

**Extremadura
Rural**
DESTINO
PROFESIONAL

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

**Módulo 3.
Preparación de la materia prima (I).**

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

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

Módulo 3. Preparación de la materia prima (I).

Selección y desechado de materia prima: visualmente y por tacto, se selecciona la fruta que va a ser procesada, desechando aquella que no reúna las condiciones de calidad.

Lavado: se lleva a cabo el lavado con abundante agua con medios suficientes (fregadero, escurridor, recipientes para diferentes lavados) y productos para la desinfección autorizados.

La fruta se someterá a inmersión y a los lavados necesarios hasta su completa limpieza, procediéndose a un enjuague final de seguridad.

Pelado y desemillado: a continuación se procede a pelar la fruta y la eliminación de semillas y otras partes inservibles. Para estas tareas se utilizan cuchillos y otros utensilios como raspadores, en función de las características y textura de la fruta.

Escaldado: es un proceso que se realiza sobre algunos tipos de fruta para garantizar mejor sus cualidades de textura, color, aroma y sabor. El escaldado, la temperatura y sus tiempos, dependerá de las características de la fruta.

Acondicionamiento de la pulpa: consiste en obtener la pulpa, libre de cáscaras y semillas, utilizando el instrumental apropiado para las características de cada fruta.

Pesado de la pulpa: para calcular el resto de ingredientes para la elaboración de la conserva.

