

**Extremadura  
Rural**  
DESTINO  
PROFESIONAL

**Curso de producción de conservas de frutas.  
Mermeladas artesanas con calidad diferenciada.**

---

**Módulo 1.  
Aprovechar las frutas para crear una pequeña industria.**

---

**Evaluación del módulo**



Unión Europea

JUNTA DE EXTREMADURA

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Medio Ambiente y Rural,  
Políticas Agrarias y Territorio

EXTREMADURA  
**203** 

FONDO SOCIAL EUROPEO  
Una manera de hacer Europa

**Curso de producción de conservas de frutas. Mermeladas artesanas con calidad diferenciada**  
**Módulo I. Aprovechar las frutas para crear una pequeña industria.**

**¿Qué tipos de frutas se producen en Extremadura?**

Elige la respuesta correcta.

Melocotones, nectarinas, ciruelas, zarzamoras, higos, higos chumbos, cerezas.

Piñas, melocotones, mangos.

Aguacates, nectarinas, ciruelas, kiwis.

**¿Cuáles son las tendencias del consumo?**

Elige la respuesta incorrecta.

Productos estandarizados de fabricación masiva.

Productos de calidad diferenciada.

Alimentos naturales.

**Cuál es la estrategia correcta para poner en marcha una producción artesana.**

Señala las respuestas correctas.

Producir poca cantidad y mucha calidad.

Diferenciarte de la competencia por la calidad.

Producir mucha cantidad y poca calidad.

**Curso de producción de conservas de frutas. Mermeladas artesanas con calidad diferenciada**  
**Módulo 1. Aprovechar las frutas para crear una pequeña industria.**