

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		III			
UNIDAD CURRICULAR		Bases del maridaje			
CRÉDITO EDUCATIVO		6			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 64	Horas semanales: 4		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

Esta unidad curricular busca despertar en el alumno la capacidad de investigación y exploración en la incorporación de los conocimientos en la iniciación en la degustación de alimentos y bebidas a través de la percepción organoléptica, generando así las bases del maridaje. Una vez que se generaron los conceptos básicos el alumno podrá avanzar junto a diferentes metodologías y dinámicas prácticas a la búsqueda de los acordes más apropiados entre los alimentos y las bebidas a analizar, generando así la apertura hacia la siguiente etapa donde desarrollará una experiencia enogastronómica completa.

II) Resultados de aprendizaje

1. Integra los fundamentos del maridaje atendiendo las características de los alimentos, de acuerdo a sus propiedades organolépticas, para sugerir la bebida adecuada al servicio.
2. Identifica sabores, aromas y texturas de los alimentos y sus diversas preparaciones para definir opciones de maridaje en servicios gastronómicos.
3. Diseña y degusta opciones de maridaje con preparaciones de alimentos, en sus diferentes presentaciones, para ofrecer en los servicios gastronómicos de alto standing.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

1. Fundamentos del maridaje.
2. Sabores, aromas y texturas de los alimentos.
3. Opciones de maridaje.

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

- 1.1 Definición de maridaje.
- 1.2 Clasificación.
- 1.3 Características básicas de las diferentes texturas de los alimentos.
- 1.4 Los acordes clásicos y su evolución.
- 1.4 Los alimentos no compatibles con el vino.

- 2.1 El vino y las frutas.
- 2.2 El vino, los vegetales y las setas.
- 2.3 El vino y los quesos.
- 2.4 El vino, los embutidos, fiambres y encurtidos.
- 2.5 Cereales, leguminosas y vinos.
- 2.6 El vino y las carnes (vacuna, ovina y alternativas).
- 2.7 Pescados, mariscos y el vino.
- 2.8 Las hierbas, especias y el vino.

- 3.1 Maridaje de preparaciones a base de frutas, verduras y setas.
- 3.2 Maridaje de preparaciones a base de arroz, quinoa, cebada, trigo, leguminosas.
- 3.3 Maridaje para pastas y salsas.
- 3.4 Maridaje de preparaciones con carne vacuna, ovina y suina.
- 3.5 Maridaje de preparaciones con carnes alternativas y de caza.
- 3.6 Maridaje de preparaciones con aves.
- 3.7 Maridaje de preparaciones con pescados y mariscos.
- 3.8 Maridaje con bocaditos, canapés fingers foods.
- 3.9 Maridaje con postres y petit four.

V) Orientaciones pedagógicas

La unidad curricular se desarrolla como taller presencial participativo donde el principal objetivo es la interacción que surge de la correcta armonización y posterior maridaje de los integrantes involucrados. Se sugiere que los alumnos participen en forma activa en la planificación, diagramación y realización del maridaje correspondiente, justificando en cada instancia el método seleccionado para una correcta armonización de sus integrantes.

Se entiende pertinente promover la interacción entre los alumnos, alumnos y alimentos así como las bebidas a los efectos de incorporar como herramientas estratégicas el uso de la tecnología, considerando los aspectos socioculturales e intereses individuales y colectivos para el diseño de actividades que faciliten el aprendizaje y puedan evidenciar el desarrollo de competencias.

Como actividades prácticas se sugiere la valoración, degustación y maridaje de elaboraciones a base de aceite de oliva y su incorporación a la cocina tradicional europea, latinoamericana,

regional y local.

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

Ayala, X. (2020). Cuaderno práctico de maridaje: Aprende a combinar platos y vinos como un sumiller. España: RBA Libros.

Barba, L. M. (2021). La cata de vinos: Guía completa para conocer y degustar los vinos. Edición actualizada 2021. España: GRIJALBO.

Centelles, F. (2016). ¿Qué vino con este pato? Una aproximación a la esencia de los maridajes. España: Planeta Gastro.

Díaz, M.J - Varios Autores.(2019) Atlas ilustrado El Aceite de Oliva. Susaeta.

Dornenburg, A. y Page, K. (2006). What to Drink with What you Eat. Bulfinch.

El vino en la mesa: gastronomía y maridajes. (2023). (n.p.): amazon digital services llc - kdp.

Enología para cocineros. (2008). España: Publicaciones Vértice SL.

Enología revolucionaria: La nueva era de la enología y la vitivinicultura. (2023). (n.p.): Amazon Digital Services LLC - Kdp.

García Gallego, J.(2008) Maridaje, Enología y Cata de vinos. ic editorial.

Huber, C.; Lejavitser, A., Mazzucchelli, I. (2014).Olivos y aceites de oliva del Uruguay. Palabrasanta.

Infusiones de Vino: Maridaje de Comida con Vino. 50 Recetas Rápidas Y Fáciles. (2021). (n.p.): Sannainvest Limited.

Losh, C. (2015). Enjoying Wine. Ryland Peters y Small.

Luengo, M. (2009). Aceite de oliva y otros aceites vegetales. Océano

Master Wine S.A. (2007). Manual del aceite de oliva. Planeta.

Pozzali, M. (2023). La gramática del vino. Italia: Redacción Gribaudo.

Ramos Saubidet, B. (2006). Maridaje: Vinos y Comidas. Argentina: Imaginador.

Vaccarini, G (2012). Manual del Sumiller. España: Susaeta.