

**Extremadura
Rural**
DESTINO
PROFESIONAL

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

Módulo 1.

Guía de trabajo del módulo



Unión Europea

JUNTA DE EXTREMADURA

JUNTA DE EXTREMADURA

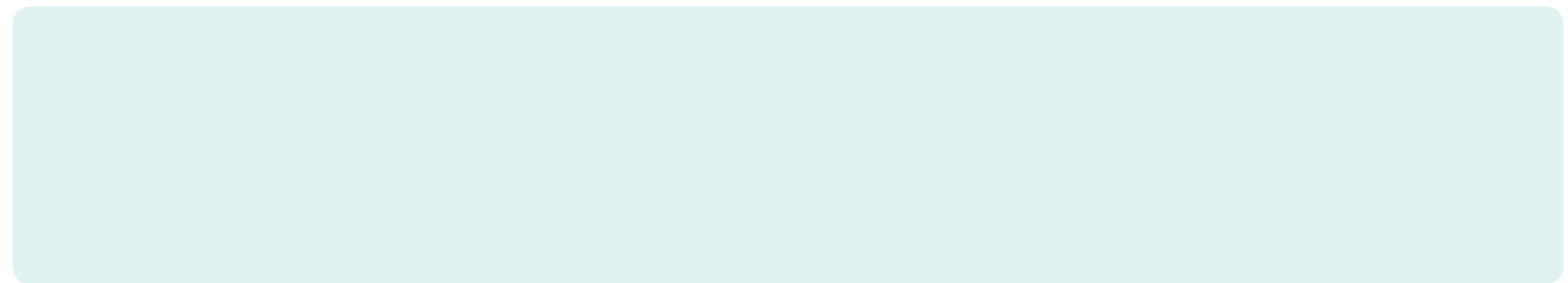
Consejería de Medio Ambiente y Rural,
Políticas Agrarias y Territorio

**EXTREMADURA
2030** 

FONDO SOCIAL EUROPEO
Una manera de hacer Europa

Escribe aquí las diferentes frutas de las que dispones en tu pueblo, comarca o en otros puntos de la región que podrías aprovechar para poner en marcha una pequeña fábrica.

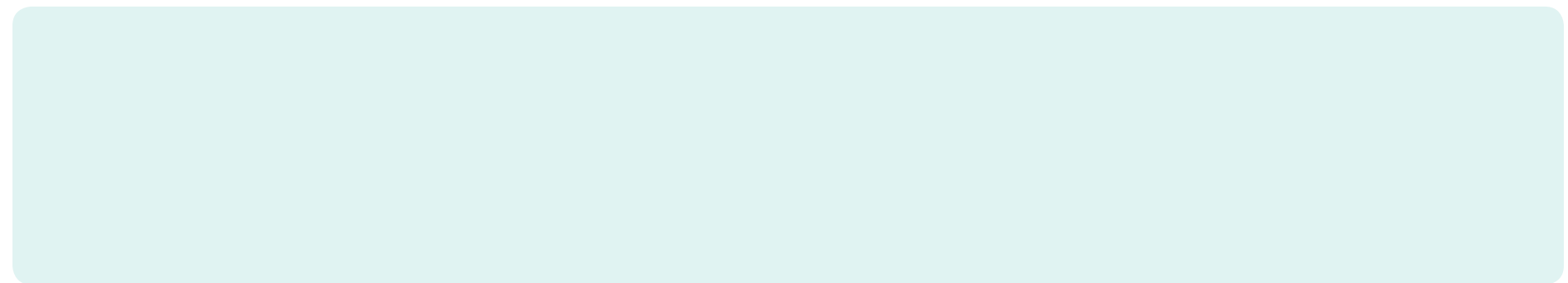
Por ejemplo: cerca de mi pueblo puedo abastecerme de frutos silvestres como higos chumbos y zarzamoras...; puedo abastecerme de frutas de calidad que por su madurez o tamaño se desechan en el campo o en las centrales hortofrutícolas (melocotones, ciruelas...)... También de otras frutas como higos, membrillos y naranjas amargas que puedo conseguir de manera ventajosa.



Escribe aquí el tipo de mermeladas o conservas que te gustaría producir.

Ten en cuenta que este apartado es muy importante para la rentabilidad futura de tu negocio, es importante que tengas presente: la estacionalidad, es decir, la época del año en la que dispones del producto, la dificultad de conseguir la materia prima...; es importante que la actividad productiva esté funcionando la mayor parte posible de tiempo para no parar la producción.

Por ejemplo: en junio utilizaré frutas tempranas, en julio melocotones y ciruelas, en agosto y septiembre higos y zarzamoras, en octubre higos chumbos y membrillos...



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

Escribe aquí cómo podrías conseguir esas materias primas.

Por ejemplo: recolectándolas yo mismo, comprándolas a bajo precio a los agricultores y centrales hortofrutícolas que las desechan, etc.

