala hasta que se disuelva por completo.
- Después integre la pulpa del chayote.
- Retire la mezcla del fuego y agregue el colorante, poco a poco, hasta que tome el tono deseado.
- Por último, vierta el jabón en los moldes y deje que endurezca durante una noche.
- Saque las piezas de jabón de los moldes y envuélvalos en papel celofán.
- Etiquete anotando el nombre del producto, fecha de elaboración y de caducidad.

Caducidad:

El jabón de chayote elaborado mediante esta metodología tiene una duración aproximada de tres meses.

Recomendaciones:

- Guarde el producto en cajas de cartón o bolsas de plástico en un lugar fresco, seco y oscuro.
- Se pueden hacer jabones de diferentes formas, separando la mezcla en moldes distintos.

Shampoo de chayote

Para preparar 500 ml.

Ingredientes:

- 2 tazas de agua limpia, hervida o clorada. (500 ml)
- ½ taza de jabón de tocador neutro, previamente rallado (50 g)
- 1 cucharada de glicerina (10 ml)
- 1 cucharada de lauril sulfato de trietanolamina (10 ml)
- El jugo de un chayote crudo
- Colorante vegetal verde, lo necesario para dar el tono deseado
- Agua limpia para el baño maría



Utensilios:

- Taza
- Tabla de picar
- Cuchillo
- Licuadora
- Colador
- Rallador
- Olla grande de 2.5 litros para baño María
- Tazón de cristal de 1 litro
- Cuchara grande
- Pala de madera
- Embudo
- Botella de plástico con tapa y con capacidad de medio litro
- Etiqueta adherible

Procedimiento:

- Licue el chayote para obtener su jugo sin pulpa

Crema corporal de chayote

90 gr.

Ingredientes:

- 7 cucharadas soperas de aceite de oliva (63 g)
- 5 cucharadas soperas de agua muy caliente
- 2 cucharadas sopera de lanolina (22 g)
- El jugo de medio chayote crudo
- 1 cucharada cafetera de manteca de cacao rallado (2 g)
- 2 cucharadas soperas de cera de abeja rallada (6 g)



Utensilios:

- Tabla de picar
- Cuchillo
- Licuadora
- Colador
- Olla grande de 2.5 litros
- Tazón de vidrio con capacidad de 1 litro
- Cuchara sopera
- Cuchara cafetera
- Tarro de vidrio o de plástico con tapa y capacidad de 100 g
- Abatelenguas o palito de Madera
- Etiqueta Adherible

Procedimiento:

- El tazón de un litro se pone a baño maría en la olla de 2.5 litros. En el tazón se vierten la cera de abeja y la manteca de cacao, revolviendo constantemente con el abatelenguas hasta que se fundan perfectamente.
- Enseguida, sin dejar de mover, se añade la lanolina y el aceite de oliva. Se dejan 10 minutos más en baño maría y pasado ese tiempo se retira.
- Se agrega el agua caliente y se mezcla constantemente hasta que la mezcla se enfríe y tome una apariencia cremosa (aproximadamente 20 minutos), enseguida se añade el jugo del chayote y se revuelve hasta que se integre perfectamente.

Crema corporal de chayote

90 gr.

Ingredientes:

- 7 cucharadas soperas de aceite de oliva (63 g)
- 5 cucharadas soperas de agua muy caliente
- 2 cucharadas sopera de lanolina (22 g)
- El jugo de medio chayote crudo
- 1 cucharada cafetera de manteca de cacao rallado (2 g)
- 2 cucharadas soperas de cera de abeja rallada (6 g)



Utensilios:

- Tabla de picar
- Cuchillo
- Licuadora
- Colador
- Olla grande de 2.5 litros
- Tazón de vidrio con capacidad de 1 litro
- Cuchara sopera
- Cuchara cafetera
- Tarro de vidrio o de plástico con tapa y capacidad de 100 g
- Abatelenguas o palito de Madera
- Etiqueta Adherible

Procedimiento:

- El tazón de un litro se pone a baño maría en la olla de 2.5 litros. En el tazón se vierten la cera de abeja y la manteca de cacao, revolviendo constantemente con el abatelenguas hasta que se fundan perfectamente.
- Enseguida, sin dejar de mover, se añade la lanolina y el aceite de oliva. Se dejan 10 minutos más en baño maría y pasado ese tiempo se retira.
- Se agrega el agua caliente y se mezcla constantemente hasta que la mezcla se enfríe y tome una apariencia cremosa (aproximadamente 20 minutos), enseguida se añade el jugo del chayote y se revuelve hasta que se integre perfectamente.

Impulso Social de Jalisco A.C.

SEDESOL

[Indesol

Ministerio Nacional de Desarrollo Social

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN

Título: Elaboración de
productos a base de...

Autor: Impulso Social de Jolene

Año: 2011

Fecha:

[illegible]

on los nombres de
pejas blanqueada.
e lana refinada.

Recomendaciones:

- La cera blanca también se llama cera de abejas blancas.
- La lanolina también se llama lanolina blanca.

Fuente:

Botanica online

<http://www.botanical-online>

Innatia

<http://www.innatia.com/s>

ayote.html

Procuraduría Federal de

<http://www.profeco.gob.ni>

<http://www.profeco.qob.n>

http://www.profeco.gob.mx/tecnologias/usoperso/crema_h.asp

631.5
E42
2011
ej.1

DESOL ESTA PUBLICACION PERTENECE AL
CERVO DEL CENTRO DE DOCUMENT

Recomendaciones:

- La cera blanca también puede encontrarse en el mercado con los nombres de cera de abejas blanca, cera amarilla blanqueada o cera de abejas blanqueada.
- La lanolina también es conocida en el mercado como grasa de lana refinada.

Fuente:

Botanica online

<http://www.botanical-online.com/chayotespropiedadesalimentarias.htm>

Innatia

<http://www.innatia.com/s/c-verduras-y-hortalizas/a-propiedades-del-chayote.html>

Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO)

<http://www.profeco.gob.mx/tecnologias/usoperso/jhiervas.asp>

<http://www.profeco.gob.mx/tecnologias/usoperso/chprosas.asp>

http://www.profeco.gob.mx/tecnologias/usoperso/crema_h.asp

631.5
E42
2011
ej.1