

SOMMELIER UNIVERSITARIO									PLAN N° 003/18
AÑO	R	N°	ASIGNATURAS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
1	1	1624	Sommellerie I		16:00 a 20:00 Aula 5				
1	1	1625	Fundamentos de Viticultura y Olivicultura			18:00 a 21:00 Aula 5			
1	1	1626	Análisis Sensorial	19:00 a 22:00 Aula 5					
1	1	1627	Desarrollo y Evolución Vitivinícola Argentina					16:00 a 18:00 Aula 11	11:00 a 13:00 Aula 3
1	A	1632	Inglés I					18:00 a 20:00 Aula 9	
2	1	1633	Sommellerie II		20:00 a 22:00 Aula 5				
2	1	1634	Enología II	19:00 a 22:00 Aula 7					
2	1	1635	Taller de Servicios I			17:00 a 21:00 Aula 19			
2	1	1636	Costos y Presupuestos	16:00 a 18:00 Aula 5					
2	1	1637	Diseño y Normativas de Bodegas, Restaurantes y Cavas					18:00 a 21:00 Aula 4	
2	A	1642	Inglés II				17:00 a 19:00 Aula 2		
3	1	1643	Buenas Prácticas de Higiene		16:00 a 18:00 Aula 20				
3	1	1644	Bebidas Especiales II			18:00 a 21:00 Aula 2			
3	1	1645	Comercialización y Ventas		18:00 a 21:00 Aula 20				
3	1	1646	Relaciones Públicas	14:00 a 18:00 Aula 3					
3	A	1651	Inglés III				19:00 a 21:00 Aula 15		