



SUPERVISIÓN Y ELABORACIÓN DE PASTAS

SKU: CT2148

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración.
 - 2.1. Empastado.
 - 2.2. Esponjado.
 - 2.3. Corte.
 - 2.4. Escudillado.
 - 2.5. Cocción y terminación de las piezas.
3. Tipos.
 - 3.1. Pastas de manga lisas o rizadas.
 - 3.2. Pastas de corte.
 - 3.3. Pastas con nombre propio.
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.