



TURNO DE EXAMENES FINALES - SEPTIEMBRE 2026

SOMMELIER UNIVERSITARIO				Plan N° 003-18
Año	Cod.	Actividad	Fecha	Hora
1	1624	Sommellerie I	7-sept	10:00
1	1625	Fundamentos de Viticultura y olivicultura	7-sept	19:00
1	1626	Análisis Sensorial	7-sept	16:00
1	1627	Desarrollo y Evolución Vitivinícola Argentina	11-sept	16:00
1	1628	Enología I	8-sept	19:00
1	1629	Fundamentos de la atención y servicio	7-sept	09:00
1	1630	Estudio de Productos	7-sept	11:00
1	1631	Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Viejo Mundo	11-sept	17:00
1	1632	Inglés I	9-sept	11:00
2	1633	Sommellerie II	7-sept	10:00
2	1634	Enología II	8-sept	18:00
2	1635	Taller de Servicio I	7-sept	12:00
2	1636	Costos y Presupuestos	7-sept	18:00
2	1637	Diseño y Normativas de Bodegas, restaurantes y Cavas	11-sept	18:00
2	1638	Bebidas Especiales I	7-sept	16:00
2	1639	Taller de Emprendedorismo Creativo y Sostenibilidad	9-sept	18:00
2	1640	Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Nuevo Mundo	11-sept	18:00
2	1641	Cata Profesional	7-sept	17:00
2	1642	Inglés II	9-sept	11:00
3	1643	Buenas Prácticas de Higiene	11-sept	17:00
3	1644	Bebidas Especiales II	11-sept	16:00
3	1645	Comercialización y Ventas	7-sept	12:00
3	1646	Relaciones Públicas	7-sept	14:00
3	1647	Taller de Servicio II	7-sept	18:00
3	1648	Ética y Deontología	11-sept	19:00
3	1649	Industria del Turismo	9-sept	18:00
3	1650	Marketing y Gestión Comercial del Vino	7-sept	17:00
3	1651	Inglés III	9-sept	11:00
3	1652	Prácticas Pre-profesionales Supervisadas	7-sept	19:00