

SOMMELIER UNIVERSITARIO Segundo Cuatrimestre 2019

PLAN N° 004/16

AÑO	C	N°	MATERIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
1	2	5	Enología I					18:00 a 22:00 hs Aula 8	
1	2	6	Fundamentos de la Atención y Servicio		18:00 a 22:00 hs c/15 días Auditorio	18:00 a 20:00 hs c/15 días Aula 5			
1	2	7	Estudio de Producto				18:00 a 22:00 hs Aula 5		
1	2	8	Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Viejo Mundo						08:00 a 14:00 hs c/15 días Aula 13
1	A	9	Inglés I					14:00 a 16:00 Aula 14	
2	2	15	Bebidas Especiales I	18:00 a 22:00 hs Aula 9					
2	2	16	Taller de Emprended. Creativo y Sostenibilidad			18:00 a 22:00 Sala Docente			
2	2	17	Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Nuevo Mundo					18:00 a 22:00 hs Aula 9	
2	2	18	Cata Profesional		18:00 a 22:00 hs Aula 4				
2	A	19	Ingles II				20 a 22 hs Aula 7		
3	2	24	Taller de servicios II						09:00 a 13:00 Aula 6
3	2	25	Etica y Deontología					18 a 20 hs aula 14 Cada 15 dias	
3	2	26	Industrias del Tursimo				20 a 22 hs Aula 9		
3	2	27	Marketing y Gestion Comercial del Vino			18:00 a 22:00 Aula 9			
3	A	28	Ingles III				18 a 20 hs aula 7		