Cronograma - Curso

Projeto:	POISE | 2020_FMC_CENTRO	**Tipologia**	8.5 - Formação modular para empregados e desempregados
Ent. Promotora:	CECOA - Centro de Formação Profissional para o Comércio e Afins	**Local:**	CECOA - COIMBRA
Ent. Formadora:	CECOA - Centro de Formação Profissional para o Comércio e Afins	**Duração:**	10 Sessões, num total de 25 horas
Curso:	CH2659 - Higiene e segurança alimentar e sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)	**Ação Nº:**	-1
Data Início / fim da ação:	07-10-2020 / 09-11-2020	**Formador:**	VITÓRIA FERNANDES

			outubro / 2020																											novembro / 2020								
			qua	qui	sex	sab	dom	seg	ter	qua	qui	sex	sab	dom	seg	ter	qua	qui	sex	sab	dom	seg	ter	qua	qui	sex	sab	dom	dom	seg	ter	qua	qui	sex	sab	dom	seg
Módulos	**Formadores**	**Hrs**	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Higiene e segurança alimentar e sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)	**VITÓRIA FERNANDES**	25	19:30-22:00 [997]					19:30-22:00 [997]		19:30-22:00 [997]					19:30-22:00 [997]		19:30-22:00 [997]					19:30-22:00 [997]		19:30-22:00 [997]						19:30-22:00 [997]		19:30-22:00 [997]					19:30-22:00 [997]

Legenda:

[997] C ON-LINE

Férias / Feriados / Eventos