

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	70
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	95
5.1. Diagramas de flujo	95
5.2. Operaciones generales	98
5.3. Deshidratación de ralladura de chile habanero	98