

**Extremadura
Rural**
DESTINO
PROFESIONAL

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

Módulo 1.

Tema 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

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

Módulo 1. Aprovechar las frutas para crear una pequeña industria.

Extremadura produce una gran variedad, cantidad y calidad de frutas y hortalizas: melocotones, nectarinas, ciruelas, peras, tomates...

Una excelente materia prima que en muchas ocasiones son desechadas por las centrales hortofrutícolas y se pudren en el suelo, debido a su maduración, calibres o deficiencias en su presentación. De hecho, miles de toneladas se desperdician por estas y otras causas.

También disponemos de otras frutas de excelente calidad como el higo chumbo o la zarzamora, que las podemos encontrar por toda la región con carácter asilvestrado o silvestre.

Estamos en una región que es la primera productora en cantidad y calidad de frutas como el higo y las frutas de hueso, de las que se pueden obtener excelentes preparados y conservas.

Disponemos pues de excelentes materias primas para que muchas personas en el medio rural puedan poner en marcha pequeñas industrias destinadas a la elaboración de conservas y mermeladas a partir de estas frutas. Así puedes desarrollar una pequeña industria artesana aprovechando las frutas que se producen en tu zona o en otras zonas de Extremadura y ganarte la vida desarrollando tu propio empleo sin necesidad de emigrar de tu pueblo.

También puedes conocer la riqueza que te ofrece Extremadura para poder montar un pequeño negocio de carácter artesano y sostenible.

La propuesta que te ofrecemos conecta con los nuevos gustos de los consumidores que buscan alimentos naturales y de calidad, sabores auténticos y diferenciados.



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

Módulo 1. Aprovechar las frutas para crear una pequeña industria.

De esta manera puedes elaborar productos adaptados a lo que pide el mercado: sin azúcar, bajo en calorías, sin aditivos ni conservantes, etc.

Además de poder fabricar mermeladas, también puedes elaborar en las mismas instalaciones otro tipo de conservas tales como almíbares (higo, melocotón, pera, ciruela, cereza...).

La calidad y la innovación son factores fundamentales para que puedas tener éxito con la fabricación y venta de tus mermeladas, jaleas, almíbares y otras conservas vegetales.

Como norma general:

- Lleva a cabo una estrategia basada en producir poca cantidad y mucha calidad.
- Diferénciate de la competencia por la calidad.
- Busca la originalidad y la singularidad ofreciendo nuevos productos y sabores.
- Piensa en una presentación que te diferencie (etiqueta, envase, embalaje).

