

# CONFORMACION DE ME DE EXAMEN FINAL

Turno: septiembre 2023

Carrera: **Sommelier Universitario**

Plan N° 003-18

Año	Materia	2º Llamado	
1	Sommellerie I	<b>04-sep</b>	10:00
1	Fundamentos de Viticultura y Olivicultura	<b>04-sep</b>	19:00
1	Análisis Sensorial	<b>04-sep</b>	16:00
1	Desarrollo y Evolución Vitivinícola Argentina	<b>08-sep</b>	16:00
1	Enología I	<b>05-sep</b>	19:00
1	Fundamentos de la Atención y Servicio	<b>04-sep</b>	9:00
1	Estudio de Productos	<b>04-sep</b>	11:00
1	Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Viejo Mundo	<b>08-sep</b>	17:00
1	Inglés I	<b>06-sep</b>	11:00
2	Sommellerie II	<b>04-sep</b>	10:00
2	Enología II	<b>05-sep</b>	18:00
2	Taller de Servicio I	<b>04-sep</b>	12:00
2	Costos y Presupuestos	<b>04-sep</b>	18:00
2	Diseño y Normativas de Bodegas, Restaurantes y Cavas	<b>07-sep</b>	20:00
2	Bebidas Especiales I	<b>04-sep</b>	16:00
2	Taller de Emprendedorismo Creativo y Sostenibilidad	<b>05-sep</b>	18:00
2	Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Nuevo Mundo	<b>08-sep</b>	18:00
2	Cata Profesional	<b>04-sep</b>	17:00
2	Inglés II	<b>06-sep</b>	11:00
3	Buenas Practicas de Higiene	<b>05-sep</b>	18:00
3	Bebidas Especiales II	<b>06-sep</b>	16:00
3	Comercialización y Ventas	<b>04-sep</b>	12:00
3	Relaciones Públicas	<b>08-sep</b>	14:00
3	Taller de Servicio II	<b>04-sep</b>	18:00
3	Etica y Deontologia	<b>08-sep</b>	19:00
3	Industria del Turismo	<b>06-sep</b>	18:00
3	Marketing y Gestion Comercial del Vino	<b>06-sep</b>	17:00
3	Prácticas Pre-profesionales Superv.	<b>04-sep</b>	19:00
3	Ingles III	<b>06-sep</b>	11:00