



UAc
UNIVERSIDADE
DOS AÇORES

TSPAGROI-A2-S1
Ano: 2
Nome do curso: CTESP em Agroindústrias

Semana 1

Semana: 26-09-22 a 30-09-22

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	
	26/set	27/set	28/set	29/set	30/set	01/out	
09:00			Tecnologia das Carnes Sala C.031, Laboratório [A]		Tecnologia Pós-Colheita Sala C.031, Laboratório [A]	Marketing e Relações Públicas Sala C.031 [T]	
09:30							
10:00		Receção dos estudantes (Auditório)					
10:30							
11:00		Microbiologia e Cons. Alim. sala C.031 [OT]				Tecnologia Pós- Colheita Sala C.031 [T]	Marketing e Relações Públicas Sala C.031 [A]
11:30							
12:00	Reunião docentes CTESP, Sala C.031						
12:30							
13:00							
13:30							
14:00		Gastronomia sala C.031 [T] (a)	Tecnologia das Carnes Sala C.031 [T]	Tecnologia dos Produtos Lácteos sala C.031 [T]	Química sala C.031, Laboratório [OT-A] (a)		
14:30							
15:00							
15:30							
16:00		Desenv. e Iniciativa Empresarial Sala C.031 [A]		Desenv. e Iniciativa Empresarial Sala C.031 [T]			
16:30							
17:00							
17:30							
18:00							
18:30							
19:00							
19:30							

DOCENTES:

Gastronomia - (a) Alfredo Emílio Silveira de Borba; (b) Cristiana Rodrigues Maduro Dias

Tecnologia Pós-Colheita - Antónia Paula Tonel Costa Sousa

Tecnologia das Carnes - Maria da Graça Amaral da Silveira

Marketing e Relações Públicas - Fábio Alexandre Valadão da Costa

Desenvolvimento e Iniciativa Empresarial - João Pedro Gomes

Tecnologia dos Produtos Lácteos - Teresa Margarida Lopes Martins Cordeiro

Química - (a) Marco António Linhares Rosa; (b) Maria Teresa Ribeiro de Lima

Microbiologia e Conservação dos Alimentos - Maria da Graça Amaral da Silveira

Composição e Análise dos Alimentos - Airidas Dapkevicius



UAç
UNIVERSIDADE
DOS AÇORES

TSPAGROI-A2-S1
Ano: 2
Nome do curso: CTeSP em Agroindústrias
Semana: 03-10-22 a 07-10-22

Semana 2

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado		
	03/out	04/out	05/out	06/out	07/out	08/out		
09:00	Tecnologia dos Produtos Lácteos Sala C.031, Laboratório [A]	Tolerância de Ponto	Feriado <i>Implantação da República</i>		Tecnologia Pós-Colheita Sala C.031, Laboratório [A]	Marketing e Relações Públicas Sala C.031 [T]		
09:30								
10:00								
10:30								
11:00					Tecnologia Pós-Colheita Sala C.031 [T]	Marketing e Relações Públicas Sala C.031 [A]		
11:30								
12:00								
12:30								
13:00								
13:30								
14:00	Tecnologia dos Produtos Lácteos sala C.031 [T]	Tolerância de Ponto	Feriado <i>Implantação da República</i>	Gastronomia Sala C.031, Laboratório [A] (b)	Desenv. e Iniciativa Empresarial Sala C.031 [A]			
14:30								
15:00								
15:30								
16:00	Desenv. e Iniciativa Empresarial Sala C.031 [T]			Tolerância de Ponto	Feriado <i>Implantação da República</i>			
16:30								
17:00								
17:30								
18:00								
18:30								
19:00								
19:30								

DOCENTES:

Gastronomia - (a) Alfredo Emílio Silveira de Borba; (b) Cristiana Rodrigues Maduro Dias

Tecnologia Pós-Colheita - Antónia Paula Tonel Costa Sousa

Tecnologia das Carnes - Maria da Graça Amaral da Silveira

Marketing e Relações Públicas - Fábio Alexandre Valadão da Costa

Desenvolvimento e Iniciativa Empresarial - João Pedro Gomes

Tecnologia dos Produtos Lácteos - Teresa Margarida Lopes Martins Cordeiro

Química - (a) Marco António Linhares Rosa; (b) Maria Teresa Ribeiro de Lima

Microbiologia e Conservação dos Alimentos - Maria da Graça Amaral da Silveira

Composição e Análise dos Alimentos - Airidas Dapkevicius



UAç
UNIVERSIDADE
DOS AÇORES

TSPAGROI-A2-S1
Ano: 2
Nome do curso: CTESP em Agroindústrias
Semanas: 10-10-22 a 14-10-22

Semana 3

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
	10/out	11/out	12/out	13/out	14/out	15/out
09:00	Tecnologia dos Produtos Lácteos Sala C.031, Laboratório [A]		Tecnologia das Carnes Sala C.031, Laboratório [A]	Desenv. e Iniciativa Empresarial Sala C.031 [T]	Tecnologia Pós-Colheita Sala C.031, Laboratório [A]	Marketing e Relações Públicas Sala C.031 [T]
09:30						
10:00						
10:30						
11:00		Desenv. e Iniciativa Empresarial Sala C.031 [A]		Tecnologia Pós-Colheita Sala C.031 [T]		Marketing e Relações Públicas Sala C.031 [A]
11:30						
12:00						
12:30						
13:00						
13:30						
14:00	Tecnologia dos Produtos Lácteos sala C.031 [T]	Gastronomia sala C.031 [T] (a)	Tecnologia das Carnes Sala C.031 [T]	Gastronomia Sala C.031, Laboratório [A] (b)	Química sala C.031, Laboratório [OT-A] (a)	
14:30						
15:00						
15:30	Composição e Análise dos Alimentos sala C.031, [OT]					
16:00						
16:30						
17:00						
17:30						
18:00						
18:30						
19:00						
19:30						

DOCENTES:

Gastronomia - (a) Alfredo Emílio Silveira de Borba; (b) Cristiana Rodrigues Maduro Dias

Tecnologia Pós-Colheita - Antónia Paula Tonel Costa Sousa

Tecnologia das Carnes - Maria da Graça Amaral da Silveira

Marketing e Relações Públicas - Fábio Alexandre Valadão da Costa

Desenvolvimento e Iniciativa Empresarial - João Pedro Gomes

Tecnologia dos Produtos Lácteos - Teresa Margarida Lopes Martins Cordeiro

Química - (a) Marco António Linhares Rosa; (b) Maria Teresa Ribeiro de Lima

Microbiologia e Conservação dos Alimentos - Maria da Graça Amaral da Silveira

Composição e Análise dos Alimentos - Airidas Dapkevicius



UAc
UNIVERSIDADE
DOS AÇORES

TSPAGROI-A2-S1
Ano: 2
Nome do curso: CTESP em Agroindústrias
Semanas: 17-10-22 a 21-10-22

Semana 4

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	
	17/out	18/out	19/out	20/out	21/out	22/out	
09:00	Tecnologia dos Produtos Lácteos Sala C.031, Laboratório [A]		Tecnologia das Carnes Sala C.031, Laboratório [A]		Tecnologia Pós-Colheita Sala C.031, Laboratório [A]	Marketing e Relações Públicas Sala C.031 [T]	
09:30							
10:00				Química sala C.031, [OT-T] (b)		Marketing e Relações Públicas Sala C.031 [A]	
10:30				Tecnologia Pós-Colheita Sala C.031 [T]			
11:00		Microbiologia e Cons. Alim. sala C.031 [OT]					
11:30							
12:00							
12:30							
13:00							
13:30							
14:00	Tecnologia dos Produtos Lácteos sala C.031 [T]	Gastronomia sala C.031 [T] (a)	Tecnologia das Carnes Sala C.031 [T]	Gastronomia Sala C.031, Laboratório [A] (b)	Química sala C.031, Laboratório [OT-A] (a)		
14:30							
15:00							
15:30							
16:00	Desenv. e Iniciativa Empresarial Sala C.031 [T]	Desenv. e Iniciativa Empresarial Sala C.031 [A]					
16:30							
17:00							
17:30							
18:00							
18:30							
19:00							
19:30							

DOCENTES:

Gastronomia - (a) Alfredo Emílio Silveira de Borba; (b) Cristiana Rodrigues Maduro Dias

Tecnologia Pós-Colheita - Antónia Paula Tonel Costa Sousa

Tecnologia das Carnes - Maria da Graça Amaral da Silveira

Marketing e Relações Públicas - Fábio Alexandre Valadão da Costa

Desenvolvimento e Iniciativa Empresarial - João Pedro Gomes

Tecnologia dos Produtos Lácteos - Teresa Margarida Lopes Martins Cordeiro

Química - (a) Marco António Linhares Rosa; (b) Maria Teresa Ribeiro de Lima

Microbiologia e Conservação dos Alimentos - Maria da Graça Amaral da Silveira

Composição e Análise dos Alimentos - Airidas Dapkevicius



UAç
UNIVERSIDADE
DOS AÇORES

TSPAGROI-A2-S1
Ano: 2
Nome do curso: CTESP em Agroindústrias
Semanas: 24-10-22 a 28-10-22

Semana 5

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
	24/out	25/out	26/out	27/out	28/out	29/out
09:00	Tecnologia dos Produtos Lácteos Sala C.031, Laboratório [A]		Tecnologia das Carnes Sala C.031, Laboratório [A]	Desenv. e Iniciativa Empresarial Sala C.031 [T]	Tecnologia Pós-Colheita Sala C.031, Laboratório [A]	Marketing e Relações Públicas Sala C.031 [T]
09:30						
10:00						
10:30						
11:00		Desenv. e Iniciativa Empresarial Sala C.031 [A]		Tecnologia Pós-Colheita Sala C.031 [T]		Marketing e Relações Públicas Sala C.031 [A]
11:30						
12:00						
12:30						
13:00						
13:30						
14:00	Tecnologia dos Produtos Lácteos sala C.031 [T]	Gastronomia sala C.031 [T] (a)	Tecnologia das Carnes Sala C.031 [T]	Gastronomia Sala C.031, Laboratório [A] (b)	Química sala C.031, Laboratório [OT-A] (a)	
14:30						
15:00						
15:30	Composição e Análise dos Alimentos sala C.031, [OT]					
16:00						
16:30						
17:00						
17:30						
18:00						
18:30						
19:00						
19:30						

DOCENTES:

Gastronomia - (a) Alfredo Emílio Silveira de Borba; (b) Cristiana Rodrigues Maduro Dias

Tecnologia Pós-Colheita - Antónia Paula Tonel Costa Sousa

Tecnologia das Carnes - Maria da Graça Amaral da Silveira

Marketing e Relações Públicas - Fábio Alexandre Valadão da Costa

Desenvolvimento e Iniciativa Empresarial - João Pedro Gomes

Tecnologia dos Produtos Lácteos - Teresa Margarida Lopes Martins Cordeiro

Química - (a) Marco António Linhares Rosa; (b) Maria Teresa Ribeiro de Lima

Microbiologia e Conservação dos Alimentos - Maria da Graça Amaral da Silveira

Composição e Análise dos Alimentos - Airidas Dapkevicius



UAc
UNIVERSIDADE
DOS AÇORES

TSPAGROI-A2-S1
Ano: 2
Nome do curso: CTeSP em Agroindústrias
Semanas: 31-10-22 a 04-11-22

Semana 6

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
	31/out	01/nov	02/nov	03/nov	04/nov	05/nov
09:00	Tecnologia dos Produtos Lácteos Sala C.031, Laboratório [A]	Feriado <i>Dia de Todos os Santos</i>	Tecnologia das Carnes Sala C.031, Laboratório [A]	Composição e Análise dos Alim. sala C.031, [OT]	Tecnologia Pós-Colheita Sala C.031, Laboratório [A]	Marketing e Relações Públicas Sala C.031 [T]
09:30				Química sala C.031, [OT-T] (b)		
10:00				Tecnologia Pós-Colheita Sala C.031 [T]		Marketing e Relações Públicas Sala C.031 [A]
10:30						
11:00						
11:30						
12:00						
12:30						
13:00						
13:30						
14:00	Tecnologia dos Produtos Lácteos sala C.031 [T]		Tecnologia das Carnes Sala C.031 [T]	Gastronomia Sala C.031, Laboratório [A] (b)	Química sala C.031, [OT-T] (b)	
14:30						
15:00						
15:30						
16:00	Desenv. e Iniciativa Empresarial Sala C.031 [T]					
16:30						
17:00						
17:30						
18:00						
18:30						
19:00						
19:30						

DOCENTES:

Gastronomia - (a) Alfredo Emílio Silveira de Borba; (b) Cristiana Rodrigues Maduro Dias

Tecnologia Pós-Colheita - Antónia Paula Tonel Costa Sousa

Tecnologia das Carnes - Maria da Graça Amaral da Silveira

Marketing e Relações Públicas - Fábio Alexandre Valadão da Costa

Desenvolvimento e Iniciativa Empresarial - João Pedro Gomes

Tecnologia dos Produtos Lácteos - Teresa Margarida Lopes Martins Cordeiro

Química - (a) Marco António Linhares Rosa; (b) Maria Teresa Ribeiro de Lima

Microbiologia e Conservação dos Alimentos - Maria da Graça Amaral da Silveira

Composição e Análise dos Alimentos - Airidas Dapkevicius



UAc
UNIVERSIDADE
DOS AÇORES

TSPAGROI-A2-S1
Ano: 2
Nome do curso: CTESP em Agroindústrias
Semanas: 07-11-22 a 11-11-22

Semana 7

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
	07/nov	08/nov	09/nov	10/nov	11/nov	12/nov
09:00	Tecnologia dos Produtos Lácteos Sala C.031, Laboratório [A]		Tecnologia das Carnes Sala C.031, Laboratório [A]		Tecnologia Pós-Colheita Sala C.031, Laboratório [A]	Marketing e Relações Públicas Sala C.031 [T]
09:30						
10:00				Química sala C.031, [OT-T] (b)		Marketing e Relações Públicas Sala C.031 [A]
10:30						
11:00		Microbiologia e Cons. Alim. sala C.031 [OT]		Tecnologia Pós-Colheita Sala C.031 [T]		
11:30						
12:00						
12:30						
13:00						
13:30						
14:00	Tecnologia dos Produtos Lácteos sala C.031 [T]	Gastronomia sala C.031 [T] (a)	Tecnologia das Carnes Sala C.031 [T]	Gastronomia Sala C.031, Laboratório [A] (b)	Química sala C.031, [OT-T] (b)	
14:30						
15:00						
15:30						
16:00	Desenv. e Iniciativa Empresarial Sala C.031 [T]	Desenv. e Iniciativa Empresarial Sala C.031 [A]			Composição e Análise dos Alimentos sala C.031, [OT]	
16:30						
17:00						
17:30						
18:00						
18:30						
19:00						
19:30						

DOCENTES:

Gastronomia - (a) Alfredo Emílio Silveira de Borba; (b) Cristiana Rodrigues Maduro Dias

Tecnologia Pós-Colheita - Antónia Paula Tonel Costa Sousa

Tecnologia das Carnes - Maria da Graça Amaral da Silveira

Marketing e Relações Públicas - Fábio Alexandre Valadão da Costa

Desenvolvimento e Iniciativa Empresarial - João Pedro Gomes

Tecnologia dos Produtos Lácteos - Teresa Margarida Lopes Martins Cordeiro

Química - (a) Marco António Linhares Rosa; (b) Maria Teresa Ribeiro de Lima

Microbiologia e Conservação dos Alimentos - Maria da Graça Amaral da Silveira

Composição e Análise dos Alimentos - Airidas Dapkevicius



UAç
UNIVERSIDADE
DOS AÇORES

TSPAGROI-A2-S1
Ano: 2
Nome do curso: CTESP em Agroindústrias
Semanas: 14-11-22 a 18-11-22

Semana 8

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado		
	14/nov	15/nov	16/nov	17/nov	18/nov	19/nov		
09:00	Tecnologia dos Produtos Lácteos Sala C.031, Laboratório [A]		Tecnologia das Carnes Sala C.031, Laboratório [A]	Composição e Análise dos Alimentos sala C.031, [OT]	Tecnologia Pós-Colheita Sala C.031, Laboratório [A]	Marketing e Relações Públicas Sala C.031 [T]		
09:30								
10:00								
10:30								
11:00								
11:30								
12:00				Microbiologia e Cons. Alim. sala C.031 [OT]				
12:30								
13:00								
13:30								
14:00	Tecnologia dos Produtos Lácteos sala C.031 [T]	Gastronomia sala C.031 [T] (a)	Tecnologia das Carnes Sala C.031 [T]	Gastronomia Sala C.031, Laboratório [A] (b)	Gastronomia Sala C.031, Laboratório [A] (b)			
14:30								
15:00								
15:30								
16:00								
16:30	Desenv. e Iniciativa Empresarial Sala C.031 [T]	Desenv. e Iniciativa Empresarial Sala C.031 [A]						
17:00								
17:30								
18:00								
18:30								
19:00								
19:30								

DOCENTES:

Gastronomia - (a) Alfredo Emílio Silveira de Borba; (b) Cristiana Rodrigues Maduro Dias

Tecnologia Pós-Colheita - Antónia Paula Tonel Costa Sousa

Tecnologia das Carnes - Maria da Graça Amaral da Silveira

Marketing e Relações Públicas - Fábio Alexandre Valadão da Costa

Desenvolvimento e Iniciativa Empresarial - João Pedro Gomes

Tecnologia dos Produtos Lácteos - Teresa Margarida Lopes Martins Cordeiro

Química - (a) Marco António Linhares Rosa; (b) Maria Teresa Ribeiro de Lima

Microbiologia e Conservação dos Alimentos - Maria da Graça Amaral da Silveira

Composição e Análise dos Alimentos - Airidas Dapkevicius



UAç
UNIVERSIDADE
DOS AÇORES

TSPAGROI-A2-S1

Ano: 2

Nome do curso: CTESP em Agroindústrias

Semanas: 21-11-22 a 25-11-22

Semana 9

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado			
	21/nov	22/nov	23/nov	24/nov	25/nov	26/nov			
09:00	Tecnologia dos Produtos Lácteos Sala C.031, Laboratório [A]		Tecnologia das Carnes Sala C.031, Laboratório [A]		Tecnologia Pós-Colheita Sala C.031, Laboratório [A]	Marketing e Relações Públicas Sala C.031 [T]			
09:30									
10:00									
10:30						Composição e Análise dos Alim. sala C.031, [OT]			
11:00								Marketing e Relações Públicas Sala C.031 [A]	
11:30				Microbiologia e Cons. Alim. sala C.031 [OT]					
12:00						Tecnologia Pós-Colheita Sala C.031 [T]			
12:30									
13:00									
13:30									
14:00	Tecnologia dos Produtos Lácteos sala C.031 [T]	Gastronomia sala C.031 [T] (a)	Tecnologia das Carnes Sala C.031 [T]	Gastronomia Sala C.031, Laboratório [A] (b)	Gastronomia Sala C.031, Laboratório [A] (b)				
14:30									
15:00									
15:30									
16:00	Desenv. e Iniciativa Empresarial Sala C.031 [T]	Desenv. e Iniciativa Empresarial Sala C.031 [A]							
16:30									
17:00									
17:30									
18:00									
18:30									
19:00									
19:30									

DOCENTES:

Gastronomia - (a) Alfredo Emílio Silveira de Borba; (b) Cristiana Rodrigues Maduro Dias

Tecnologia Pós-Colheita - Antónia Paula Tonel Costa Sousa

Tecnologia das Carnes - Maria da Graça Amaral da Silveira

Marketing e Relações Públicas - Fábio Alexandre Valadão da Costa

Desenvolvimento e Iniciativa Empresarial - João Pedro Gomes

Tecnologia dos Produtos Lácteos - Teresa Margarida Lopes Martins Cordeiro

Química - (a) Marco António Linhares Rosa; (b) Maria Teresa Ribeiro de Lima

Microbiologia e Conservação dos Alimentos - Maria da Graça Amaral da Silveira

Composição e Análise dos Alimentos - Airidas Dapkevicius



UAç
UNIVERSIDADE
DOS AÇORES

TSPAGROI-A2-S1
Ano: 2
Nome do curso: CTESP em Agroindústrias
Semanas: 28-11-22 a 02-12-22

Semana 10

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado		
	28/nov	29/nov	30/nov	01/dez	02/dez	03/dez		
09:00	Tecnologia dos Produtos Lácteos Sala C.031, Laboratório [A]		Tecnologia das Carnes Sala C.031, Laboratório [A]	Feriado <i>Restauração da Independência</i>	Tecnologia Pós-Colheita Sala C.031, Laboratório [A]	Marketing e Relações Públicas Sala C.031 [T]		
09:30								
10:00								
10:30								
11:00								
11:30								
12:00						Microbiologia e Cons. Alim. sala C.031 [OT]		
12:30								
13:00								
13:30								
14:00	Tecnologia dos Produtos Lácteos sala C.031 [T]	Gastronomia sala C.031 [T] (a)	Tecnologia das Carnes Sala C.031 [T]		Gastronomia Sala C.031, Laboratório [A] (b)			
14:30								
15:00								
15:30								
16:00	Desenv. e Iniciativa Empresarial Sala C.031 [T]	Desenv. e Iniciativa Empresarial Sala C.031 [A]						
16:30								
17:00								
17:30								
18:00								
18:30								
19:00								
19:30								

DOCENTES:

Gastronomia - (a) Alfredo Emílio Silveira de Borba; (b) Cristiana Rodrigues Maduro Dias

Tecnologia Pós-Colheita - Antónia Paula Tonel Costa Sousa

Tecnologia das Carnes - Maria da Graça Amaral da Silveira

Marketing e Relações Públicas - Fábio Alexandre Valadão da Costa

Desenvolvimento e Iniciativa Empresarial - João Pedro Gomes

Tecnologia dos Produtos Lácteos - Teresa Margarida Lopes Martins Cordeiro

Química - (a) Marco António Linhares Rosa; (b) Maria Teresa Ribeiro de Lima

Microbiologia e Conservação dos Alimentos - Maria da Graça Amaral da Silveira

Composição e Análise dos Alimentos - Airidas Dapkevicius



UAç
UNIVERSIDADE
DOS AÇORES

TSPAGROI-A2-S1
Ano: 2
Nome do curso: CTesP em Agroindústrias
Semanas: 05-12-22 a 09-12-22

Semana 11

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	
	05/dez	06/dez	07/dez	08/dez	09/dez	10/dez	
09:00	Tecnologia dos Produtos Lácteos Sala C.031, Laboratório [A]		Tecnologia das Carnes Sala C.031, Laboratório [A]	Feriado <i>Dia da Imaculada Conceição</i>	Tecnologia Pós-Colheita Sala C.031, Laboratório [A]	Marketing e Relações Públicas Sala C.031 [A]	
09:30							
10:00							
10:30							
11:00							
11:30							
12:00							
12:30		Microbiologia e Cons. Alim. sala C.031, [OT]					
13:00							
13:30							
14:00	Tecnologia dos Produtos Lácteos sala C.031 [T]	Gastronomia sala C.031 [T] (a)	Tecnologia das Carnes Sala C.031 [T]		Gastronomia Sala C.031, Laboratório [A] (b)		
14:30							
15:00							
15:30							
16:00	Desenv. e Iniciativa Empresarial Sala C.031 [A]						
16:30							
17:00							
17:30							
18:00							
18:30							
19:00							
19:30							

DOCENTES:

Gastronomia - (a) Alfredo Emílio Silveira de Borba; (b) Cristiana Rodrigues Maduro Dias

Tecnologia Pós-Colheita - Antónia Paula Tonel Costa Sousa

Tecnologia das Carnes - Maria da Graça Amaral da Silveira

Marketing e Relações Públicas - Fábio Alexandre Valadão da Costa

Desenvolvimento e Iniciativa Empresarial - João Pedro Gomes

Tecnologia dos Produtos Lácteos - Teresa Margarida Lopes Martins Cordeiro

Química - (a) Marco António Linhares Rosa; (b) Maria Teresa Ribeiro de Lima

Microbiologia e Conservação dos Alimentos - Maria da Graça Amaral da Silveira

Composição e Análise dos Alimentos - Airidas Dapkevicius



UAç
UNIVERSIDADE
DOS AÇORES

TSPAGROI-A2-S1

Ano: 2

Nome do curso: CTESP em Agroindústrias

Semanas: 12-12-22 a 16-12-22

Semana 12

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado		
	12/dez	13/dez	14/dez	15/dez	16/dez	17/dez		
09:00	Tecnologia dos Produtos Lácteos Sala C.031, Laboratório [A]		Tecnologia das Carnes Sala C.031, Laboratório [A]		Tecnologia Pós-Colheita Sala C.031, Laboratório [A]			
09:30								
10:00								
10:30								
11:00								
11:30								
12:00								
12:30								
13:00								
13:30								
14:00	Composição e Análise dos Alimentos sala C.031, [OT]	Gastronomia sala C.031 [T] (a)	Tecnologia das Carnes Sala C.031 [T]	Gastronomia Sala C.031, Laboratório [A] (b)	Gastronomia Sala C.031, Laboratório [A] (b)			
14:30								
15:00								
15:30								
16:00		Desenv. e Iniciativa Empresarial Sala C.031 [A]						
16:30								
17:00								
17:30								
18:00								
18:30								
19:00								
19:30								

DOCENTES:

Gastronomia - (a) Alfredo Emílio Silveira de Borba; (b) Cristiana Rodrigues Maduro Dias

Tecnologia Pós-Colheita - Antónia Paula Tonel Costa Sousa

Tecnologia das Carnes - Maria da Graça Amaral da Silveira

Marketing e Relações Públicas - Fábio Alexandre Valadão da Costa

Desenvolvimento e Iniciativa Empresarial - João Pedro Gomes

Tecnologia dos Produtos Lácteos - Teresa Margarida Lopes Martins Cordeiro

Química - (a) Marco António Linhares Rosa; (b) Maria Teresa Ribeiro de Lima

Microbiologia e Conservação dos Alimentos - Maria da Graça Amaral da Silveira

Composição e Análise dos Alimentos - Airidas Dapkevicius



UAç
UNIVERSIDADE
DOS AÇORES

TSPAGROI-A2-S1
Ano: 2
Nome do curso: CTESP em Agroindústrias
Semanas: 02-01-23 a 06-01-23

Semana 13

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
	02/jan	03/jan	04/jan	05/jan	06/jan	07/jan
09:00	Interrupção Letiva	Tecnologia dos Produtos Lácteos Sala C.031, Laboratório [A]	Tecnologia das Carnes Sala C.031, Laboratório [A]		Tecnologia Pós-Colheita Sala C.031, Laboratório [A]	
09:30						
10:00						
10:30						
11:00						
11:30						
12:00						
12:30						
13:00						
13:30						
14:00						
14:30			Composição e Análise dos Alimentos sala C.031, [OT]	Gastronomia Sala C.031, Laboratório [A] (b)	Gastronomia Sala C.031, Laboratório [A] (b)	
15:00						
15:30						
16:00						
16:30						
17:00						
17:30						
18:00						
18:30						
19:00						
19:30						

DOCENTES:

Gastronomia - (a) Alfredo Emílio Silveira de Borba; (b) Cristiana Rodrigues Maduro Dias

Tecnologia Pós-Colheita - Antónia Paula Tonel Costa Sousa

Tecnologia das Carnes - Maria da Graça Amaral da Silveira

Marketing e Relações Públicas - Fábio Alexandre Valadão da Costa

Desenvolvimento e Iniciativa Empresarial - João Pedro Gomes

Tecnologia dos Produtos Lácteos - Teresa Margarida Lopes Martins Cordeiro

Química - (a) Marco António Linhares Rosa; (b) Maria Teresa Ribeiro de Lima

Microbiologia e Conservação dos Alimentos - Maria da Graça Amaral da Silveira

Composição e Análise dos Alimentos - Airidas Dapkevicius



UAc
UNIVERSIDADE
DOS AÇORES

TSPAGROI-A2-S1
Ano: 2
Nome do curso: CTESP em Agroindústrias
Semanas: 09-01-23 a 13-01-23

Semana 14

Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	
	09/jan	10/jan	11/jan	12/jan	13/jan	14/jan	
09:00	Dia da Uac	Tecnologia dos Produtos Lácteos Sala C.031, Laboratório [A]	Tecnologia das Carnes Sala C.031, Laboratório [A]	Tecnologia dos Produtos Lácteos Sala C.031, Laboratório [A]	Tecnologia Pós-Colheita Sala C.031, Laboratório [A]		
09:30							
10:00							
10:30							
11:00							
11:30							
12:00							
12:30							
13:00					Gastronomia Sala C.031, Laboratório [A]	Gastronomia Sala C.031, Laboratório [A] (b)	
13:30							
14:00		Composição e Análise dos Alim. sala C.031, [OT]	Tecnologia das Carnes Sala C.031, Laboratório [A]	Gastronomia Sala C.031, Laboratório [A]			
14:30							
15:00							
15:30							
16:00							
16:30							
17:00							
17:30							
18:00							
18:30							
19:00							
19:30							

DOCENTES:

Gastronomia - (a) Alfredo Emílio Silveira de Borba; (b) Cristiana Rodrigues Maduro Dias

Tecnologia Pós-Colheita - Antónia Paula Tonel Costa Sousa

Tecnologia das Carnes - Maria da Graça Amaral da Silveira

Marketing e Relações Públicas - Fábio Alexandre Valadão da Costa

Desenvolvimento e Iniciativa Empresarial - João Pedro Gomes

Tecnologia dos Produtos Lácteos - Teresa Margarida Lopes Martins Cordeiro

Química - (a) Marco António Linhares Rosa; (b) Maria Teresa Ribeiro de Lima

Microbiologia e Conservação dos Alimentos - Maria da Graça Amaral da Silveira

Composição e Análise dos Alimentos - Airidas Dapkevicius