2º semestre - MIACC 2025/26

Dias		Fevereiro				Março				Abril		Maio				Junho
Seg	16h30-18h30	2 UIDDPA Maria João Leite	9 UIDDPA Maria João Leite	23 UIDDPA Maria João Leite	2 CCTA Fábio Abreu	9 UIDDPA Maria João Leite		23 UIDDPA Maria João Leite	13 UIDDPA Maria João Leite	20 UIDDPA Maria João Leite	27 UIDDPA Maria João Leite	4 UIDDPA Rafael Santos	11 CCTA Fábio Abreu	18 CCTA Rui Mota	25 UIDDPA Maria João Leite	1 UIDDPA Rafael Santos
	18h30-20h30						DAAMP Maria João Leite									
	20h30-22h30															
Ter	16h30-18h30	3 CCTA Nelson Félix	10 HMV Rui Mota	24 CCTA Rui Mota	3 HMV Rui Mota	10 CCTA Rui Mota	17 CCTA Rui Mota	24 CCTA Rui Mota	14 CCTA Rui Mota	21 CCTA Rui Mota	28 CCTA Rui Mota	5 CCTA Rui Mota	12 CCTA Rui Mota	19 HMV Rui Mota	26 CCTA Nelson Félix	2 UIDDPA Rafael Santos
	18h30-20h30														26 UIDDPA Rafael Santos	
	20h30-23h30															
Qua	16h30-18h30	**4 MCBE Victor Afonso**	**11 MCBE Victor Afonso**	**25 MCBE Victor Afonso**	**4 MCBE Victor Afonso**	**11 MCBE Victor Afonso**	**18 MCBE Victor Afonso**	**25 MCBE Victor Afonso**	**15 MCBE Victor Afonso**	**22 MCBE Victor Afonso**	**29 MCBE Victor Afonso**	**6 MCBE Victor Afonso**	**13 MCBE Victor Afonso**		27 CCTA Nelson Félix	3 CCTA Nelson Félix
	18h30-20h30	FSSN Tânia Albuquerque	FSSN Tânia Albuquerque	FSSN João Villa de Brito	FSSN João Villa de Brito	FSSN João Villa de Brito	FSSN Tânia Albuquerque/ João Villa de Brito	DAAMP Maria João Leite	DAAMP Maria João Leite	DAAMP Maria João Leite	DAAMP Maria João Leite	DAAMP Maria João Leite	DAAMP Maria João Leite	20 CCTA Rui Mota	DAAMP Maria João Leite	DAAMP Maria João Leite
	20h30-22h30															
Qui	17h-19h												21 CCTA Fábio Abreu	21 CCTA Fábio Abreu		
	19h-21h															
	21h-23h													CCTA Rui Mota		
Sáb	9h-11h															
	11h-13h						21 HMV Rui Mota	28 HMV Rui Mota								
	13h-15h							CCTA Rui Mota								

Legenda:

HMV	Harmonização de menus e vinhos
UIDDPA	Utilização, Inovação, Design e Desenvolvimento de Produtos Alimentares
MCBE	Marketing e Consumer Behaviour para Empreendedores
FSSN	Food Science, Safety and Nutrition
CCTA	Ciência Culinária e Técnicas Avançadas
DAAMP	Design e Arquitectura de Ambientes, Menus e Pratos