

**Extremadura  
Rural**  
DESTINO  
PROFESIONAL

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

**Módulo 3.  
Preparación de la materia prima (I).**

**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



**Módulo 3. Preparación de la materia prima (I).**

**Define aquí el proceso de preparación de la materia prima que vas a seguir para elaborar tus conservas de fruta (realiza un listado para cada conserva que vas a elaborar).**

Por ejemplo: para la elaboración de la mermelada de higos chumbos voy a seguir el siguiente proceso.

1. Selección y desechado de aquellos higos chumbos que no reúnen los requisitos de calidad.
2. Lavado de los higos chumbos y eliminación de espinas.
3. Pelado.
4. Escaldado.
5. Pesado de la pulpa para calcular el resto de ingredientes para la elaboración de la conserva.

