

**Extremadura
Rural**
DESTINO
PROFESIONAL

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

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

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

Define aquí el proceso que vas a seguir para la preparación de la materia prima 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 con la materia prima.

1. Pesado de la pulpa para calcular el resto de ingredientes.
2. Medición de los grados Brix.
3. Cocción y comprobación final de los grados Brix.

