

CTeSP em Inovação Alimentar e Artes Culinárias

| 2-feira | 3-feira | 4-feira | 5-feira | 6-feira |
|--|---|---|---|-----------|
| Fundamentos de Matemática Ana Sofia Miranda 09h30-11h30 sala 2_ESP | Ciência e tecnologia dos alimentos Taíssa Araújo 09h30-11h30 sala 2_ESP | | Cozinha Portuguesa Eurico Peixoto 09h30-11h30 Gastronomia | |
| Intervalo | Intervalo | Intervalo | Intervalo | Intervalo |
| Fundamentos de Matemática Ana Sofia Miranda 11h40-13h40 sala 2_ESP | Ciência e tecnologia dos alimentos Taíssa Araújo 11h40-13h40 sala 2_ESP | | Cozinha Portuguesa Eurico Peixoto 11h40-13h40 Gastronomia | |
| Intervalo | Intervalo | Intervalo | Intervalo | Intervalo |
| | Fundamentos de gestão Rúben Carvalho 14h30-16h30 sala 2_ESP | Gestão de alimentos e bebidas Rogério Ferreira 14h00-16h00 sala 2_ESP | Cozinha Portuguesa Eurico Peixoto 14h30-16h30 Gastronomia | |
| Intervalo | Intervalo | Intervalo | Intervalo | Intervalo |
| | | Gestão de alimentos e bebidas Rogério Ferreira 16h10-18h10 sala 2_ESP | | |

Diretor de curso: Prof. Filipe Pereira

Local de funcionamento do curso:

IPCA - Polo de Esposende
Avenida Comendador Francisco Alves Quintas
4740-289 Esposende

Telefone: 253 802 192

E-mail: sa_tesp_esposende@ipca.pt