

Sommelier Universitario

ESCUELA DE CIENCIAS NATURALES - Plan de estudios



1er año	2do año	3er año
SOMMELLERIE I - 1º cuatrimestre	SOMMELLERIE II - 1º cuatrimestre	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE 1º cuatrimestre
FUNDAMENTOS DE VITICULTURA Y OLIVICULTURA - 1º cuatrimestre	ENOLOGÍA II - 1º cuatrimestre	BEBIDAS ESPECIALES II - 1º cuatrimestre
ANÁLISIS SENSORIAL - 1º cuatrimestre	TALLER DE SERVICIO I - 1º cuatrimestre	COMERCIALIZACIÓN Y VENTAS - 1º cuatrimestre
DESARROLLO Y EVOLUCIÓN VITIVINÍCOLA ARGENTINA - 1º cuatrimestre	COSTOS Y PRESUPUESTOS - 1º cuatrimestre	RELACIONES PÚBLICAS - 1º cuatrimestre
ENOLOGÍA I - 2º cuatrimestre	DISEÑO Y NORMATIVAS DE BODEGAS, RESTAURANTES Y CAVAS. - 1º cuatrimestre	TALLER DE SERVICIO II - 2º cuatrimestre
FUNDAMENTOS DE LA ATENCIÓN Y SERVICIO 2º cuatrimestre	BEBIDAS ESPECIALES I - 2º cuatrimestre	ETICA Y DEONTOLOGÍA - 2º cuatrimestre
ESTUDIO DE PRODUCTOS - 2º cuatrimestre	TALLER DE EMPRENDEDORISMO CREATIVO Y SOSTENIBILIDAD - 2º cuatrimestre	INDUSTRIA DEL TURISMO - 2º cuatrimestre
DESARROLLO Y EVOLUCIÓN VITIVINÍCOLA DEL VIEJO MUNDO - 2º cuatrimestre	DESARROLLO Y EVOLUCIÓN VITIVINÍCOLA DEL NUEVO MUNDO - 2º cuatrimestre	MARKETING Y GESTIÓN COMERCIAL DEL VINO - 2º cuatrimestre
INGLÉS I - Anual	CATA PROFESIONAL - 2º cuatrimestre	INGLÉS III - Anual
	INGLÉS II - Anual	