Extremadura Rural
DESTINO PROFESIONAL

Curso de producción de conservas de frutas.

Mermeladas artesansas con calidad diferenciada.

Módulo 5.

Envasado, cerrado, esterilización y control.

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

Define aquí el resto de pasos para la fabricación y realización del envasado, cerrado, esterilización y control (realiza un listado para cada conserva que vas a elaborar).

Por ejemplo: para la elaboración de la mermelada de higos chumbos voy a seguir los siguientes pasos.

1. Elección del envase apropiado: un envase innovador que llame la atención en forma de higo chumbo.

2. Esterilización del envase antes del llenado y cerrado contando con utensilios adecuados para el proceso.

3. Cerrado hermético del recipiente con una máquina cerradora.

4. Esterilización con tratamiento al calor en autoclave.

5. Control de lotes con los datos de fabricación.