

1. INTRODUCCIÓN	7
2. ANTECEDENTES GENERALES	12
2.1. Aspectos históricos de los frutos del género <i>Capsicum</i>	12
2.2. Taxonomía	16
2.2.1. <i>Capsicum chinense</i> jacq	18
2.3. Estructura y composición del chile habanero	20
2.3.1. Características macroscópicas	20
2.3.2. Composición química proximal	22
2.3.3. El estímulo pungente y los capsaicinoides	24
2.3.3.1. Localización de los capsaicinoides en el chile habanero	27
2.3.3.2. Cuantificación sensorial de la pungencia en el chile habanero	29
2.4. La producción y comercialización regional del chile habanero	33
3. EL PROCESAMIENTO A PEQUEÑA ESCALA	37
3.1. Aspectos generales	37
3.2. Organización y personal	43
3.3. Infraestructura	47
3.3.1. Obra civil y servicios básicos	48
3.3.2. Equipamiento	55
3.3.3. Distribución de planta	62
3.4. La higiene y sanidad, factores clave en el procesamiento	63
3.4.1. Limpieza y desinfección de la planta y equipos	64
3.4.2. Cloración del agua	66
3.4.3. Buenas prácticas de higiene de los operadores	67

4. PROCESOS PARA LA ELABORACIÓN DE PASTAS

A BASE DE CHILE HABANERO

- | | |
|--|----|
| 4.1. Diagramas de flujo | 72 |
| 4.2. Operaciones básicas | 75 |
| 4.3. Operaciones específicas para pastas con un nivel de pungencia alto | 86 |
| 4.4. Operaciones específicas para pastas con un nivel de pungencia medio | 90 |
| 4.5. Operaciones específicas para pastas con un nivel de pungencia bajo | 93 |

5. PROCESOS PARA LA ELABORACIÓN DE HOJUELAS

DESHIDRATADAS A BASE DE CHILE HABANERO

- | | |
|--|----|
| 5.1. Diagramas de flujo | 95 |
| 5.2. Operaciones generales | 98 |
| 5.3. Deshidratación de ralladura de chile habanero | 98 |