

## CONFORMACION DE MESAS DE EXAMEN FINAL

Turno: Septiembre 2022

Carrera: **Sommelier Universitario**

Plan N° 003-18

Año	Materia	Fecha	Hora	Modalidad
1	Sommellerie I	<b>5-sep</b>	10:00	Presencial
1	Fundamentos de Viticultura y Olivicultura	<b>5-sep</b>	19:00	Presencial
1	Análisis Sensorial	<b>5-sep</b>	16:00	Presencial
1	Desarrollo y Evolución Vitivinícola Argentina	<b>9-sep</b>	16:00	Presencial
1	Enología I	<b>6-sep</b>	19:00	Presencial
1	Fundamentos de la Atención y Servicio	<b>5-sep</b>	09:00	Presencial
1	Estudio de Productos	<b>5-sep</b>	11:00	Presencial
1	Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Viejo Mundo	<b>9-sep</b>	17:00	Presencial
1	Inglés I	<b>7-sep</b>	11:00	Presencial
2	Sommellerie II	<b>5-sep</b>	10:00	Presencial
2	Enología II	<b>6-sep</b>	18:00	Presencial
2	Taller de Servicio I	<b>5-sep</b>	12:00	Presencial
2	Costos y Presupuestos	<b>8-sep</b>	18:00	Presencial
2	Diseño y Normativas de Bodegas, Restaurantes y Cavas	<b>8-sep</b>	20:00	Presencial
2	Bebidas Especiales I	<b>5-sep</b>	16:00	Presencial
2	Taller de Emprendedorismo Creativo y Sostenibilidad	<b>6-sep</b>	18:00	Presencial
2	Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Nuevo Mundo	<b>9-sep</b>	18:00	Presencial
2	Cata Profesional	<b>5-sep</b>	17:00	Presencial
2	Inglés II	<b>7-sep</b>	11:00	Presencial
3	Buenas Practicas de Higiene	<b>7-sep</b>	18:00	Presencial
3	Bebidas Especiales II	<b>7-sep</b>	16:00	Presencial
3	Comercialización y Ventas	<b>5-sep</b>	14:00	Presencial
3	Relaciones Públicas	<b>6-sep</b>	14:00	Presencial
3	Taller de Servicio II	<b>5-sep</b>	18:00	Presencial
3	Etica y Deontología	<b>9-sep</b>	19:00	Presencial
3	Industria del Turismo	<b>7-sep</b>	18:00	Presencial
3	Marketing y Gestion Comercial del Vino	<b>8-sep</b>	17:00	Presencial
3	Prácticas Pre-profesionales Superv.	<b>5-sep</b>	19:00	Presencial
3	Inglés III	<b>7-sep</b>	11:00	Presencial