

Curso: Inovação Alimentar e Artes Culinárias

Local: Campus

Regime: Laboral

	2-feira	3-feira	4-feira	5-feira	6-feira	Sáb.	Dom.	2-feira	3-feira	4-feira
	24/jul	25/jul	26/jul	27/jul	28/jul	29/jul	30/jul	31/jul	01/ago	02/ago
09h00/11h00	ING	GAB	HST	FG	IPAR			TI	ECV	CTA
Sala	sala G	sala G	sala G	sala G	sala G			sala G	sala G	sala G
11h00/13h00										
Sala										
14h00/16h00	TAPC	CI	NDS		PTD			FM	DIC	CP
Sala	sala G	sala G	sala G		sala G			sala G	sala G	sala G

1.º ano

ING	Inglês
TI	Tecnologias de Informação
HST	Higiene e Segurança no Trabalho
IPAR	Introdução à Produção Alimentar em Restauração
CTA	Ciência e Tecnologia dos Alimentos
FG	Fundamentos de Gestão
GAB	Gestão de Alimentos e Bebidas
CP	Cozinha Portuguesa
ECV	Enologia e Cultura do Vinho
FM	Fundamentos de Matemática

2.º ano

TAPC	Técnicas Avançadas de Produção em Cozinha
DIC	Design e Inovação Culinária
PTD	Pastelaria Tradicional Dietética
NDS	Nutrição, Dietética e Saúde
CI	Cozinha Internacional