

**INDICE**

PRESENTACIÓN	v
AGRADECIMIENTOS	vii
INTRODUCCIÓN	1
<b>PARTE I</b>	<b>7</b>
<b>1. ANTECEDENTES GENERALES</b>	<b>9</b>
1.1 Microempresa	9
1.2 Microempresa agroindustrial	10
1.3 Razones de la capacitación	11
1.3.1 Capacitación como una necesidad permanente	11
1.3.2 Capacitación como mecanismo para ayudar a crear capacidades en los ejecutores de cualquier proyecto	11
1.3.3 Mejoramiento continuo	12
1.3.4 Tipos y niveles de la capacitación	12
1.4. Contexto general del análisis	13
1.5 Capacitación integral, un paquete didáctico	14
<b>2. PROCESAMIENTO A PEQUEÑA ESCALA</b>	<b>15</b>
2.1 Aspectos generales	15
2.2 Organización	16
2.3 Infraestructura	19
2.3.1 Obras civiles y servicios básicos	20
2.3.2 Maquinaria y equipos	21
<b>3. CAPACITACIÓN DEL MICROEMPRESARIO</b>	<b>22</b>
3.1 Principios básicos de la conservación de alimentos	23
3.1.1 Importancia de la materia prima	23
3.1.2 Calidad del proceso	25
3.1.3 Diagramas de flujo y su utilidad	25
3.1.4 Uniformidad, el centro de la calidad	25
3.1.5 Higiene y sanidad, factores determinantes	26
3.1.6 Proceso tiene una operación fundamental	26
3.2 Forma de desarrollar un <i>layout</i> eficiente	27
3.3 Procesos y diagramas de flujo	28
3.3.1 Conservas	31
3.3.2 Elaboración de mermelada	33
3.3.3 Elaboración de néctar	33
3.3.4 Preparación de salsas y purés	35
3.3.5 Elaboración de encurtidos	38
3.3.6 Deshidratación osmótica	39
3.4 Calidad como factor fundamental para el éxito	40

<b>PARTE II</b>	43
<b>4. FORMULACIONES</b>	44
<b>4.1 MATERIAS PRIMAS</b>	45
<b>4.2 CONSERVAS</b>	49
4.2.1 Formulación de conservas en almíbar	50
4.2.2 Formulación de conservas en salmuera	54
4.2.3 Formulación de conservas en salmuera acidificada	55
4.2.4 Formulación de conservas en aceite vegetal	57
4.2.5 Elaboración de productos específicos	57
4.2.5.1 Semillas del árbol de pan en almíbar	58
4.2.5.2 Carambolas en almíbar	58
4.2.5.3 Guaba en almíbar	61
4.2.5.4 Casquitos de guayaba en almíbar	61
4.2.5.5 Mandarinas en almíbar	64
4.2.5.6 Nuez de Brasil en almíbar	64
4.2.5.7 Palmito en salmuera acidificada	67
4.2.5.8 Papaya en trozos en almíbar	68
4.2.5.9 Piñas en cubos en almíbar	70
4.2.5.10 Pimentón y rocoto en aceite	70
4.2.5.11 Plátano en almíbar	72
4.2.5.12 Tomates enteros en salmuera	75
4.2.5.13 Tomate de árbol en almíbar	76
4.2.5.14 Uvilla en almíbar	76
4.2.5.15 Vainitas en salmuera acidificada	79
<b>4.3 MERMELADAS, JALEAS, JARABES, DULCES Y CONFITURAS</b>	79
4.3.1 Cálculos de formulación y dosificación en una mermelada	81
4.3.2 Preparación	82
4.3.3 Elaboración de productos específicos	84
4.3.3.1 Mermelada de carambola	84
4.3.3.2 Mermelada de cocona	85
4.3.3.3 Mermelada de copuazú	88
4.3.3.4 Mermelada de guayaba	88
4.3.3.5 Mermelada de naranja	91
4.3.3.6 Mermelada de naranjilla	91
4.3.3.7 Mermelada de papaya en trozos	94
4.3.3.8 Mermelada de papaya pulpada	95
4.3.3.9 Mermelada de piña en trozos	96
4.3.3.10 Mermelada y jarabe de tamarindo	98
4.3.3.11 Mermelada de tomate de árbol	98
4.3.3.12 Mermelada de zanahoria y limón/naranja	100
4.3.3.13 Dulce de carambola	103
4.3.3.14 Dulce de marañón	103
4.3.3.15 Confitura de cáscara de sandía	106
4.3.3.16 Jarabe de maracuyá	106
4.3.3.17 Mazapán de nuez de Brasil	109

<b>4.4</b>	<b>NÉCTARES</b>	<b>110</b>
4.4.1	Cálculos de formulación y dosificación para un néctar	110
4.4.2	Elaboración de productos específicos	112
4.4.2.1	Néctar de aguaje	112
4.4.2.2	Néctar de arazá	114
4.4.2.3	Néctar de carambola	116
4.4.2.4	Néctar de copuazú	116
4.4.2.5	Néctar de granadilla	119
4.4.2.6	Néctar de guaba	119
4.4.2.7	Néctar de manzana	121
4.4.2.8	Néctar de maracuyá	124
4.4.2.9	Néctar de marañón	124
4.4.2.10	Néctar de naranjilla	126
4.4.2.11	Néctar de piña	129
4.4.2.12	Néctar de piña y papaya	130
4.4.2.13	Néctar de quila	132
4.4.2.14	Néctar de unguahui	132
4.4.2.15	Néctar de uvilla	135
4.4.2.16	Jugo de tomate	135
<b>4.5</b>	<b>SALSAS Y PURÉS</b>	<b>138</b>
4.5.1	Los Productos, calidad y mercados	138
4.5.2	Cuidados del proceso	138
4.5.3	Elaboración de productos específicos	139
4.5.3.1	"Chutney" de mango y tamarindo	139
4.5.3.2	Puré de tomate	141
4.5.3.3	Puré de manzana	141
4.5.3.4	Salsa de tomate al "estilo italiano" a la albahaca o al orégano	143
<b>4.6</b>	<b>ENCURTIDOS</b>	<b>144</b>
5.6.1	Preparación de vinagre aromatizado	144
5.6.2	Relación sólido/medio de empaque	146
5.6.3	Elaboración de productos específicos	146
5.6.3.1	AjÍ rojo, amarillo y rocoto en vinagre aromatizado	146
5.6.3.2	Cebollitas en vinagre aromatizado	148
5.6.3.3	Hortalizas mixtas en vinagre puro (5%) o aromatizado	149
5.6.3.4	Palmito en vinagre puro o aromatizado	149
5.6.3.5	Plátano en vinagre aromatizado	151
5.6.3.6	Tomate verde en vinagre aromatizado	153
5.6.3.7	Vinagre aromatizado	155
<b>4.7</b>	<b>DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA</b>	<b>156</b>
4.7.1	Principios y fundamentos	156
4.7.2	Factores que afectan la eficiencia del proceso	156
4.7.3	Elaboración de productos específicos	157
4.7.3.1	Láminas de frutas	157
<b>PARTE III</b>		<b>159</b>
<b>EXPOSICIÓN FOTOGRÁFICA DE FASES DE PROCESOS</b>		