

Categorías: Hostelería y turismo

### OBJETIVOS

Describir las elaboraciones de pastas clasificándolos de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización. Identificar necesidades de elaboraciones de pastas derivadas de ofertas gastronómicas, dietas específicas o planes de trabajo diferentes.

### CONTENIDOS

1. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración.
3. Tipos.
4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de pastas.
6. Formulaciones.
7. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
8. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
9. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

