

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	<b>ING</b>	<b>GAB</b>	<b>HST</b>	<b>FG</b>	<b>IPAR</b>			<b>TI</b>	<b>ECV</b>	<b>CTA</b>
Sala	sala G	sala G	sala G	sala G	sala G			sala G	sala G	sala G
11h00/13h00										
Sala										
14h00/16h00	<b>TAPC</b>	<b>CI</b>	<b>NDS</b>		<b>PTD</b>			<b>FM</b>	<b>DIC</b>	<b>CP</b>
Sala	sala G	sala G	sala G		sala G			sala G	sala G	sala G

**1.º ano**

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

**2.º ano**

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