

003-18 - Sommelier Universitario
Turnos de Exámenes Finales Julio Agosto

		Primer Llamado				
Año	Materia	Fecha	Limite	Fecha	Limite	Hora
1	Sommelier I	26-jul	23-jul	09-ago	06-ago	10:00
1	Fundamentos de Viticultura y Olivicultura	22-jul	17-jul	05-ago	31-jul	19:00
1	Analisis Sensorial	26-jul	23-jul	09-ago	06-ago	11:00
1	Desarrollo y Evolucion Vitivinicola Argentina	26-jul	23-jul	09-ago	06-ago	12:00
1	Enologia I	22-jul	17-jul	05-ago	31-jul	19:00
1	Fundamentos de la Atencion y Servicio	23-jul	18-jul	06-ago	01-ago	18:00
1	Estudio de Productos	23-jul	18-jul	06-ago	01-ago	19:00
1	Desarrollo y Evolucion Vitivinicola del Viejo Mundo	26-jul	23-jul	09-ago	06-ago	11:00
1	Ingles I	24-jul	19-jul	07-ago	02-ago	11:00
2	Sommelier II	26-jul	23-jul	09-ago	06-ago	11:00
2	Enologia II	22-jul	17-jul	05-ago	31-jul	18:00
2	Taller de Servicio I	23-jul	18-jul	06-ago	01-ago	17:00
2	Costo y Presupuestos	25-jul	22-jul	08-ago	05-ago	18:00
2	Diseño y Normativas de Bodegas, restaurantes y Cavas	25-jul	22-jul	08-ago	05-ago	20:00
2	Bebidas Especiales I	22-jul	17-jul	05-ago	31-jul	16:00
2	Taller de Emprendedorismo Creativo y Sostenibilidad	25-jul	22-jul	08-ago	05-ago	19:00
2	Desarrollo y Evolucion Viticola del Nuevo Mundo	23-jul	18-jul	06-ago	01-ago	18:00
2	Cata Profesional	25-jul	22-jul	08-ago	05-ago	19:00
2	Ingles II	24-jul	19-jul	07-ago	02-ago	11:00
3	Buenas Practicas de Higiene	22-jul	17-jul	05-ago	31-jul	18:00
3	Bebidas Especiales II	24-jul	19-jul	07-ago	02-ago	18:00
3	Comercializacion y Ventas	22-jul	17-jul	05-ago	31-jul	16:00
3	Relaciones Publicas	23-jul	18-jul	06-ago	01-ago	18:00