



**Extremadura  
Rural**  
DESTINO  
PROFESIONAL

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

---

**Módulo 2.  
Materia prima, abastecimiento, transporte y normativa.**

---

**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 2. Materia prima, abastecimiento, transporte y normativa.**

**¿Qué estrategia puedes seguir para aprovisionarte de fruta?**

Elige la respuesta correcta.

Adquirir la fruta madura que se desecha en el campo y es apta para la elaboración de conservas.

Cosechar o adquirir frutas silvestres en condiciones ventajosas.

Comprar directamente la fruta en las fruterías.

**Las prácticas adecuadas para el transporte y almacenamiento de la fruta son...**

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.

Que la fruta se transporte en contenedores adecuados y permanezca almacenada el menor tiempo posible.

Que la fruta se mantenga el mayor tiempo posible en la zona de almacenamiento hasta su transformación.

Que la fruta se exponga al sol en el exterior de la fábrica para que madure correctamente.

**Curso de producción de conservas de frutas. Mermeladas artesanas con calidad diferenciada**  
**Módulo 2. Materia prima, abastecimiento, transporte y normativa.**