

	G1 Código: G1 Ano: 1 Nome do curso: Licenciatura em Gastronomia Sigla do curso: G Código do curso: 2000950	Período 1º Semestre
		Ano 2022/2023

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 [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 Agropecuárias [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]			
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						

	G2 Código: G2 Ano: 2 Nome do curso: Licenciatura em Gastronomia Sigla do curso: G Código do curso: 2000950	Período 1º Semestre
		Ano 2022/2023

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta		Sábado				
08:00											
08:30		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 [G2B] [ESAC]					
09:00											
09:30	09:30-13:30 Captura, Produção, Transformação e Conservação do Pescado [G2B] [ESAC]										
10:00											
10:30											
11:00											
11:30											
12:00											
12:30											
13:00											
13:30		13:30-15:00 Cozinha da Europa [G2A; G2B] [EHTC]	14:00-15:00 Cozinha de Portugal [G2A] [EHTC]								
14:00											
14:30	14:30-18:30 Captura, Produção, Transformação e Conservação do Pescado [G2A] [ESAC]										
15:00											
15:30		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]						
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											

	G3 Código: G3 Ano: 3 Nome do curso: Licenciatura em Gastronomia Sigla do curso: G Código do curso: 2000950	Período 1º Semestre
		Ano 2022/2023

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	
08:00							
08:30							
09:00	09:00-13:00 Enogastronomia [G3A; G3B] [EHTC]				09:30-12:30 Organização de Eventos e Protocolo [G3A; G3B] [sala de aula 21]		
09:30		09:30-13:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3A; G3B] [EHTC]					
10:00							
10:30			10:30-13:30 Coaching, Liderança e Desempenho de Equipas [G3A; G3B] [EHTC]				
11:00				11:00-13:00 Enogastronomia [G3A; G3B] [EHTC]			
11:30							
12:00							
12:30							
13:00							
13:30							
14:00							
14:30		14:30-18:30 Bebidas - Origens e processos de produção [G3A; G3B] [EHTC]	14:30-18:30 Engenharia de Menus [G3A; G3B] [EHTC]	14:30-18:30 Turismo Gastronómico [G3A; G3B] [sala de aula 4]			
15:00							
15:30	15:30-18:30 Enogastronomia [G3A; G3B] [EHTC]						
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							