Extremadura Rural
DESTINO PROFESIONAL

Curso de producción de conservas de frutas.

Mermeladas artesansas con calidad diferenciada.

Módulo 7.

Diseñando tus instalaciones.

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

Describe aquí las diferentes partes de tu fábrica para realizar el proceso productivo de las conservas de fruta y mermeladas.

Por ejemplo: espacio para la recepción de la fruta; zona para limpieza, lavado, pelado y troceado; zona de preparación; zona de almacén y expedición de los productos terminados.

Describe aquí el edificio o el terreno y sus dimensiones donde piensas que se puede ubicar tu pequeña fábrica.

Por ejemplo: para la instalación de la fábrica dispongo de un pequeño edificio de 50 metros cuadrados situado en Villanueva.

Escribe aquí la relación de medios necesarios para comenzar a producir.

Por ejemplo: recipientes para transportar la fruta, estanterías para la zona de recepción, mesas de acero inoxidable, lavaderos, recipientes para lavado, utensilios varios (cuchillos, raspadores, cazos ....), marmita, fuente de calor, máquina para cerrar envases, autoclave.

Escribe aquí las materias primas y consumibles que necesitarás para poder producir.

Por ejemplo: azúcar, pectina, aditivos, envases, tapaderas, etiquetas, embalajes....