



Horas	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
08:00 - 08:30						
08:30 - 09:00					Tecnologia das Fermentações [BIOTEC_3_A; BIOTEC_3_B] [CLAV_128] TP1	
09:00 - 09:30	Tecnologia de Enzimas [BIOTEC_3_A; BIOTEC_3_B] [CLAV_125] T1	Engenharia Genética e Biotecnologia [BIOTEC_3_A; BIOTEC_3_B] [MITRA_NI_165] PL1	Introdução à Bioquímica Clínica [BH_3_A; BH_3_B; BIOQ_3_A; BIOTEC_3_A; BIOTEC_3_B] [CLAV_128] T1	Tecnologia de Enzimas [BIOTEC_3_A; BIOTEC_3_B] [CLAV_Lab D1] PL1		
09:30 - 10:00						
10:00 - 10:30						
10:30 - 11:00						
11:00 - 11:30		Tecnologia do Vinho e do Azeite [BIOTEC_3_A; BIOTEC_3_B] [MITRA_Lab Enologia] TP2				
11:30 - 12:00					Introdução à Bioquímica Clínica [BH_3_A; BH_3_B; BIOQ_3_A; BIOTEC_3_A; BIOTEC_3_B] [CLAV_Lab C1] PL1	
12:00 - 12:30						
12:30 - 13:00						
13:00 - 13:30						
13:30 - 14:00						
14:00 - 14:30						
14:30 - 15:00						
15:00 - 15:30		Engenharia Genética e Biotecnologia [BIOTEC_3_A; BIOTEC_3_B] [MITRA_111] T1	Tecnologia das Fermentações [BIOQ_3_A; BIOTEC_3_A; BIOTEC_3_B] [CLAV_128] T1	Processos Tecnológicos e Qualidade Alimentar [BIOTEC_3_A; BIOTEC_3_B; CTA_3_A; CTA_3_B] [MITRA_111] T1	Processos Tecnológicos e Qualidade Alimentar [BIOTEC_3_B; CTA_3_B] [MITRA_NI_Lab Nutrição] PL2	
15:30 - 16:00						
16:00 - 16:30						
16:30 - 17:00	Tecnologia do Vinho e do Azeite [AGR_3_B; BIOTEC_3_A; BIOTEC_3_B] [MITRA_104] T1			Processos Tecnológicos e Qualidade Alimentar [BIOTEC_3_A; BIOTEC_3_B; CTA_3_A; CTA_3_B] [MITRA_111] TP1	Processos Tecnológicos e Qualidade Alimentar [BIOTEC_3_A; CTA_3_A] [MITRA_NI_Lab Nutrição] PL1	
17:00 - 17:30			Tecnologia das Fermentações [BIOTEC_3_A; BIOTEC_3_B] [CLAV_Lab D1] PL1			
17:30 - 18:00						
18:00 - 18:30						
18:30 - 19:00						
19:00 - 19:30						
19:30 - 20:00						
20:00 - 20:30						
20:30 - 21:00						
21:00 - 21:30						
21:30 - 22:00						
22:00 - 22:30						
22:30 - 23:00						

Tipologias		
Nome	Descrição	Cor
PL	Prática Laboratorial	
T	Teórica	
TP	Teórico-Prática	