



Diplomado en Elaboración de Pastas Artesanales

Duración: 3 meses (12 semanas)

Modalidad: En línea

Clases por semana: 2 (1 teórica y 1 práctica)

1. Introducción y Fundamentos de las Pastas
2. Pastas Largas y Cortas
3. Pastas Rellenas
4. Pastas especiales y variantes
5. Salsas básicas para pastas
6. Montaje, servicio y proyecto final

MÓDULO 1. Introducción y Fundamentos de las Pastas

Semana 1

Teoría: Historia, clasificación de las pastas, ingredientes base: harinas, sémolas, huevo, agua y sal. Equipos y utensilios para pasta artesanal

Práctica: Pasta fresca básica (masa al huevo)

Semana 2

Teoría: Tipos de harina y su comportamiento, amasado, reposo y estirado correcto.

Práctica: Pasta fresca sin huevo y técnicas de corte manual.

MÓDULO 2. Pastas Largas y Cortas

Semana 3

Teoría: Pastas largas: características y usos

Práctica: Spaghetti y fettuccine artesanales

Semana 4

Teoría: Pastas cortas: formas y aplicaciones

Práctica: Penne, farfalle y fusilli manuales

MÓDULO 3. Pastas Rellenas

Semana 5

Teoría: Técnicas de relleno, sellado, equilibrio entre pasta y relleno.

Práctica: Ravioli rellenos (queso y vegetales)

Semana 6

Teoría: Rellenos tradicionales y creativos

Práctica: Tortellini y cappelletti

MÓDULO 4. Pastas Especiales y Variantes

Semana 7

Teoría: Pastas saborizadas y coloreadas con ingredientes naturales

Práctica: Pasta verde (espinaca) y roja (jitomate)

Semana 8

Teoría: Pastas integrales y alternativas

Práctica: Pasta integral y pasta sin gluten (introducción)

MÓDULO 5. Salsas Básicas para Pastas

Semana 9

Teoría: Salsas base: tomate, aceite, mantequilla y crema

Práctica: Salsa pomodoro y salsa alfredo

Semana 10

Teoría: Salsas regionales y combinaciones clásicas

Práctica: Pesto y salsa boloñesa

MÓDULO 6. Montaje, Servicio y Proyecto Final

Semana 11

Teoría: Cocción correcta de la pasta, montaje, presentación y porcionado

Práctica: Emplatado profesional de pastas

Semana **12**

Teoría: Conservación, congelación y costeo básico

Práctica: Proyecto Final:

- Elaboración de un menú con 3 tipos de pasta
- Selección de salsa adecuada
- Presentación final con ficha técnica