



TURNO DE EXAMENES FINALES - FEBRERO 2026

SOMMELIER UNIVERSITARIO				Plan N° 003-18	
Año	Cod.	Actividad	Fecha 1	Fecha 2	Hora
1	1624	Sommellerie I	9-feb	23-feb	10:00
1	1625	Fundamentos de Viticultura y olivicultura	9-feb	23-feb	19:00
1	1626	Análisis Sensorial	9-feb	23-feb	16:00
1	1627	Desarrollo y Evolución Vitivinícola Argentina	13-feb	27-feb	16:00
1	1628	Enología I	10-feb	24-feb	19:00
1	1629	Fundamentos de la atención y servicio	9-feb	23-feb	09:00
1	1630	Estudio de Productos	9-feb	23-feb	11:00
1	1631	Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Viejo Mundo	13-feb	27-feb	17:00
1	1632	Inglés I	11-feb	25-feb	11:00
2	1633	Sommellerie II	9-feb	23-feb	10:00
2	1634	Enología II	10-feb	24-feb	18:00
2	1635	Taller de Servicio I	9-feb	23-feb	12:00
2	1636	Costos y Presupuestos	9-feb	23-feb	18:00
2	1637	Diseño y Normativas de Bodegas, restaurantes y Cavas	12-feb	26-feb	20:00
2	1638	Bebidas Especiales I	9-feb	23-feb	16:00
2	1639	Taller de Emprendedorismo Creativo y Sostenibilidad	11-feb	25-feb	19:00
2	1640	Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Nuevo Mundo	13-feb	27-feb	18:00
2	1641	Cata Profesional	9-feb	23-feb	17:00
2	1642	Inglés II	11-feb	25-feb	11:00
3	1643	Buenas Prácticas de Higiene	10-feb	24-feb	18:00
3	1644	Bebidas Especiales II	11-feb	25-feb	16:00
3	1645	Comercialización y Ventas	9-feb	23-feb	12:00
3	1646	Relaciones Públicas	9-feb	23-feb	14:00
3	1647	Taller de Servicio II	9-feb	23-feb	18:00
3	1648	Ética y Deontología	13-feb	27-feb	19:00
3	1649	Industria del Turismo	11-feb	25-feb	18:00

Año	Cod.	Actividad	Fecha 1	Fecha 2	Hora
3	1650	Marketing y Gestión Comercial del Vino	9-feb	23-feb	17:00
3	1651	Inglés III	11-feb	25-feb	11:00
3	1652	Prácticas Pre-profesionales Supervisadas	9-feb	23-feb	19:00