



Ministerio de Educación de la Nación
Universidad Nacional de Chilecito
 Plan de Estudios
 Carrera de Sommelier Universitario

Organización curricular de la carrera:

Primer Año: Primer y segundo cuatrimestre					
Cód	Asignaturas	Régimen	Carga Horaria semanal	Carga Horaria Total	Correlativas para rendir
01	Sommellerie I	Cuat. 1	4	60	-
02	Fundamentos de Viticultura y olivicultura	Cuat. 1	3	45	-
03	Análisis Sensorial	Cuat. 1	4	60	-
04	Desarrollo y Evolución Vitivinícola Argentina	Cuat. 1	4	60	-
05	Enología I	Cuat. 2	4	60	02
06	Fundamentos de la atención y servicio	Cuat. 2	3	45	01
07	Estudio de Productos	Cuat. 2	4	60	-
08	Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Viejo Mundo	Cuat. 2	4	60	04
09	Inglés I	Anual	3	90	-
Total horas primer año: 540 hs					
Segundo Año: tercer y cuarto cuatrimestre					
10	Sommellerie II	Cuat. 1	4	60	01
11	Enología II	Cuat. 1	3	45	05
12	Taller de Servicio I	Cuat. 1	4	60	06
13	Costos y Presupuestos	Cuat. 1	2	30	-
14	Diseño y Normativas de Bodegas, restaurantes y Cavas.	Cuat. 1	3	45	05
15	Bebidas Especiales I	Cuat. 2	4	60	07
16	Taller de Emprendedorismo Creativo y Sostenibilidad	Cuat. 2	3	45	-
17	Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Nuevo Mundo	Cuat. 2	4	60	08
18	Cata Profesional	Cuat. 2	5	75	03
19	Inglés II	Anual	3	90	09
Total horas segundo año: 570 hs.					
Tercer Año: quinto y sexto cuatrimestre					
20	Buenas Prácticas de Higiene	Cuat. 1	2	30	12
21	Bebidas Especiales II	Cuat. 1	3	45	15
22	Comercialización y Ventas	Cuat. 1	3	45	13
23	Relaciones Públicas	Cuat. 1	2	30	10
24	Taller de Servicio II	Cuat. 2	4	60	12
25	Ética y Deontología	Cuat. 2	2	30	23
26	Industria del Turismo	Cuat. 2	2	30	16
27	Marketing y Gestión Comercial del Vino	Cuat. 2	5	45	22
28	Inglés III	Anual	3	90	19
29	Prácticas Pre-profesionales Supervisadas	-	-	100	21;24
Total horas tercer año: 505 hs.					
Trabajo Final					
30	Trabajo final integrador	-	-	200	29
Carga horaria Total				1815 hs	

Condiciones de Egreso: Será requisito para la obtención del título:

- Aprobar las 28 asignaturas de estudio.
- Realizar y aprobar las Prácticas Pre-profesionales Supervisadas.
- Realizar y aprobar el Trabajo de Integración Final.