

003-18 - Sommelier Universitario
Turno de Exámenes Finales Febrero Marzo 2020

Año	Materia	1ª Llamado		2ª Llamado		Hora
		Fecha	Límite	Fecha	Límite	
1	Sommellerie I	14-feb	11-feb	06-mar	03-mar	10:00
1	Fundamentos de Viticultura y Olivicultura	10-feb	05-feb	02-mar	26-feb	19:00
1	Análisis Sensorial	14-feb	11-feb	06-mar	03-mar	11:00
1	Desarrollo y Evolución Vitivinícola Argentina	14-feb	11-feb	06-mar	03-mar	12:00
1	Enología I	10-feb	05-feb	02-mar	26-feb	19:00
1	Fundamentos de la Atención y Servicio	11-feb	06-feb	03-mar	27-feb	18:00
1	Estudio de Productos	11-feb	06-feb	03-mar	27-feb	19:00
1	Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Viejo Mundo	14-feb	11-feb	06-mar	03-mar	11:00
1	Inglés I	12-feb	07-feb	04-mar	28-feb	11:00
2	Sommellerie II	14-feb	11-feb	06-mar	03-mar	11:00
2	Enología II	10-feb	05-feb	02-mar	26-feb	18:00
2	Taller de Servicio I	11-feb	06-feb	03-mar	27-feb	17:00
2	Costos y Presupuestos	13-feb	10-feb	05-mar	02-mar	18:00
2	Diseño y Normativas de Bodegas, Restaurantes y Cavas	13-feb	10-feb	05-mar	02-mar	20:00
2	Bebidas Especiales I	10-feb	05-feb	02-mar	26-feb	16:00
2	Taller de Emprendedorismo Creativo y Sostenibilidad	12-feb	07-feb	04-mar	28-feb	17:00
2	Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Nuevo Mundo	11-feb	06-feb	03-mar	27-feb	18:00
2	Cata Profesional	13-feb	10-feb	05-mar	02-mar	19:00
2	Inglés II	12-feb	07-feb	04-mar	28-feb	11:00
3	Buenas Practicas de Higiene	10-feb	05-feb	02-mar	26-feb	18:00
3	Bebidas Especiales II	12-feb	07-feb	04-mar	28-feb	18:00
3	Comercialización y Ventas	10-feb	05-feb	02-mar	26-feb	10:00
3	Relaciones Públicas	11-feb	06-feb	03-mar	27-feb	18:00