



CARRERA: Tecnicatura en Gastronomía

Maridaje

Módulo: IV

Modalidad: Presencial

Carga Horaria: 3

Créditos educativos: 5

I) Propósitos de la unidad curricular

La unidad curricular tiene como propósito desarrollar las competencias necesarias para comprender y aplicar los fundamentos del maridaje dentro del ámbito gastronómico. Se busca que el estudiante adquiera criterios técnicos y sensoriales para combinar alimentos y bebidas de forma coherente, fundamentada y respetando la lógica de las matrices alimentarias y los perfiles organolépticos de las bebidas. Asimismo, se pretende fomentar la capacidad de diseñar propuestas de armonización que integren aspectos culinarios, sensoriales y de servicio, promoviendo una mirada integral de la experiencia gastronómica.

II) Resultados de aprendizaje

- Reconoce y comprende los fundamentos del maridaje en gastronomía para aplicarlos en prácticas que integren de manera armónica alimentos y bebidas.
- Diseña propuestas de armonización entre preparaciones culinarias y diversas bebidas, fundamentando las decisiones desde un enfoque sensorial, técnico y experiencial para potenciar la experiencia gastronómica del comensal y aportar valor diferencial a la propuesta profesional.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

- FUNDAMENTOS DEL MARIDAJE**
- ARMONIZACIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS Y BEBIDAS**

V) Desglose analítico de los saberes estructurantes

- Fundamentos del maridaje
 - Definición y estilos de maridaje.
 - Prácticas de maridaje entre diferentes alimentos y bebidas
 - Maridaje para pastas y salsas.
 - Maridaje de preparaciones con carne
 - Maridaje de preparaciones con aves.

- 1.2.4. Maridaje de preparaciones con pescados y mariscos.
- 1.2.5. Maridaje con bocaditos, canapés fingers foods.
- 1.2.6. Maridaje con postres y petit four.
- 2. Armonización de preparaciones culinarias y bebidas
 - 2.1. Criterios de vinculación sensorial entre preparaciones culinarias y bebidas (intensidad, textura, persistencia, equilibrio gustativo).
 - 2.2. Diseño de experiencias enogastronómicas.
 - 2.3. Integración gastronómica con diversas bebidas y contextos de servicio.

V) Orientaciones pedagógicas

La unidad curricular se desarrollará bajo una modalidad de taller presencial, con dinámicas demostrativas y participativas centradas en el desarrollo de habilidades de maridaje aplicadas. Se promoverá la articulación con los talleres de cocina y pastelería para fortalecer el aprendizaje práctico y la integración interdisciplinaria. En ese sentido, se sugiere realizar encuentros presenciales integrados con los talleres de cocina y pastelería. En este espacio, el docente llevará a cabo las demostraciones de las técnicas de maridaje con énfasis en la armonización de las propuestas gastronómicas.

La evaluación debe ser continua y formativa, basándose en criterios claros que deberán ser comunicados al estudiante desde el inicio de la unidad curricular. Se recomienda utilizar instrumentos y técnicas como rúbricas, listas de cotejo y guías de observación, que permitan una valoración objetiva y precisa del progreso del estudiante.

Además, resulta relevante coordinar actividades integradoras que conecten todas las unidades curriculares del semestre y se realicen en espacios diversos, con el objetivo de promover una formación más holística y enriquecedora.

El docente, a través de la plataforma educativa deberá facilitar los materiales de estudio y la bibliografía correspondiente a la unidad curricular en tiempo y forma, con el fin de permitir al estudiante autogestionar el aprendizaje y consultar cada vez que lo requiera. Asimismo, se registrarán allí las rúbricas u otros instrumentos de evaluación previo a la realización de la

misma y la retroalimentación de las actividades realizadas.

VI) Bibliografía:

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

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

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.

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.