

**Extremadura  
Rural**  
DESTINO  
PROFESIONAL

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

---

**Módulo 2.  
Materia prima, abastecimiento, transporte y normativa.**

---

**Tema 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

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

### Módulo 2. Materia prima, anastecimiento, transporte y normativa.

Una vez que has conocido las frutas más cercanas que tienes en tu pueblo, comarca o en otros puntos de Extremadura (aunque también puedes traer productos de otras zonas para transformarlos), es el momento para pensar cómo las vas a transportar hasta tu fábrica para que lleguen en las mejores condiciones.

Para la rentabilidad de tu negocio, piensa como te puedes aprovisionar de la fruta en las mejores condiciones económicas. Por ejemplo: los higos chumbos no se aprovechan por lo que puedes conseguirlos prácticamente gratis o a un bajo precio, las frutas que desechan las centrales hortofrutícolas puedes conseguir las en condiciones muy ventajosas, algunas frutas por su óptimo grado de maduración no se cosechan y puedes adquirirlas a bajo precio, etc.

Es muy importante que puedas elaborar un plan para conseguir la mejor fruta al menor coste posible, elaborando un calendario para aprovisionarte y poder planificar bien la producción.

Ten en cuenta que vas a elaborar alimentos por lo que tendrás que conocer la normativa que regula la fabricación de conservas de frutas y mermeladas. En el apartado de lecturas complementarias puedes consultar esa normativa para que puedas tener en cuenta los requisitos, aunque este tema lo abordaremos a lo largo del curso.

Además de la fruta necesitarás otras materias primas para fabricar tus conservas, se trata de los ingredientes que vas a utilizar para su elaboración, tales como azúcar, pectina, condimentos, etc. Todos estos aspectos también están recogidos en la normativa.

Para la elaboración de conservas de calidad es necesario contar con frutas de temporada, en su mejor grado de maduración.



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

### Módulo 2. Materia prima, anastecimiento, transporte y normativa.

El tiempo de permanencia en el transporte y la zona de recepción ha de ser el mínimo posible hasta el momento del procesado.

Has de controlar que el producto llegue lo más limpio posible a la fábrica sin tierra u otras materias adheridas, para ello es necesario velar por una recolección y transporte óptimos.

Según los productos de que se trate, se requerirán unas condiciones de almacenamiento u otras, tanto en lo que se refiere a la humedad, como a la temperatura.

El transporte a fábrica ha de realizarse en contenedores adecuados para que la fruta no sufra desperfectos.

Como norma general, la materia prima permanecerá el menor tiempo posible en la zona de recepción para garantizar que no sufre deterioro, en especial con aquellas que tienen un carácter más perecedero.

Si tus instalaciones van a ser modestas y ajustadas a la menor inversión posible, no vas a disponer inicialmente de cámaras de refrigeración u otro sistema para prolongar la vida de los productos, por lo que tendrás que planificar bien la cantidad de producto que llega a la fábrica para transformarlo en el menor tiempo posible.

La descarga y manipulación de los productos en su recepción ha de ser adecuada, evitando el contacto con el suelo y la contaminación de la zona donde se realiza la elaboración de la conserva.

Debe realizarse una comprobación del buen estado de la fruta antes de comenzar el proceso de tratamiento y elaboración.



En función de la temperatura y humedad se fijará el tiempo máximo en el que el producto puede permanecer en la zona de recepción antes de su transformación.