

Curso: Inovação Alimentar e Arte Culinária

Regime: Laboral

Local: Polo de Esposende

Ano: 1.º

	03/fev	04/fev	05/fev	06/fev	07/fev	08/fev	09/fev	10/fev	11/fev	12/fev	13/fev	14/fev	15/fev	16/fev	17/fev	18/fev	19/fev	
09h30/11h30		ING										IPAR					ECV	
11h30/13h30																		
14h00/16h00					TI				HSA									
16h30/18h30																		

Ano: 2.º

	03/fev	04/fev	05/fev	06/fev	07/fev	08/fev	09/fev	10/fev	11/fev	12/fev	13/fev	14/fev	15/fev	16/fev	17/fev	18/fev	19/fev	
09h30/11h30	DIC								TAPC									
11h30/13h30																		
14h00/16h00			CI								NDS							PTD
16h00/18h00																		

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

2.º ano		Sala
CI	Cozinha Internacional	Lab.Gastronomia
DIC	Design e Inovação Culinária	Lab.Gastronomia
NDS	Nutrição, Dietética e Saúde	1_ESP
PTD	Pastelaria Tradicional e Dietética	Sala Pastelaria
TAPC	Técnicas Avançadas de Produção em Cozinha	Lab.Gastronomia