

# CONTENIDO

## 1.- JABON.

1.1 ALGO DE HISTORIA

1.2 QUE ES EL JABON

1.3 POR QUE LIMPIAN LOS JABONES.

1.4 SAPONIFICACION EN FRIO (SF)

1.5 DETERGENTES

## 2. PESOS Y MEDIDAS.

2.1 GENERALIDADES

2.2 FACTORES DE CONVERSION

2.3 PORCENTAJES

## 3.- INGREDIENTES BASICOS.

3.1 AGUA.

3.2 HIDROXIDO DE SODIO.

3.3 ACEITE Y GRASAS.

3.4 ACEITES Y GRASAS DE USO COMUN.  
CARACTERISTICAS.

3.5 FRAGANCIAS Y ACEITES ESENCIALES.

#### 4.- CONCEPTOS Y DEFINICIONES.

4.1 INDICE DE SAPONIFICACION (IS) .

4.2 INDICE DE IODO (IY)

4.3 ANTIOXIDANTES .

4.4 SOBRE ENGRASADO (SE)

4.5 TRAZA

4.6 pH

4.7 INSAPONIFICABLES

4.8 CURADO Y COMPENSACION DE AGUA .

4.9 PROPIEDADES DE UN JABON

4.10 GELIFICACION

#### 5.- MATERIALES Y HERRAMIENTAS.

5.1 EQUIPO GENERAL

5.2 EQUIPOS DE SEGURIDAD

5.3 RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

## 6.- PROCESO EN FRIO. COMO HACER JABON EN 10 PASOS.

6.1 COMPLETE LOS INGREDIENTES Y SUMINISTROS

6.2 PESE TODOS LOS INGREDIENTES

6.3 HACER LA LEJÍA

6.4 IGUALAR LAS TEMPERATURAS

6.5 COMBINAR LOS ACEITES Y EL AGUA DE LEJÍA Y LLEGAR A LA TRAZA.

6.6 AGREGAR ADITIVOS

6.7 VERTER EN EL MOLDE

6.8 AISLAR

6.9 LIMPIEZA

6.10 CORTE Y CURADO

## 7.- CALCULADORA DE SAPONIFICACION.

7.1 COMO HACER TU PROPIA CALCULADORA

7.2 CALCULADORAS COMUNES

## 8.- FORMULAS.

8.1 JABON BASICO

8.2 JABON DE CASTILLA (FORMULA CON ACEITE DE OLIVA Y DE COCO)

8.3 JABON DE 5 ACEITES.

8.4 JABON DE HIERBAS

8.5 JABON CON COLORANTE NATURAL

8.6 TECNICA DEL REMOLINO.

9. PREGUNTAS FRECUENTES. PROBLEMAS  
COMUNES Y SOLUCIONES.

10. PRACTICA. HAZ TU PROPIO JABON.

10.1 FRUTAS Y VERDURAS.

10.3 BEBIDAS AGREGADAS

10.4 FITOINGREDIENTES.

10.5 COLORANTES NATURALES