

Dirección General de Educación Técnico Profesional-UTU
Dirección Técnica de Gestión Académica
Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Carrera Terciaria Tecnicatura		
PLAN					
ORIENTACIÓN		41V	Gestión de vinos y aceite de oliva		
MODALIDAD					
MÓDULO		I			
UNIDAD CURRICULAR		Apreciación Gastronómica para vinos			
CRÉDITO EDUCATIVO		8			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 80	Horas semanales: 5		Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación: 26/2/2024	Nº Resolución de la DGETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha __/__/____

APARTADOS

I) Propósitos de la unidad curricular

Esa unidad curricular aporta competencias para el egreso asociadas al diseño de experiencias gastronómicas que favorecen el desarrollo de los sentidos y permiten la combinación armónica entre la gastronomía y el vino.

II) Resultados de aprendizaje

Valora las características de los alimentos de acuerdo a sus propiedades organolépticas para elaborar preparaciones adecuadas al servicio y cata de vinos.

Identifica y percibe sabores, aromas y texturas específicas de los alimentos y preparaciones para definir opciones de maridaje en servicios gastronómicos.

Diseña presentaciones de alimentos y preparaciones para diferentes servicios gastronómicos que acompañen la cata de vinos.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

1. Caracterización de alimentos.
2. Percepción de sabores, aromas y texturas.
3. Presentaciones de alimentos y preparaciones.

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

- 1.1 Frutas, verduras y setas.
- 1.2 Cereales y leguminosas.
- 1.3 Carnes (vacuna, ovina y alternativas).
- 1.4 Pescados y mariscos.
- 1.5 Lácteos.
- 1.6 Quesos y charcutería.
- 1.7 Hierbas y especias.

2.1 Preparaciones a base de frutas, verduras y setas (asadas, grilladas, fritas, ensaladas, conservas, terrinas, budines, soufflés, etc.).

2.2 Preparaciones a base de arroz, quinoa, cebada, trigo, leguminosas (cazuelas, risotto, paellas, ensaladas, cous cous, etc.).

2.3 Pastas y salsas.

2.4 Preparaciones con carne vacuna, ovina y suina (asada, a la plancha, braseada, vacío a baja temperatura, etc.).

2.5 Preparaciones con carnes alternativas y de caza (asada, a la plancha, braseada, vacío a baja temperatura, etc.).

2.6 Preparaciones con aves (asadas, guisadas, braseadas, rellenas).

2.7 Preparaciones con pescados y mariscos (salteados, fritos, asados, a la plancha, vacío a baja temperatura, en cazuela etc.).

2.8 Bocaditos, canapés fingers foods.

2.9 Postres (cremas, bavaois, mousses, parfait, helados, gâteau) y petit four.

3.1 Técnicas de emplatado clásicas y de vanguardia.

3.2 Emplatado de entradas.

3.3 Emplatado de platos principales.

3.4 Emplatado de postres.

3.5 Armado y presentación de tablas (u otros) de quesos y charcutería.

3.6 Armado y presentación de bocaditos y canapés.

3.7 Armado y presentación de petit four y otros dulces.

V) Orientaciones pedagógicas

La unidad curricular se desarrolla como taller presencial demostrativo - participativo. Se sugiere que el docente realice la demostración correspondiente a cada elaboración e involucre a los estudiantes en el proceso.

Los contenidos deben ser fundamentados científica y tecnológicamente. Se entiende pertinente promover el uso de la tecnología y considerar los aspectos socioculturales e intereses individuales y colectivos para el diseño de actividades que faciliten el aprendizaje y puedan evidenciar el desarrollo de competencias.

En cuanto a la evaluación, deberá ser continua y formativa, representativa de la

formación. El estudiante deberá conocer las formas en que será evaluado desde el inicio de la unidad curricular. Se sugiere el empleo de técnicas creativas que impliquen resolución de problemas, proyectos, eventos, etc. y el uso de instrumentos como rúbricas, listas de cotejo y guías de observación.

VI) Bibliografía

- CARNES ALTERNATIVAS. (n.d.). INAC. Retrieved November 27, 2023, from https://www.inac.uy/innovaportal/file/7157/1/manual_de_carnes_alternativas.pdf
- Decreto N° 315/994. (1994). IMPO. Retrieved November 27, 2023, from <https://www.impo.com.uy/bases/decretos/315-1994>
- Gross, O. (2011). Chocolate. Planeta.
- Gross, O. (2021). Pastelería sin Secretos. Planeta.
- Hermé, P. (2004). Larousse de los Postres. Larousse.
- Koppmann, M. (2013). Nuevo Manual de Gastronomía Molecular. El Encuentro entre la Ciencia y la Cocina. Siglo Veintiuno.
- Manual ABASTO.indd. (n.d.). INAC. Retrieved November 27, 2023, from https://www.inac.uy/innovaportal/file/6726/1/manual_abasto_low.pdf
- Mc Gee, H. (1984). La Cocina y Los Alimentos. Debate.
- Myhrvold, N., Smith, R., & Bilet, M. (2011). Modernist Cuisine. El Arte y la Ciencia de la Cocina. Taschen.
- Rodriguez Palacios, A. (2008). Gran Manual de Técnicas de Cocina. Atlántida.
- Sebess, M. (2014). Master Chef. Técnicas de Cocina Profesional (1st ed.). Florida.
- Torreblanca, P. (2013). La Cocina Dulce. Vilbo.