

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
08:00						
08:30						
09:00						
09:30						
10:00		08:30-12:30 Técnicas de Padaria [G1A; G1B] [EHTC]	08:30-12:30 Técnicas de Pastelaria [G1A; G1B] [EHTC]	09:00-12:00 Química Alimentar e Gastronomia Molecular [G1A; G1B] [ESAC]	09:00-13:00 Microbiologia e Segurança Alimentar [G1A; G1B] [ESAC]	
10:30						
11:00						
11:30						
12:00	11:00-14:00 Técnicas de Cozinha [G1A; G1B] [EHTC]					
12:30						
13:00						
13:30						
14:00		13:30-15:30 Técnicas de Padaria [G1A; G1B] [EHTC]	13:30-15:30 Técnicas de Pastelaria [G1A; G1B] [EHTC]			
14:30						
15:00						
15:30					14:00-18:00 Produções Agropequárias [G1A; G1B] [ESAC]	
16:00						
16:30	15:30-18:30 Técnicas de Cozinha [G1A; G1B] [EHTC]		15:30-18:30 Capital Humano na Indústria Turística Hoteleira [G1A; G1B] [EHTC]			
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 Captura, Produção, Transformação e Conservação do Pescado [G2A] [ESAC]	08:30-12:30 Análises Físico- Químicas de Alimentos [G2A] [ESAC]	08:30- 12:30 Controlo de Custos [G2A; G2B] [EHTC]	08:30-12:30 Cultura Gastronómica em África [G2A; G2B] [EHTC]	08:30-12:30 Análises Físico- Químicas de Alimentos [G2B] [ESAC]	09:00-13:00 Captura, Produção, Transformação e Conservação do Pescado [G2A; G2B] [ESAC]
09:30						
10:00						
10:30						
11:00						
11:30						
12:00						
12:30						
13:00						
13:30						
14:00	14:00-18:00 Captura, Produção, Transformação e Conservação do Pescado [G2B] [ESAC]	14:00-15:30 Cozinha da Europa [G2A; G2B] [EHTC]	14:00- 15:30 Cozinha de Portugal [G2A; G2B] [EHTC]			
14:30						
15:00						
15:30						
16:00						
16:30						
17:00	14:00-18:00 Captura, Produção, Transformação e Conservação do Pescado [G2B] [ESAC]	15:30-20:00 Cozinha da Europa [G2A] [EHTC]	15:30- 20:00 Cozinha da Europa [G2B] [EHTC]	15:30-20:00 Cozinha de Portugal [G2A] [EHTC]	15:30-20:00 Cozinha de Portugal [G2B] [EHTC]	
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; G3B] [ESAC]							
09:30		09:30-13:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3A; G3B] [EHTC]			09:30-12:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 21]			
10:00								
10:30				10:30-13:30 Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas [G3A; G3B] [EHTC]				
11:00								
11:30							11:00-13:00 Enogastronomia [G3A; G3B] [EHTC]	
12:00								
12:30								
13:00								
13:30								
14:00								
14:30								
15:00								
15:30	15:30-18:30 Enogastronomia [G3A; G3B] [ESAC]							
16:00		14:30-18:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3A; G3B] [EHTC]						
16:30				14:30-18:30 Engenharia de Menus [G3A; G3B] [EHTC]				
17:00						14:30-18:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [sala de aula 4]		
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								