



**TURNO DE EXAMENES FINALES - SEPTIEMBRE 2024**

<b>SOMMELIER UNIVERSITARIO</b>			Plan N° 003-18	
<b>Año</b>	<b>Código</b>	<b>Actividad</b>	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>
1	1624	Sommellerie I	2-sep	10:00
1	1625	Fundamentos de Viticultura y olivicultura	2-sep	19:00
1	1626	Análisis Sensorial	2-sep	16:00
1	1627	Desarrollo y Evolución Vitivinícola Argentina	6-sep	16:00
1	1628	Enología I	3-sep	19:00
1	1629	Fundamentos de la atención y servicio	2-sep	09:00
1	1630	Estudio de Productos	2-sep	11:00
1	1631	Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Viejo Mundo	6-sep	17:00
1	1632	Inglés I	4-sep	11:00
2	1633	Sommellerie II	2-sep	10:00
2	1634	Enología II	3-sep	18:00
2	1635	Taller de Servicio I	2-sep	12:00
2	1636	Costos y Presupuestos	2-sep	18:00
2	1637	Diseño y Normativas de Bodegas, restaurantes y Cavas	5-sep	20:00
2	1638	Bebidas Especiales I	2-sep	16:00
2	1639	Taller de Emprendedorismo Creativo y Sostenibilidad	4-sep	19:00
2	1640	Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Nuevo Mundo	6-sep	18:00
2	1641	Cata Profesional	2-sep	17:00
2	1642	Inglés II	4-sep	11:00
3	1643	Buenas Prácticas de Higiene	3-sep	18:00
3	1644	Bebidas Especiales II	4-sep	16:00
3	1645	Comercialización y Ventas	2-sep	12:00
3	1646	Relaciones Públicas	6-sep	14:00
3	1647	Taller de Servicio II	2-sep	18:00
3	1648	Ética y Deontología	6-sep	19:00
3	1649	Industria del Turismo	4-sep	18:00

<b>Año</b>	<b>Código</b>	<b>Actividad</b>	<b>Fecha</b>	<b>Hora</b>
3	1650	Marketing y Gestión Comercial del Vino	2-sep	17:00
3	1651	Inglés III	4-sep	11:00
3	1652	Prácticas Pre-profesionales Supervisadas	2-sep	19:00