

	G1 Código: G1 Ano: 1 Nome do curso: Licenciatura em Gastronomia Sigla do curso: G Código do curso: 2000950	Período 2º Semestre
		Ano 2021/2022

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
08:00						
08:30						
09:00						
09:30		09:00-11:00 Conservação e Transformação de Produtos Agropecuários [G1A; G1B] [(Carlos José Dias Pereira); (Ivo Manuel Mra Abreu Rodrigues)] [ESAC]				
10:00						
10:30	08:30-14:30 Técnicas de Pastelaria [G1B] [(David Emanuel de Oliveira Gomes); (Luís Miguel Araújo Gomes)] [EHTC]		09:30-13:30 Cultura Gastronómica em Portugal [G1A; G1B] [(JOSÉ LUÍS PIMENTEL LAVRADOR); (PAULA MARIA CASTELO PIEDADE PROENÇA)] [EHTC]	08:30-14:30 Técnicas de Pastelaria [G1A] [(David Emanuel de Oliveira Gomes); (Luís Miguel Araújo Gomes)] [EHTC]	10:30-13:30 Métodos Quantitativos Aplicados à Gastronomia e Turismo [G1A; G1B] [(ANARITA ASSUNÇÃO TEIXEIRA)] [sala de aula 5]	
11:00						
11:30						
12:00						
12:30						
13:00						
13:30						
14:00						
14:30						
15:00						
15:30						
16:00						
16:30	14:30-20:30 Técnicas de Cozinha [G1A] [(Jorge Fernandes); (JOSÉ LUÍS PIMENTEL LAVRADOR)] [EHTC]	14:30-20:30 Técnicas de Padaria [G1B] [(David Emanuel de Oliveira Gomes); (Luís Miguel Araújo Gomes)] [EHTC]	14:30-20:30 Técnicas de Padaria [G1A] [(David Emanuel de Oliveira Gomes); (Luís Miguel Araújo Gomes)] [EHTC]	14:30-20:30 Técnicas de Cozinha [G1B] [(Jorge Fernandes); (JOSÉ LUÍS PIMENTEL LAVRADOR)] [EHTC]	14:30-18:30 Nutrição [G1A; G1B] [(Margarida João Ribeiro de Liz Martins)] [sala de aula 8]	
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						