Extremadura Rural
DESTINO PROFESIONAL

Curso de producción de conservas de frutas.

Mermeladas artesansas con calidad diferenciada.

Módulo 5.

Envasado, cerrado, esterilización y control.

Evaluación del módulo

Unión Europea

JUNTA DE EXTREMADURA

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio

EXTREMADURA 2030

FONDO SOCIAL EUROPEO
Una manera de hacer Europa

Respecto a la elección del envase...

Elige la respuesta correcta.

- ☐ La elección de la forma y características del envase no tiene ninguna importancia.
- ☐ Como norma elegiremos el envase con mayor capacidad.
- ☐ Elección del envase buscando su atractivo y encaje con un producto artesano y de calidad.

Respecto al proceso de preparación y llenado de envases...

Elige la respuesta incorrecta.

- ☐ Antes del llenado de envases se procede a su correcta limpieza.
- ☐ El lavado de los envases siempre quedará a nuestra elección.
- ☐ No es necesario limpiar los envases pues los microorganismos desaparecen en el proceso de esterilización.

Respecto al proceso de esterilización...

Señala las respuestas correctas.

- ☐ Antes de la esterilización hay que proceder al correcto cerrado de los envases.
- ☐ La esterilización ha de realizarse en un autoclave con control de temperatura y presión.
- ☐ La esterilización se puede realizar en cualquier tipo de olla.