

**Extremadura
Rural**
DESTINO
PROFESIONAL

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

**Módulo 4.
Preparación de la materia prima (II).**

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 4. Preparación de la materia prima (II).

Las prácticas adecuadas para el tratamiento de la pulpa son...

Elige la respuesta correcta.

Como norma general, no se pesa la pulpa sino que basta calcular las cantidades a ojo.

Se pesa la pulpa y el resto de ingredientes se añaden en cantidades aproximadas.

Se pesa la pulpa y el resto de ingredientes para comprobar las proporciones exactas.

Respecto a la maceración de las frutas...

Elige la respuesta incorrecta.

Para elaborar conservas vegetales se maceran todas las frutas.

Para elaborar conservas vegetales solo se maceran las frutas de hueso.

Solo en algunas conservas de fruta se lleva a cabo el proceso de maceración.

Respecto a la cocción de la fruta...

Señala las respuestas correctas.

La cocción tiene que practicarse con el fuego al máximo, provocando el máximo hervor durante todo el proceso.

La cocción tiene que realizarse primero a mucha temperatura hasta que hierva para luego bajar el fuego al mínimo.

La cocción tiene que practicarse con el fuego al mínimo en todo momento.