

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			2024		
ORIENTACIÓN		41V	Gestión de vinos y aceite de oliva		
MODALIDAD			Presencial		
MÓDULO		IV			
UNIDAD CURRICULAR		Enogastronomía y maridaje de aceite de oliva			
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

La unidad curricular aporta los saberes disciplinarios necesarios para el conocimiento de la correcta vinculación entre el vino, el aceite de oliva y la gastronomía, confluyendo en la armonización organoléptica perfecta. De esta forma se busca que mediante la exploración sensorial, el estudio geográfico - regional y la identificación de las características intrínsecas tanto del vino, del aceite de oliva, así como también de la preparaciones gastronómicas, lograr una sinergia de sensaciones, las cuales son percibidas por medio de los sentidos de los evaluadores, generando juicios de agrado o desagrado que permitan generar durante el desarrollo de un servicio gastronómico un juicio global de la experiencia vivida.

II) Resultados de aprendizaje

1. Valora las propiedades organolépticas del aceite de oliva y su incorporación en el maridaje, para elaborar preparaciones adecuadas al servicio y cata de vinos.
2. Identifica sabores, aromas y texturas específicas de los alimentos y preparaciones para definir opciones de maridaje en servicios gastronómicos.
3. Diseña y desarrolla procesos de innovación de maridaje con aceite de oliva, en presentaciones de alimentos y preparaciones para llevar a cabo diferentes servicios gastronómicos que acompañen la cata de vinos.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

1. Propiedades organolépticas del aceite de oliva y su incorporación en el maridaje.
2. Armonización enogastronómica de la cocina mediterránea y del mundo.
3. Innovación en maridaje con aceite de oliva.

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

1.1 Características sensoriales de los diferentes aceites empleados en la preparación de aliños, aderezos, emulsiones, conservas, ahumados, etc., que forman parte de elaboraciones culinarias, utilizadas para crear los diferentes componentes de un correcto maridaje.

1.2 Valoración y maridaje de preparaciones gastronómicas que incorporan al aceite de oliva

en su proceso de elaboración como ser: infusiones, frituras, salteados, escabeches, confitados, asados, etc.

1.3 Diseño de experiencias sensoriales en la degustación y maridaje de alimentos preparados con aceite de oliva utilizando técnicas de vanguardia tales como espumas, aires y esferificaciones.

2.1 Armonización y degustación de la enogastronomía tradicional española, francesa, italiana, griega, marroquí, turca y portuguesa.

2.2 Armonización y degustación de la enogastronomía de otras regiones del mundo que han incorporado la utilización del aceite de oliva como ser: la cocina asiática, latinoamericana, regional y local.

3.1 Degustación y armonización de elaboraciones innovadoras en donde participa el aceite de oliva como elemento principal tales como masas batidas, choux, quebradas, hojaldradas, fermentadas, etc. así como en cakes, budines, galletas, alfajores, tartas, crumble, bollería, etc..

3.2 Degustación y armonización de helados y sorbetes elaborados con aceite de oliva.

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.

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.

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.

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.A, Varios Autores. (2020) 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.

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

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

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

Losh, C. (2015). Enjoying Wine. Ryland Peters & 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. (2019). Manual del Sumiller. España: Susaeta.