Mondragon Unibertsitatea

PASTA

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias
CALENDARIO	01/01/2025 - 02/01/2025
LUGAR	Donostia-San Sebastián
IDIOMA	Español
MODALIDAD	Online

Más información e inscripción

DIRIGIDO A

Curso online de pasta: descubre los secretos clave de la cocina de la pasta y domina las técnicas esenciales.

Aprende a elaborar pasta fresca y tradicional con un curso online flexible. Disfruta de showcookings, recetas, vídeos, podcasts y ejercicios prácticos para perfeccionar tu técnica.

Dirigido a:

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

PROGRAMA

La gestión de altas en la plataforma se lleva a cabo los lunes, miércoles y viernes, lo que significa que en un período no superior a 72 horas después de tu inscripción, obtendrás tus credenciales de acceso.

15 horas de formación que podrás realizar a tu ritmo durante un periodo de 6 meses.

Contenidos:

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

PROFESORADO

Urda, Txema
Jhon Regefalk

---

http://193.146.78.145:8080/Plone/es/curso/pasta