I.- Datos Generales

Código	Título
EC1392	Elaboración de pastas alimenticias en grado artesanal e industrial en sus distintas variedades

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que se desempeñan como productores de pastas alimenticias en sus distintas variedades, considerando la preparación del equipo y utensilios, selección de insumos necesarios, de acuerdo con la receta correspondiente.

Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en Estándares de Competencia (EC).

El presente EC se refiere únicamente a funciones para cuya realización no se requiere por disposición legal, la posesión de un título profesional. Por lo que para certificarse en este EC no deberá ser requisito el poseer dicho documento académico.

Descripción general del Estándar de Competencia

El presente estándar considera la función de elaborar pastas alimenticias desde la preparación e inspección del equipo, utensilios e indumentaria aplicando las buenas prácticas en el manejo higiénico de los alimentos y mecanismos de verificación; la selección y manejo de insumos y, materias primas necesarias; hasta la preparación y presentación de diversas variedades de pastas alimenticias y su conservación.

El presente EC se fundamenta en criterios rectores de legalidad, competitividad, libre acceso, respeto, trabajo digno y responsabilidad social.

Nivel en el Sistema Nacional de Competencias: Dos

Desempeña actividades programadas que, en su mayoría, son rutinarias y predecibles. Depende de las instrucciones de un superior. Se coordina con compañeros de trabajo del mismo nivel jerárquico.

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló
Sector Turismo

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:
07 de septiembre de 2021	12 de noviembre de 2021

Periodo sugerido de revisión /actualización del EC:
5 años

Ocupaciones relacionadas con este EC de acuerdo con el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (SINCO)

5101 Supervisores en la preparación y servicio de alimentos y bebidas, así como en servicios de esparcimiento y de hotelería.

5112 Fonderos, vendedores y comerciantes de comida.

5114 Taqueros y preparadores de comida rápida, antojitos, pizzas, *hot dogs*, jugos, café, etcétera.

5119 Otros trabajadores en la preparación y servicio de alimentos y bebidas en establecimientos.

Ocupaciones:

Chef.
Cocineros de comida económica.
Taquero y preparador de comida rápida, antojitos, *pizzas*, *hot dogs*, jugos, café, etcétera.

Ocupaciones no contenidas en el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones y reconocidas en el Sector para este EC

Maestra/o pastero.
Cocinera/o.
Experta/o en comida italiana.
Elaborador/a de pastas alimenticias.
Ayudante de Cocina.
Jefe de Cocina.
Pastaman.
Pastamaker.

Clasificación según el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN)

Sector:
31-33 Industrias manufactureras.
72 Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas.
Subsector:
311 Industria alimentaria.
722 Servicios de preparación de alimentos y bebidas.
Rama:
3119 Otras industrias alimentarias.
7223 Servicios de preparación de alimentos por encargo.
Subrama:
31199 Elaboración de otros alimentos.
72231 Servicios de comedor para empresas e instituciones.
72232 Servicios de preparación de alimentos para ocasiones especiales.
72233 Servicios de preparación de alimentos en unidades móviles.
Clase:
311993 Elaboración de alimentos frescos para consumo inmediato.
311999 Elaboración de otros alimentos.
722310 Servicios de comedor para empresas e instituciones.
722320 Servicios de preparación de alimentos para ocasiones especiales.
722330 Servicios de preparación de alimentos en unidades móviles.

El presente EC, una vez publicado en el Diario Oficial de la Federación, se integrará en el Registro Nacional de Estándares de Competencia que opera el CONOCER a fin de facilitar su uso y consulta gratuita.

Organizaciones participantes en el desarrollo del Estándar de Competencia
Comercializadora y Exportadora Sotavento S.R.L. de C.V.
Operadora de Franquicias Santa Pasta, S.A. de C.V.
Taller de pastas S.A. de C.V.
The King of Pasta Academy.
The King of Pasta LLC.

Relación con otros estándares de competencia

Estándares relacionados

- EC0127 Preparación de alimentos
- EC0081 Manejo higiénico de los alimentos
- EC0098 Producción de pan bizcocho en tiendas de autoservicio
- EC0618 Producción de pan artesanal
- EC0729 Elaboración de productos de panadería y repostería
- EC0747 Preparación de alimentos
- EC0748 Preparación de bases culinarias
- EC0950 Elaboración de pan francés y sus variedades
- EC1021 Procesamiento industrial de alimentos
- EC1286 Elaboración de productos de pastelería

Aspectos relevantes de la evaluación

Detalles de la práctica:	• Realizar el proceso de evaluación en campo, ya sea de manera física o remota mediante la utilización de herramientas tecnológicas de comunicación. • El evaluador podrá conectarse de manera remota siempre y cuando se asegure que existan condiciones adecuadas de visualización y audio durante los desempeños requeridos en el presente EC. • Considerar que tanto el candidato como el evaluador deberán observar las buenas prácticas de higiene durante el proceso de evaluación.
Apoyos/Requerimientos:	• Maquinaria/Equipo y utensilios requeridos para elaborar pastas alimenticias. • Contar con elementos/materiales requeridos para asegurar la inocuidad de los alimentos. • Contar con la indumentaria y artículos de limpieza requeridos en el EC. • Disponer de insumos/ingredientes y materias primas requeridos para elaborar pastas alimenticias, considerando que debe contemplar tanto productos vegetales como cárnicos en la evaluación. • Disponer de área de trabajo y recursos necesarios para la cocción de pastas alimenticias. • Contar con los recursos necesarios para la refrigeración y conservación de pastas alimenticias.

- Contar con dos tipos de recetas que incluyan pasta corta o larga y pasta rellena, así como productos cárnicos y vegetales.

Duración estimada de la evaluación

- 30 minutos en gabinete y 2 horas en campo, totalizando 2 horas con 30 minutos.

Referencias de Información

- Bottura M. (2011). Pasta, Academia Barilla, Editorial Degustis, Italia.
- Gobierno de México. (2016). Contaminación cruzada de los alimentos. tríptico contaminación cruzada frente registros.pdf. Recuperado en junio de 2021 en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/168378/TRIPTICO_CONTAMINACION_CRUZADA_WEB.pdf
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Recuperado en: https://www.aps.cdmx.gob.mx/storage/app/uploads/public/58d/d46/e15/58dd46e15b507007060713.pdf
- Norma Oficial Mexicana NOM. F-23-S-1980, Pasta de harina de trigo y/o semolina para sopa y sus variedades. Recuperado en junio de 2021 en: http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4857471&fecha=24/07/1980
- Organización Mundial de la Salud (2007) Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. OMS, Francia. Recuperado en junio de 2021 en: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43634/9789243594637_spa.pdf
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y Organización Mundial de la Salud (2019). NORMA PARA LA HARINA DE TRIGO CXS 152-1985 Adoptada en 1985. Revisada en 1995. Enmendada en 2016, 2019. CODEX ALIMENTARIUS Normas Internacionales de los Alimentos.
- Secretaría de Salud (1994). NOM-120-SSA1-1994: Bienes y servicios, prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.
- Secretaría de Salud (1994). NOM-093- SSA1-1994: Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en los establecimientos fijos.
- Secretaría de Salud (2008). NOM-247 SSA1 2008 Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Secretaría de Salud (2009). NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Secretaría de Salud (2011). Guía Tecnológica No. 42: Equipamiento para la Cadena de Frío (GMDN s/n Cámaras y precámaras de Refrigeración, GMDN s/n Cámaras y precámaras de Congelación, GMDN 17156 Refrigeradores, GMDN s/n Termos para vacunas, GMDN s/n Data loggers). Subsecretaría de Integración y Desarrollo del Sector Salud Centro Nacional de Excelencia Tecnológica en Salud (CENETEC). Recuperado en junio de 2021 en: http://www.cenetec.salud.gob.mx/descargas/biomedica/guias_tecnologicas/GT_42_Cadena_de_Frio.pdf
- Terragni, E. (2007), La Cuchara de Plata, El libro de la Pasta, Editorial Phaidon Press LTD, España.

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia

Elaboración de pastas alimenticias en grado artesanal e industrial en sus distintas variedades

Elemento 1 de 3

Preparar el equipo, utensilios e indumentaria de elaboración de pastas alimenticias en sus distintas variedades

Elemento 2 de 3

Seleccionar los insumos para la elaboración de pastas alimenticias en sus distintas variedades

Elemento 3 de 3

Elaborar los tres tipos de pastas genéricas: larga, corta y rellena

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 3	E4240	Preparar el equipo, utensilios e indumentaria de elaboración de pastas alimenticias en sus distintas variedades

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Aplica las buenas prácticas de higiene en manufactura alimentaria, de acuerdo con lo especificado en la NOM-251-SSA1-2009 apartado 7.6:

- Realizando la limpieza de manos y antebrazos, mediante el uso de productos neutros y sanitizantes, considerando mojarse las manos con agua limpia, aplicar suficiente jabón para cubrir toda la superficie de la mano, frotar las palmas y dorso entre sí, entrelazar los dedos y viceversa y frotar el antebrazo derecho con la mano izquierda y viceversas, enjuagar manos y antebrazos con suficiente agua y secarse con toalla desechable,
- Presentándose libre de maquillaje, joyería e indumentaria, con uñas cortas y sin esmalte/con guantes, sin perfumarse,
- Presentándose con el cabello limpio y corto/recogido,
- Portando calzado limpio y acorde con los requerimientos del establecimiento,
- Limpiando la suela del calzado en tapete sanitizante,
- Colocándose filipina/mandil, cofia, cubreboca/cubrebarba, guantes, previo a iniciar el proceso de elaboración de pastas, y
- Disponiendo de un trapo/jerga/paño limpio y de uso personal.

2. Inspecciona la maquinaria/equipo y utensilios de elaboración de pastas:

- Verificando que se cuenta con las piezas/utensilios completos para su ensamble/uso, de acuerdo con las indicaciones establecidas por el fabricante,
- Corroborando que se encuentran limpios, secos, libres de suciedad/obstrucciones,
- Verificando el funcionamiento de acuerdo con las indicaciones establecidas por el fabricante y que se encuentran colocados/dispuestos en la mesa de trabajo en el orden de uso, de acuerdo con la receta a seguir, y
- Registrando las características/condiciones requeridas/en las que se encuentra con base en la lista de verificación de preparación de pastas alimenticias.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. El apartado de requerimientos de maquinaria/equipo y utensilios en la lista de verificación para elaboración de pastas alimenticias elaborado:

- Contiene un apartado con el nombre de la maquinaria/equipo,
- Contiene un apartado con el nombre de los utensilios, y
- Contiene un apartado con la descripción y condiciones físicas de limpieza del área de trabajo.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Importancia de la Inocuidad de los alimentos.	Comprensión

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Limpieza:	La manera en que realiza su aseo y aliño personal, del área y material de trabajo.
2. Orden:	La manera en que sigue la secuencia de preparación iniciando con el aseo y aliño personal, continuando con la limpieza de la maquinaria/equipo y utensilios y los presenta/dispone previo a la elaboración de pastas.
3. Responsabilidad:	La manera en que inspecciona la maquinaria/equipo y utensilios y realiza las buenas prácticas de higiene para asegurar las condiciones de inocuidad antes de iniciar la elaboración de la pasta.

GLOSARIO

1. Aliño:	Se refiere al aseo, buen orden en la limpieza de cosas y lugares y en el atuendo de las personas.
2. Inocuidad:	Se refiere a la característica que garantiza que un alimento de consumo no cause daño a la salud, empleando medidas de higiene para la reducción de riesgos sanitarios.
3. Utensilios:	Se refiere a todos aquellos elementos auxiliares para la preparación de pastas alimenticias tales como: rodillo de amasar, cuchillería, cortadores, mesa/área de trabajo, brochas, *bowl*/tazón, báscula, moldes de pastas, entre otros.

Referencia	Código	Título
2 de 3	E4241	Seleccionar los insumos para la elaboración de pastas alimenticias en sus distintas variedades

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Verifica los insumos para la elaboración de pastas y rellenos:
- Confirmando la existencia de las materias primas necesarias según lo establecido en la receta,
- Confirmando la existencia de las cantidades de cada ingrediente según lo establecido en la receta,
- Verificando mediante el tacto/olfato/gusto/vista que la materia prima cumpla con los criterios organolépticos,
- Revisando que los envases/empaques se encuentren identificados/rotulados/etiquetados, limpios, libres de roturas, abolladuras/golpes, señales/presencia de plaga, materia extraña, oxidación y abombamiento, y
- Corroborando con el envase/empaque, que la fecha de caducidad/consumo esté vigente en los productos que así lo especifiquen.

2. Prepara las materias primas vegetales para su procesamiento de acuerdo con la receta a utilizar:
- Retirando las partes dañadas o inservibles,
- Lavándolos con agua para retirar residuos y excedentes,
- Sumergiéndolos en agua con algún producto desinfectante durante 5 minutos, y
- Procesándolos de acuerdo con la receta.

3. Prepara las materias primas cárnicas para su procesamiento de acuerdo con la receta a utilizar:
- Limpiando la/s pieza/s de pellejos, hueso y grasa hasta dejar la carne con el tenor graso según la receta, y
- Preparando la/s pieza/s según la receta.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Características organolépticas de las pastas alimenticias mediante la utilización de las materias primas e insumos que le otorgan variantes de pigmentación y consistencia.	Comprensión
2. Principios básicos de la cadena de frío.	Comprensión
3. Contaminación cruzada.	Comprensión

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

1. Durante la manipulación de utensilios filosos el maestro pastero sufre algún accidente al cortarse, picarse, seccionar algún dedo, o parte de la mano/antebrazo.

Respuestas esperadas

1. Suspende la actividad de inmediato, aplica los primeros auxilios básicos y solicita apoyo a alguna tercera persona para limpiar el área evitando la contaminación de los productos.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Limpieza:	La manera en que mantiene aseada/higienizada el área y los utensilios de trabajo previo, durante y posterior a su utilización.
2. Orden:	La manera en que dispone de manera organizada los utensilios y las materias primas a emplear, manteniendo en el área de trabajo sólo las que va ocupando y retirando las que ya ocupó.

GLOSARIO

1. Cofia:	Se refiere al elemento protector que contiene el cabello y evita que caiga sobre los alimentos que se están preparando y las superficies del ambiente de trabajo.
2. Cubrebarba:	Se refiere al equipo de protección individual que abarca patillas, barba y bigote cuya función es evitar que las gotitas que puedan salir de la boca al hablar, toser o estornudar sean esparcidas en los alimentos y los contaminen.
3. Cubreboca:	Se refiere al instrumento que evita la contaminación microbiológica proveniente de la nariz y la boca. Evita que las gotitas de saliva que no se ven a simple vista y que se generan al momento de hablar, toser o estornudar, sean esparcidas y lleguen a los alimentos.
4. Materias primas:	Se refiere a los productos necesarios para preparar las pastas y los rellenos y platos terminados.
5. Organoléptico:	Se refiere a las sensaciones que generan los productos alimenticios sobre los sentidos: vista, gusto, olfato, entre otros, para asegurar que la materia prima, insumos o producto alimenticio elaborado está en óptimas condiciones de uso.
6. Tenor grado:	Se refiere al nivel de materia grasa visible en un elemento o materia prima.

Referencia	Código	Título
3 de 3	E4242	Elaborar los tres tipos de pastas genéricas: larga, corta y rellena

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS:

1. Elabora base de pasta alimenticia:
- Seleccionando los insumos/ingredientes de acuerdo con el tipo y cantidad establecidos en la receta que corresponda,
- Pesando cada uno de los insumos/ingredientes por separado, de acuerdo con el gramaje establecido en la receta que corresponda,
- Realizando el mise en place de los insumos/ingredientes, maquinaria/equipo y utensilios en la mesa/el área de trabajo,
- Integrando los insumos/ingredientes mediante el amasado manual/con mezcladora de la pasta, hasta lograr una consistencia homogénea y una textura lisa, y
- Estirando la masa con rodillo/laminadora/extrusora, de acuerdo con el tipo de pasta alimenticia a formar según lo establecido en la receta que corresponda.

2. Elabora la pasta alimenticia corta/larga:
- Cortando la masa laminada en la forma establecida en la receta que corresponda,
- Empleando los utensilios/equipo de corte que le dan forma a la pasta según la receta que corresponda,
- Oreando la pasta mediante su colocación en el bastidor, y
- Comprobando que la superficie exterior de la pasta pierda la humedad, de tal manera que le impida pegarse una con otra al momento de manipularse.

3. Elabora el relleno para pastas:
- Seleccionando los insumos/ingredientes, de acuerdo con el tipo de relleno para pasta según lo establecido en la receta que corresponda,
- Pesando cada uno de los insumos/ingredientes por separado, de acuerdo con el gramaje establecido en la receta que corresponda,
- Realizando el *mise en place* de los insumos/ingredientes, maquinaria/equipo y utensilios en la mesa/el área de trabajo, y
- Preparando/cocinando los insumos/ingredientes según la receta que corresponda al tipo de relleno para pasta seleccionado.

4. Elabora la pasta alimenticia rellena:
- Cortando tiras de la pasta laminada/recibiendo la masa laminada y enrollándose en su respectivo rodillo/bastón,
- Disponiendo las tiras de masa laminada sobre la superficie donde se montará el relleno/sobre los bastones en el molde formador de pastas rellenas,
- Colocando el relleno que corresponda sobre la lámina cortada/en el émbolo que nutrirá el molde formador según la receta,
- Colocando sobre la lámina con el relleno ya dispuesto, otra tira cortada de la pasta laminada mediante la aplicación de presión hasta que se unan las dos tiras de pasta laminada con el

relleno en el centro, y eliminar bolsas de aire/verificando que las dos láminas de masa se alimentan con la dosis suficiente de relleno del émbolo, pasando por el molde formador sin que el producto se desborde,
- Cortando las tiras mediante el empleo de moldes cortadores/cortadores/equipo en la forma establecida en la receta que corresponda,
- Oreando la pasta mediante su colocación en el bastidor, y
- Comprobando que la superficie exterior de la pasta pierda la humedad, de tal manera que le impida pegarse una con otra al momento de manipularse.

5. Cocina la pasta corta/larga/rellena:
- Colocando en el fuego el recipiente más alto que ancho con ¾ partes de agua, sal y aceite a elección,
- Tapando el recipiente hasta que el agua hierva a borbotones,
- Incorporando la pasta en el agua hirviendo y mantener el recipiente destapado hasta que sea visible que la pasta flota,
- Decantando el agua mediante el empleo de algún utensilio/colador,
- Sumergiendo la pasta en agua fría a fin de cortar la cocción,
- Integrando la pasta con alguna materia grasa alimenticia, y
- Emplatando la pasta, de acuerdo con la receta que corresponda.

6. Aplica las buenas prácticas de higiene en manufactura alimentaria, de acuerdo con lo especificado en la NOM-251-SSA1-2009 apartado 7.5:
- Realizando la limpieza de maquinaria/equipo y utensilios mediante el uso de productos neutros y sanitizantes,
- Desarmando cada uno de los componentes de la maquinaria/equipo y utensilios para su lavado y desinfección,
- Retirando los restos de comida en la maquinaria/equipo y utensilios empleados, y
- Realizando el secado con trapo y jerga exclusivos para maquinaria/equipo y utensilios.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La pasta cocinada:
- Tiene una cocción al dente,
- Presenta las características físicas del tipo de pasta que están descritas en la receta que corresponde,
- Contiene todos y cada uno de los ingredientes descritos en la receta que corresponda, y
- Se presenta emplatado acorde con la receta que corresponde.

La persona es competente cuando posee los siguientes:

CONOCIMIENTOS	NIVEL
1. Tipos de formas de pasta cortas y largas.	Comprensión

2. Técnicas de conservación de pastas alimenticias frescas y secas.	Comprensión
3. Principios organolépticos de la pasta (al dente, deformación).	Comprensión

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

RESPUESTAS ANTE SITUACIONES EMERGENTES

Situación emergente

1. Durante la cocción de la pasta, el maestro pastero sufre alguna quemadura por agua hirviendo, flama del quemador o al manipular algún utensilio caliente.

Respuestas esperadas

1. Suspende la actividad, corta el fuego, aplica agua fría/hielo sobre la herida y valora la necesidad de solicitar apoyo de algún servicio especializado para su atención.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Perseverancia:	La manera en que demuestra interés permanente por lograr el resultado del tipo de pasta a elaborar, de acuerdo con la receta elegida.
2. Responsabilidad:	La manera en que respeta la calidad de los ingredientes y materias primas y realiza los procesos de acuerdo con las normas básicas de manejo higiénico de alimentos.

GLOSARIO

1. Al dente:	Se refiere al estado de cocción de la pasta que mantiene cierta resistencia o firmeza a la mordida, quedando tierna por fuera y crujiente por dentro.
2. Bastidor de secado:	Se refiere a la estructura rígida horizontal (malla) o vertical (tubos) sobre la cual se coloca la pasta alimenticia para que circule el aire en sus dos caras al mismo tiempo sin necesidad de darle vuelta y lograr así su secado.
3. Borbotones:	Se refiere a la expresión popular utilizada en el ámbito de la cocina para representar el nivel del borde de un líquido en su punto más alto cuando las burbujas de aire que se generan durante el hervor son muy grandes y a veces salpican el exterior del recipiente, esta es una manera práctica de medir el nivel de hervor mediante el sentido de la agudeza visual.

4. Emplatado:	Se refiere a la forma mediante la cual un cocinero expresa la manera de servir su platillo al disponer los alimentos de forma decorosa en el plato o traste donde le llegará al consumidor final.
5. Extrusora:	Se refiere a la máquina que genera presión para trasladar un producto en estado viscoso hacia una boquilla, esta boquilla puede tener diferentes troqueles o figuras las cuales hacen que el producto en estado viscoso salga por esa boquilla y tome la forma de las figuras. En el caso de la pasta, la masa toma la forma de estas figuras y con un cortante en la parte exterior se le va dando el largo necesario acorde con la forma de la pasta a realizar.
6. Maestro pastero:	Se refiere al especialista en la producción de pastas que tiene la habilidad y capacidad de adaptarse a las normas de producción e inocuidad modernas, las capacidades de producir pastas alimenticias y dirigir su producción así como supervisar las condiciones de manufactura conservando los más altos estándares de producción al tiempo que preserva las tradiciones culinarias de la pasta.
7. Materia grasa alimenticia:	Se refiere a todo aquel insumo de origen animal o vegetal que al fundirse permite la cocción de otro insumo por ejemplo mantequilla, manteca, aceite, margarina, entre otros.
8. Mise en place:	Se refiere al tecnicismo de origen francés, traducido como 'puesta en sitio' o poner en su lugar, empleado en la gastronomía para definir el conjunto de tareas de organizar y ordenar los insumos/ingredientes, maquinaria/equipo y utensilios que se requieren antes de comenzar la producción de la pasta.
9. Rodillo/Bastón:	Se refiere al aditamento en forma de tubo ya sea de madera o teflón, utilizado en los equipos formadores de pasta rellena con la finalidad de recibir la pasta laminada y alimentar la máquina de pasta rellena.