

TrabajoFinalLiliana RubinG97

Nombre y apellido del cursante: Liliana Roxana Rubin. Provincia: Salta.

Grupo al que pertenece:97.

Nombre de la webquest: Maridaje.¿Con quién me caso yo?

Nivel educativo al que está destinada la webquest: Superior no Universitario.

Área o áreas para la que fue desarrollada: Enología y Gastronomía .

Introducción:



En esta actividad les propongo que se transformen en Sommeliers. Vamos a trabajar con el tema del maridaje entre vinos y las distintas cocinas estudiadas en la materia.

El trabajo, una vez realizado responderá a la pregunta:

¿Con cuál vino sirvo esta comida?

Tarea:

El objetivo es armar una guía de maridaje que les sirva en su futuro profesional.

Al concluir el trabajo deberán presentar los resultados obtenidos en un cuadro.



Proceso:

Primera Etapa: recabar información básica.

Segunda Etapa: elaborar una guía sobre las mejores opciones de maridaje.

Tercera Etapa: elaborar un cuadro para presentar el resultado del trabajo.



Recabar información básica:

- + Realizar la lectura crítica de la información.
- + Definir el término Maridaje.
- + Considerar la sugerencia de afamados chefs y de bodegas especializadas en el tema.

Elaborar una guía sobre las mejores opciones de maridaje

- + Elegir 10 platos de la Cocina Internacional
- + Elegir 5 platos de las Cocinas Estudiadas (China, Francesa, Española, Italiana, Brasileña, etc)
- + Elegir 10 platos de la Cocina Nacional
- + Elegir 5 platos de la Cocina Regional
- + Considerando las características del Maridaje, seleccionar los vinos que podrían acompañarlas.

Elaborar un cuadro para presentar el resultado del trabajo

- + Les propongo un modelo de cuadro en el que podrán presentar la información, es solo un modelo, que pueden adaptar de acuerdo a sus necesidades.

Cocina	Plato principal	Vino Elegido	Observaciones
Internacional			
Nacional			
Regional			
Elegida			

Recursos:

<http://www.alfinal.com/Vinos/maridaje.shtml>

http://www.diariodecuyo.com.ar/home/new_noticia.php?noticia_id=248695

<http://www.guiaepicureo.com.ar/vinos/maridaje.html>

http://blog.giganetglobal.com/travel_time/2008/02/maridaje-por-andres-caballero.html

<http://pdf.diariohoy.net/2004/09/12/pdf/t15-tie.pdf>

<http://www.cavadenisi.com.ar/shop/categorias.asp?id=41>

<http://www.clubvinoargentina.com/la-comida-y-el-vino-maridaje.asp>

<http://www.cavadenisi.com.ar/shop/noticias.asp?topid=24>

<http://www.productosdelmoncayo.com/maridaje.php>

<http://www.rosarioalacarta.com.ar/maridaje/cruz-sole/index.htm>

http://www.neuquen.com/vinicultura_maridaje.php

http://www.rdargentina.com.ar/ediciones-anteriores/06/edicion-anterior-diciembre_2.php

<http://www.argentinaturistica.com/vinosargen.htm>

<http://www.agmagazine.com.ar/index.php?IdNot=35>

http://www.vinosalmundo.com/Ver_Articulo.asp?id=140



Evaluación:



El profesor considerará algunos puntos importantes para la evaluación. Si quieren orientarse durante la realización del trabajo y saber cuáles son, pueden consultar el siguiente cuadro.

Excelente	Buena	. Regular
Los conceptos analizados y la guía son correctos y están bien fundamentados.	Los conceptos analizados y la guía son correctos.	Los conceptos analizados y la guía son confusos.
Colaboración muy activa y participativa.	Colaboración participativa.	Colaboración poco participativa.
La presentación del trabajo es excelente.	La presentación del trabajo es muy buena.	La presentación del trabajo es buena.

Conclusión:

Durante un momento fueron Sommeliers. Recuerden que en el mercado van apareciendo novedades, tanto en Enología, como en Gastronomía, estén atentos a toda esa nueva información.

