



**Extremadura
Rural**
DESTINO
PROFESIONAL

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

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

Guía de trabajo 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.

Define aquí las mermeladas y conservas que quieres fabricar (confituras, jaleas, fruta en almíbar...).

Por ejemplo: voy a elaborar mermeladas de higos cumbos, zarzamoras y ciruela, y melocotón en almíbar.

Define aquí cómo te puedes proveer de las materias primas y su coste aproximado.

Por ejemplo: los higos chumbos los voy a recolectar yo mismo, las zarzamoras las pagaré a 2 euros el kilogramo, y las ciruelas y melocotones los voy a conseguir a un precio de 0,10 euros el kilogramo comprando la fruta madura y de pequeño tamaño que se desecha en las fincas y centrales hortofrutícolas.

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

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

Define aquí como transportarás los productos a la fábrica.

Por ejemplo: alquilaré una furgoneta para transportar los productos, los transportaré con mis propios medios, compraré las frutas en la fábrica...

Puedes leer la normativa para la fabricación de conservas y mermeladas que tienes en las lecturas complementarias: Normas de calidad para la elaboración, comercialización y venta de confituras, jaleas y mermeladas de frutas. Código Alimentario que regula tu actividad, deberás detenerte de manera especial en lo relativo a los productos y útiles alimentarios; características de las industrias y establecimientos; características de los materiales, tratamientos y personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias; material relacionado con los alimentos, aparatos y envases; conservación de alimentos; almacenamiento y transporte; preparación culinaria... Condiciones para la elaboración de frutas y derivados, así como los aditivos y sustancias permitidas.

Escribe aquí la información de interés que debes tener en cuenta para tu negocio tras la lectura de la normativa.

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

En función de las conservas a elaborar, además de la fruta necesitarás otros ingredientes (azúcar, pectina, condimentos...).

Por ejemplo: utilizaré azúcar, pectina y aromatizantes naturales de limón para las mermeladas...

