

| SOMMELIER UNIVERSITARIO 1er Cuat año 2024 | | | | | | | | PLAN N° 003/18 | |
|---|---|----|--|------------------------|-----------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------------|----------------------|
| AÑO | C | N° | MATERIA | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO |
| 1 | 1 | 1 | Sommellerie I | | 16 a 20 hs Aula Tutorías | | | | |
| 1 | 1 | 2 | Fundamentos de Viticultura y olivicultura | | | 18 a 21 hs Aula 2 | | | |
| 1 | 1 | 3 | Análisis Sensorial | 19 a 22 hs Aula 10 | | | | | |
| 1 | 1 | 4 | Desarrollo y Evolución Vitivinícola Argentina | | | | | 16 a 18 hs Aula Tutorías | 11 a 13 hs Aula 3 |
| 1 | A | 9 | Inglés I | | | | | 18 a 20 hs Aula 8 | |
| 2 | 1 | 10 | Sommellerie II | | 20 a 22 hs Aula Tutorías | | | | |
| 2 | 1 | 11 | Enología II | 19 a 22 hs Aula 13 | | | | | |
| 2 | 1 | 12 | Taller de Servicios I | | | 17 a 21 hs Aula 9 | | | |
| 2 | 1 | 13 | Costos y Presupuestos | 16 a 18 hs Inf. "B" | Lab. | | | | |
| 2 | 1 | 14 | Diseño y Normativas de Bodegas, Restaurantes y Cavas | | | | | 18 a 21 Aula 9 | |
| 2 | A | 19 | Inglés II | | | | 17 a 19 hs Virtual | | |
| 3 | 1 | 20 | Buenas Practicas de Higiene | | | 16 a 18 Lab. Quím 1 | | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|----|---------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|--|---|--|--|
| 3 | 1 | 21 | Bebidas Especiales II | | | 18 a 21 hs Lab. Quim. 1 | | | |
| 3 | 1 | 22 | Comercialización y Ventas | 19 a 20:30 Aula 16 | 19 a 20:30 Aula 6 | | | | |
| 3 | 1 | 23 | Relaciones Publicas | 17 a 19 hs Aula 2 | 14 a 16 hs Aula 3 | | | | |
| 3 | A | 28 | Ingles III | | | | 19 a 21 hs Aula Tutorías | | |