

# PASTA

**TEMÁTICA** Gastronomía y Artes Culinarias

**CALENDARIO** 03/04/2025 - 03/04/2025

**LUGAR** Donostia-San Sebastián

**IDIOMA** Español

**MODALIDAD** Online

**Más información  
e inscripción**

## DIRIGIDO A

- Profesionales de la cocina: cocineros/as, jefes/as de partida, jefes/as de cocina, etc.
- Graduados/as en estudios de cocina.

## PROGRAMA

- Historia y clasificación
  - Historia de la pasta
  - Historia de la pasta italiana
  - Tipos de pasta
- Utensilios para estirar, formar, secar y cortar la pasta
- La harina, el ingrediente principal
  - Clasificación del trigo
  - Tipos de sémola de Trigo Duro
  - El Gluten
  - Los almidones
- Otros ingredientes
  - Ingredientes líquidos
  - Huevo
  - Sal

- Pasta fresca de sémola
  - Tipos
  - Puntos claves
  
- Pasta fresca al huevo
  - La harina
  - El huevo
  - Proporciones
  
- El amasado y el reposo
  
- El laminado y el formado
  - Laminado a mano
  - Laminado a máquina
  - El corte y formado
  
- La cocción
  - La sal en la cocción
  - Los almidones durante la cocción
  - Desarrollo del almidón
  - Normas básicas de cocción
  
- Salsas y mantecados
  - Clasificación de las salsas
  - La pasta y la salsa
  - El mantecado