



**INTI**

**DOCUMENTO ELECTRÓNICO**

TÍTULO DEL CURSO	<b>Taller práctico de elaboración de pastas frescas</b>
HORARIO	<b>De 9:00 a 16 horas</b>
DIRECCIÓN	<b>Avda. Gral. Paz 5445 (e/Albarellos y Constituyentes) Comedor INTI</b>
TELÉFONO	<b>4724-6200/300/400 int.: 6128</b>
DOCENTE/S	<b>Instr. Gastronómico Walter Gastaldo</b>

**Destinatarios**

Dirigido a personas con intención y actitud emprendedora, preferiblemente que ya estén elaborando pastas frescas y que hayan asistido a los cursos teóricos dictados en el INTI.  
Para un mejor aprovechamiento del curso se recomienda que las personas que deseen concurrir tengan estudios primarios completos o experiencia equivalente.

**Objetivos del curso**

- Transmitir técnicas, procedimientos y recetas para la elaboración y producción de pastas frescas artesanales.
- Practicar y aplicar las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) para obtener alimentos en buenas condiciones de inocuidad.
- Trabajar planillas y esquemas de producción.
- Degustar y analizar lo obtenido en el taller.

**Contenido programático**

- ✕ Tallarines al huevo
- ✕ Sorrentinos
- ✕ Ñoquis de papa y a la romana
- ✕ Canelones
- ✕ Salsas: fileto, bechamel, pesto
- ✕ Degustación y análisis de lo obtenido.

**Observaciones**

Se entregarán fotocopias de las recetas.  
La propuesta es cubrir todos los temas en una clase. Por tal motivo se ruega la máxima puntualidad.