

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
08:00						
08:30						
09:00				08:30-10:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]		
09:30						
10:00						
10:30				10:30-11:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]		
11:00			09:30-13:30 Engenharia de Menus [G3A; G3B] [EHTC]			
11:30					11:30-13:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [Auditório]	
12:00						
12:30						
13:00						
13:30						
14:00						
14:30				13:30-16:30 Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas [G3A; G3B] [sala de aula 5]		
15:00						
15:30						
16:00						
16:30						
17:00				16:30-18:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [sala de aula 3]		
17:30						
18:00						
18:30						
19:00						
19:30						
20:00						
20:30						
21:00						
21:30						
22:00						
22:30						
23:00						
23:30						

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado		
08:00								
08:30								
09:00	09:00-13:00 Enogastronomia [G3B] [ESAC]	09:00-13:00 Enogastronomia [G3A] [ESAC]	09:30-13:30 Engenharia de Menus [G3A; G3B] [EHTC]	08:30-10:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]				
09:30								
10:00								
10:30							10:30-11:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]	
11:00		09:30-13:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3B] [EHTC; ESAC]						
11:30								
12:00					11:30-13:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [Auditório]			
12:30								
13:00								
13:30								
14:00								
14:30		14:30-18:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3A] [EHTC; ESAC]		13:30-16:30 Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas [G3A; G3B] [sala de aula 5]				
15:00								
15:30								
16:00								
16:30								
17:00				16:30-18:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [sala de aula 3]				
17:30								
18:00								
18:30								
19:00								
19:30								
20:00								
20:30								
21:00								
21:30								
22:00								
22:30								
23:00								
23:30								

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado			
08:00									
08:30									
09:00	09:00-13:00 Enogastronomia [G3B] [ESAC]	09:00-13:00 Enogastronomia [G3A] [ESAC]	09:30-13:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3B] [EHTC; ESAC]	09:30-13:30 Engenharia de Menus [G3A; G3B] [EHTC]	08:30-10:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]				
09:30									
10:00									
10:30								10:30-11:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]	
11:00									
11:30									
12:00					11:30-13:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [Auditório]				
12:30									
13:00									
13:30									
14:00									
14:30		14:30-18:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3A] [EHTC; ESAC]		13:30-16:30 Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas [G3A; G3B] [sala de aula 5]					
15:00									
15:30									
16:00									
16:30									
17:00				16:30-18:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [sala de aula 3]					
17:30									
18:00									
18:30									
19:00									
19:30									
20:00									
20:30									
21:00									
21:30									
22:00									
22:30									
23:00									
23:30									

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado		
08:00								
08:30								
09:00	09:00-13:00 Enogastronomia [G3B] [ESAC]	09:00-13:00 Enogastronomia [G3A] [ESAC]	09:30-13:30 Engenharia de Menus [G3A; G3B] [EHTC]	08:30-10:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]				
09:30								
10:00								
10:30							10:30-11:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]	
11:00		09:30-13:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3B] [EHTC; ESAC]						
11:30								
12:00					11:30-13:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [Auditório]			
12:30								
13:00								
13:30								
14:00								
14:30		14:30-18:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3A] [EHTC; ESAC]		13:30-16:30 Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas [G3A; G3B] [sala de aula 5]				
15:00								
15:30								
16:00								
16:30								
17:00				16:30-18:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [sala de aula 3]				
17:30								
18:00								
18:30								
19:00								
19:30								
20:00								
20:30								
21:00								
21:30								
22:00								
22:30								
23:00								
23:30								

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	
08:00							
08:30							
09:00				08:30-10:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]			
09:30		09:30-13:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3B] [EHTC; ESAC]	09:30-13:30 Engenharia de Menus [G3A; G3B] [EHTC]	10:30-11:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]			
10:00							
10:30							
11:00							
11:30					11:30-13:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [Auditório]		
12:00							
12:30							
13:00							
13:30							
14:00				13:30-16:30 Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas [G3A; G3B] [sala de aula 5]			
14:30		14:30-18:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3A] [EHTC; ESAC]					
15:00							
15:30							
16:00							
16:30				16:30-18:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [sala de aula 3]			
17:00							
17:30							
18:00							
18:30							
19:00							
19:30							
20:00							
20:30							
21:00							
21:30							
22:00							
22:30							
23:00							
23:30							

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado			
08:00									
08:30									
09:00	09:00-13:00 Enogastronomia [G3B] [ESAC]	09:30-13:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3B] [EHTC; ESAC]	09:30-13:30 Engenharia de Menus [G3A; G3B] [EHTC]	08:30-10:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]					
09:30									
10:00									
10:30							10:30-11:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]		
11:00									
11:30									
12:00					11:30-13:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [Auditório]				
12:30									
13:00									
13:30									
14:00	14:00-18:00 Enogastronomia [G3A] [ESAC]	14:30-18:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3A] [EHTC; ESAC]		13:30-16:30 Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas [G3A; G3B] [sala de aula 5]					
14:30									
15:00									
15:30									
16:00									
16:30									
17:00				16:30-18:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [sala de aula 3]					
17:30									
18:00									
18:30									
19:00									
19:30									
20:00									
20:30									
21:00									
21:30									
22:00									
22:30									
23:00									
23:30									

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado		
08:00								
08:30								
09:00	09:00-13:00 Enogastronomia [G3B] [ESAC]			08:30-10:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]				
09:30		09:30-13:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3B] [EHTC; ESAC]	09:30-13:30 Engenharia de Menus [G3A; G3B] [EHTC]	10:30-11:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]				
10:00								
10:30								
11:00							11:30-13:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [Auditório]	
11:30								
12:00								
12:30								
13:00								
13:30								
14:00	14:00-18:00 Enogastronomia [G3A] [ESAC]			13:30-16:30 Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas [G3A; G3B] [sala de aula 5]				
14:30		14:30-18:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3A] [EHTC; ESAC]		16:30-18:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [sala de aula 3]				
15:00								
15:30								
16:00								
16:30								
17:00								
17:30								
18:00								
18:30								
19:00								
19:30								
20:00								
20:30								
21:00								
21:30								
22:00								
22:30								
23:00								
23:30								

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado			
08:00									
08:30									
09:00	09:00-13:00 Enogastronomia [G3A] [ESAC]	09:30-13:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3B] [EHTC; ESAC]	09:30-13:30 Engenharia de Menus [G3A; G3B] [EHTC]	08:30-10:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]					
09:30									
10:00									
10:30							10:30-11:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]		
11:00									
11:30									
12:00					11:30-13:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [Auditório]				
12:30									
13:00									
13:30									
14:00	14:00-18:00 Enogastronomia [G3A] [ESAC]	14:30-18:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3A] [EHTC; ESAC]		13:30-16:30 Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas [G3A; G3B] [sala de aula 5]					
14:30									
15:00									
15:30									
16:00									
16:30									
17:00				16:30-18:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [sala de aula 3]					
17:30									
18:00									
18:30									
19:00									
19:30									
20:00									
20:30									
21:00									
21:30									
22:00									
22:30									
23:00									
23:30									

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado			
08:00									
08:30									
09:00				08:30-10:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]					
09:30		09:30-13:30 Enogastronomia [G3A] [EHTC]	09:30-13:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3B] [EHTC; ESAC]	09:30-13:30 Engenharia de Menus [G3A; G3B] [EHTC]					
10:00									
10:30							10:30-11:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]		
11:00									
11:30									
12:00					11:30-13:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [Auditório]				
12:30									
13:00									
13:30									
14:00									
14:30		14:30-18:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3A] [EHTC; ESAC]	14:30-18:30 Enogastronomia [G3B] [EHTC]	13:30-16:30 Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas [G3A; G3B] [sala de aula 5]					
15:00									
15:30									
16:00									
16:30									
17:00				16:30-18:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [sala de aula 3]					
17:30									
18:00									
18:30									
19:00									
19:30									
20:00									
20:30									
21:00									
21:30									
22:00									
22:30									
23:00									
23:30									

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado			
08:00									
08:30									
09:00				08:30-10:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]					
09:30		09:30-13:30 Enogastronomia [G3A] [EHTC]	09:30-13:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3B] [EHTC; ESAC]	09:30-13:30 Engenharia de Menus [G3A; G3B] [EHTC]					
10:00									
10:30							10:30-11:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]		
11:00									
11:30									
12:00					11:30-13:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [Auditório]				
12:30									
13:00									
13:30									
14:00									
14:30		14:30-18:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3A] [EHTC; ESAC]	14:30-18:30 Enogastronomia [G3B] [EHTC]	13:30-16:30 Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas [G3A; G3B] [sala de aula 5]					
15:00									
15:30									
16:00									
16:30									
17:00				16:30-18:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [sala de aula 3]					
17:30									
18:00									
18:30									
19:00									
19:30									
20:00									
20:30									
21:00									
21:30									
22:00									
22:30									
23:00									
23:30									

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado			
08:00									
08:30									
09:00				08:30-10:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]					
09:30		09:30-13:30 Enogastronomia [G3A] [EHTC]	09:30-13:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3B] [EHTC; ESAC]	09:30-13:30 Engenharia de Menus [G3A; G3B] [EHTC]					
10:00									
10:30							10:30-11:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]		
11:00									
11:30									
12:00					11:30-13:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [Auditório]				
12:30									
13:00									
13:30									
14:00									
14:30		14:30-18:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3A] [EHTC; ESAC]	14:30-18:30 Enogastronomia [G3B] [EHTC]	13:30-16:30 Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas [G3A; G3B] [sala de aula 5]					
15:00									
15:30									
16:00									
16:30									
17:00				16:30-18:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [sala de aula 3]					
17:30									
18:00									
18:30									
19:00									
19:30									
20:00									
20:30									
21:00									
21:30									
22:00									
22:30									
23:00									
23:30									

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado			
08:00									
08:30									
09:00				08:30-10:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]					
09:30		09:30-13:30 Enogastronomia [G3A] [EHTC]	09:30-13:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3B] [EHTC; ESAC]	09:30-13:30 Engenharia de Menus [G3A; G3B] [EHTC]					
10:00									
10:30							10:30-11:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]		
11:00									
11:30									
12:00					11:30-13:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [Auditório]				
12:30									
13:00									
13:30									
14:00									
14:30		14:30-18:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3A] [EHTC; ESAC]	14:30-18:30 Enogastronomia [G3B] [EHTC]	13:30-16:30 Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas [G3A; G3B] [sala de aula 5]					
15:00									
15:30									
16:00									
16:30									
17:00				16:30-18:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [sala de aula 3]					
17:30									
18:00									
18:30									
19:00									
19:30									
20:00									
20:30									
21:00									
21:30									
22:00									
22:30									
23:00									
23:30									

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado			
08:00									
08:30									
09:00				08:30-10:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]					
09:30		09:30-13:30 Enogastronomia [G3A] [EHTC]	09:30-13:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3B] [EHTC; ESAC]	09:30-13:30 Engenharia de Menus [G3A; G3B] [EHTC]					
10:00									
10:30							10:30-11:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]		
11:00									
11:30									
12:00					11:30-13:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [Auditório]				
12:30									
13:00									
13:30									
14:00									
14:30		14:30-18:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3A] [EHTC; ESAC]	14:30-18:30 Enogastronomia [G3B] [EHTC]	13:30-16:30 Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas [G3A; G3B] [sala de aula 5]					
15:00									
15:30									
16:00									
16:30									
17:00				16:30-18:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [sala de aula 3]					
17:30									
18:00									
18:30									
19:00									
19:30									
20:00									
20:30									
21:00									
21:30									
22:00									
22:30									
23:00									
23:30									

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado			
08:00									
08:30									
09:00				08:30-10:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]					
09:30		09:30-13:30 Enogastronomia [G3A] [EHTC]	09:30-13:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3B] [EHTC; ESAC]	09:30-13:30 Engenharia de Menus [G3A; G3B] [EHTC]					
10:00									
10:30							10:30-11:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]		
11:00									
11:30									
12:00					11:30-13:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [Auditório]				
12:30									
13:00									
13:30									
14:00									
14:30		14:30-18:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3A] [EHTC; ESAC]	14:30-18:30 Enogastronomia [G3B] [EHTC]	13:30-16:30 Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas [G3A; G3B] [sala de aula 5]					
15:00									
15:30									
16:00									
16:30									
17:00				16:30-18:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [sala de aula 3]					
17:30									
18:00									
18:30									
19:00									
19:30									
20:00									
20:30									
21:00									
21:30									
22:00									
22:30									
23:00									
23:30									

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado			
08:00									
08:30									
09:00				08:30-10:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]					
09:30		09:30-13:30 Enogastronomia [G3A] [EHTC]	09:30-13:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3B] [EHTC; ESAC]	09:30-13:30 Engenharia de Menus [G3A; G3B] [EHTC]					
10:00									
10:30							10:30-11:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]		
11:00									
11:30									
12:00					11:30-13:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [Auditório]				
12:30									
13:00									
13:30									
14:00									
14:30		14:30-18:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3A] [EHTC; ESAC]	14:30-18:30 Enogastronomia [G3B] [EHTC]	13:30-16:30 Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas [G3A; G3B] [sala de aula 5]					
15:00									
15:30									
16:00									
16:30									
17:00				16:30-18:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [sala de aula 3]					
17:30									
18:00									
18:30									
19:00									
19:30									
20:00									
20:30									
21:00									
21:30									
22:00									
22:30									
23:00									
23:30									

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado			
08:00									
08:30									
09:00				08:30-10:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]					
09:30		09:30-13:30 Enogastronomia [G3A] [EHTC]	09:30-13:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3B] [EHTC; ESAC]	09:30-13:30 Engenharia de Menus [G3A; G3B] [EHTC]					
10:00									
10:30							10:30-11:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]		
11:00									
11:30									
12:00					11:30-13:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [Auditório]				
12:30									
13:00									
13:30									
14:00									
14:30		14:30-18:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3A] [EHTC; ESAC]	14:30-18:30 Enogastronomia [G3B] [EHTC]	13:30-16:30 Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas [G3A; G3B] [sala de aula 5]					
15:00									
15:30									
16:00									
16:30									
17:00				16:30-18:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [sala de aula 3]					
17:30									
18:00									
18:30									
19:00									
19:30									
20:00									
20:30									
21:00									
21:30									
22:00									
22:30									
23:00									
23:30									

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado			
08:00									
08:30									
09:00				08:30-10:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]					
09:30		09:30-13:30 Enogastronomia [G3A] [EHTC]	09:30-13:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3B] [EHTC; ESAC]	09:30-13:30 Engenharia de Menus [G3A; G3B] [EHTC]					
10:00									
10:30							10:30-11:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 23]		
11:00									
11:30									
12:00					11:30-13:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [Auditório]				
12:30									
13:00									
13:30									
14:00									
14:30		14:30-18:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3A] [EHTC; ESAC]	14:30-18:30 Enogastronomia [G3B] [EHTC]	13:30-16:30 Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas [G3A; G3B] [sala de aula 5]					
15:00									
15:30									
16:00									
16:30									
17:00				16:30-18:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [sala de aula 3]					
17:30									
18:00									
18:30									
19:00									
19:30									
20:00									
20:30									
21:00									
21:30									
22:00									
22:30									
23:00									
23:30									