**ELABORACION FRUTA CONFITADA**

Recepción de materia prima

Selección – clasificación

Pesado

Eliminar fruta en mal estado

Lavado

 Agua potable

Desinfección

 Solución Hipoclorito

Agua potable

Enjuague

Inmersión en azúcar

40% de azúcar respecto al peso de la fruta. 4 Horas

Escurrido

 1 hora

Deshidratado

 Horno a 100 °C/ 2 a3 horas

Envase