

**003-18 - Sommelier Universitario**  
**Turnos de Exámenes Finales Febrero Marzo 2019**

		<b>Primer Llamado</b>				
<b>Año</b>	<b>Materia</b>	<b>Fecha</b>	<b>Limite</b>	<b>Fecha</b>	<b>Limite</b>	<b>Hora</b>
1	Sommelier I	<b>16-feb</b>	13-feb	<b>09-mar</b>	06-mar	10:00
1	Fundamentos de Viticultura y Olivicultura	<b>11-feb</b>	06-feb	<b>11-mar</b>	06-mar	17:00
1	Analisis Sensorial	<b>16-feb</b>	13-feb	<b>09-mar</b>	06-mar	11:00
1	Desarrollo y Evolucion Vitivinicola Argentina	<b>16-feb</b>	13-feb	<b>09-mar</b>	06-mar	12:00
1	Enologia I	<b>11-feb</b>	06-feb	<b>11-mar</b>	06-mar	19:00
1	Fundamentos de la Atencion y Servicio	<b>12-feb</b>	07-feb	<b>12-mar</b>	07-mar	18:00
1	Estudio de Productos	<b>12-feb</b>	07-feb	<b>12-mar</b>	07-mar	19:00
1	Desarrollo y Evolucion Vitivinicola del Viejo Mundo	<b>16-feb</b>	13-feb	<b>09-mar</b>	06-mar	11:00
1	Ingles I	<b>13-feb</b>	08-feb	<b>06-mar</b>	27-feb	11:00
2	Sommelier II	<b>16-feb</b>	13-feb	<b>09-mar</b>	06-mar	11:00
2	Enologia II	<b>11-feb</b>	06-feb	<b>11-mar</b>	06-mar	18:00
2	Taller de Servicio I	<b>12-feb</b>	07-feb	<b>12-mar</b>	07-mar	17:00
2	Costo y Presupuestos	<b>14-feb</b>	11-feb	<b>07-mar</b>	28-feb	18:00
2	Diseño y Normativas de Bodegas, restaurantes y Cavas	<b>14-feb</b>	11-feb	<b>07-mar</b>	28-feb	20:00
2	Bebidas Especiales I	<b>11-feb</b>	06-feb	<b>11-mar</b>	06-mar	16:00
2	Taller de Emprendedorismo Creativo y Sostenibilidad	<b>14-feb</b>	11-feb	<b>07-mar</b>	28-feb	19:00
2	Desarrollo y Evolucion Viticola del Nuevo Mundo	<b>12-feb</b>	07-feb	<b>12-mar</b>	07-mar	18:00
2	Cata Profesional	<b>14-feb</b>	11-feb	<b>07-mar</b>	28-feb	19:00
2	Ingles II	<b>13-feb</b>	08-feb	<b>06-mar</b>	27-feb	11:00