

2º semestre - MIAC																
Dias		Fevereiro				Março				Abril		Maio				Junho
Seg	16h30-18h30	3 HMV Rui Mota	10 HMV Rui Mota	17 HMV Rui Mota	24 HMV Rui Mota	10 HMV Rui Mota	17 HMV Rui Mota	24 HMV Rui Mota	31 HMV Rui Mota	7 HMV Rui Mota	14 HMV Rui Mota	5 HMV Rui Mota	12 HMV Rui Mota	19 HMV Rui Mota	26 HMV Rui Mota	2 HMV Rui Mota
	18h30-20h30	UIDDPA Maria João Leite	UIDDPA Maria João Leite	UIDDPA Maria João Leite	UIDDPA Maria João Leite	UIDDPA Maria João Leite	DAAMP Maria João Leite	UIDDPA Maria João Leite	UIDDPA Maria João Leite	UIDDPA Maria João Leite	UIDDPA Maria João Leite	UIDDPA Rafael Santos	UIDDPA Maria João Leite	UIDDPA Maria João Leite	UIDDPA Maria João Leite	UIDDPA Rafael Santos
	20h30-22h30															
Ter	16h30-18h30	4 HMV Rui Mota	11 HMV Rui Mota	18 HMV Rui Mota	25 HMV Rui Mota	11 HMV Rui Mota	18 CCTA Rui Mota	25 CCTA Rui Mota	1 CCTA Fábio Abreu	8 CCTA Fábio Abreu	15 CCTA Fábio Abreu	6 CCTA Rui Mota	13 CCTA Rui Mota	20 CCTA Rui Mota	27 CCTA Rui Mota	3 UIDDPA Nelson Félix
	18h30-20h30	UIDDPA Rafael Santos	UIDDPA Rafael Santos	CCTA Rui Mota	CCTA Rui Mota	CCTA Rui Mota										
	20h30-23h30															
Qua	16h30-18h30	5 MCBE Lurdes Calisto	12 MCBE Lurdes Calisto	19 MCBE Lurdes Calisto	26 MCBE Lurdes Calisto	12 MCBE Lurdes Calisto	19 MCBE Lurdes Calisto	26 MCBE Lurdes Calisto	2 MCBE Lurdes Calisto	9 MCBE Lurdes Calisto	16 MCBE Lurdes Calisto	7 MCBE Lurdes Calisto	14 MCBE Lurdes Calisto	21 MCBE Vítor Afonso	28 MCBE Vítor Afonso	
	18h30-20h30	FSSN Tânia Albuquerque	FSSN Tânia Albuquerque	FSSN Tânia Albuquerque	FSSN Tânia Albuquerque	FSSN Tânia Albuquerque	FSSN Tânia Albuquerque	DAAMP Maria João Leite	DAAMP Maria João Leite	DAAMP Maria João Leite	DAAMP Maria João Leite	DAAMP Maria João Leite	DAAMP Maria João Leite	DAAMP Maria João Leite	DAAMP Maria João Leite	
	20h30-22h30															

Legenda:

1º semestre

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