

SOMMELIER UNIVERSITARIO									PLAN N° 004/16
AÑO	C	N°	MATERIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
1	2	5	Enología I		17:00 a 21:00 hs Aula 15				
1	2	6	Fundamentos de la Atención y Servicio			16:00 a 20:00 hs Aula 14			
1	2	7	Estudio de Producto	17:00 a 21:00 hs Una presencial y una virtual cada 15 días Aula 5					
1	2	8	Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Viejo Mundo					14:00 a 18:00 hs Una presencial y una virtual cada 15 días	
1	A	9	Inglés I					18:00 a 20:00 Aula 14	
2	2	15	Bebidas Especiales I	17:00 a 21:00 hs Aula 9					
2	2	16	Taller de Emprended. Creativo y Sostenibilidad			18:00 a 21:00 Aula 16			
2	2	17	Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Nuevo Mundo					18:00 a 21:00 hs Aula 9	
2	2	18	Cata Profesional		17:00 a 21:00 hs Una presencial y una virtual cada 15 días Aula 4				
2	A	19	Inglés II				17 a 19 hs aula 7		
3	2	24	Taller de servicios II	13:00 a 17:00 Una presencial y una virtual cada 15 días Aula 2					
3	2	25	Ética y Deontología					18 a 20 hs aula 14	
3	2	26	Industrias del Turismo		18 a 20 hs Aula 9				
3	2	27	Marketing y Gestión Comercial del Vino			17:00 a 21:00 Aula 9			
3	A	28	Inglés III				19 a 21 hs Aula 7		