

SOMMELIER UNIVERSITARIO									PLAN N° 003/18
AÑO	C	N°	MATERIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
1	1	1	Sommellerie I				16 a 20hs Aula 5		
1	1	2	Fundamentos de Viticultura y olivicultura	18 a 21 hs Aula 11					
1	1	3	Análisis Sensorial			16 a 20 hs Aula 10			
1	1	4	Desarrollo y Evolución Vitivinícola Argentina					16 a 20 hs Aula 10 C/15 días	10 a 14 hs Aula 2 C/15 días
1	A	9	Inglés I					20 a 22 hs Aula 9	
2	1	10	Sommellerie II			19 a 22 hs Aula 14 Cada 15 días	20 a 22 Aula 11		
2	1	11	Enología II	19 a 22 hs Aula 3					
2	1	12	Taller de Servicios I		18 a 22 hs c/15 Aula 11	19 a 22 hs c/15 días Aula 14			
2	1	13	Costos y Presupuestos	17 a 19 hs Aula 3					
2	1	14	Diseño y Normativas de Bodegas, Restaurantes y Cavas					18 a 21 hs Aula 4/ 20 a 22 Lab. De Info. B	
2	A	19	Ingles II				20 a 22 hs Aula 7		
3	1	20	Buenas Practicas de Higiene	18 a 20 Aula 10					
3	1	21	Bebidas Especiales II			18 a 21 hs Aula 6			
3	1	22	Comercialización y Ventas	20 a 21:30 Aula 10	20 a 21:30 Aula 10				
3	1	23	Relaciones Publicas					18 a 20 hs Aula 11	
3	A	28	Ingles III				18 a 20 hs aula 7		