

Curso: Inovação Alimentar e Arte Culinária

Regime: Laboral

Local: Polo de Esposende

Ano: 1.º

	12/fev	13/fev	14/fev	15/fev	16/fev	17/fev	18/fev	19/fev	20/fev	21/fev	22/fev	23/fev	24/fev	25/fev	26/fev	27/fev
09h30/11h30									TI		ECV					HSA
11h30/13h30			ING		IPAR											
14h00/16h00																
16h00/18h00																

Ano: 2.º

	12/fev	13/fev	14/fev	15/fev	16/fev	17/fev	18/fev	19/fev	20/fev	21/fev	22/fev	23/fev	24/fev	25/fev	26/fev	27/fev
09h30/11h30	TAPC		NDS		DIC				PTD		CI					
11h30/13h30																
14h00/16h00																
16h00/18h00																

1.º ano		Sala
ECV	Enologia e Cultura do Vinho	2
HSA	Higiene e Segurança Alimentar	2
ING	Inglês	1
IPAR	Introdução à Produção Alimentar em Restauração	Lab.IAAC
TI	Tecnologias de Informação	2

2.º ano		Sala
CI	Cozinha Internacional	Lab.IAAC
DIC	Design e Inovação Culinária	Lab.IAAC
NDS	Nutrição, Dietética e Saúde	3
PTD	Pastelaria Tradicional e Dietética	Lab.IAAC
TAPC	Técnicas Avançadas de Produção em Cozinha	Lab.IAAC