

Bibliografia de Apoio/Obras de Referência

COMUNICAÇÃO – MARKETING, RELAÇÕES PÚBLICAS E PUBLICIDADE

TÍTULO	AUTOR
Marketing e Comunicação na Era Pós-Digital: As regras mudaram	Walter Longo
Relações Públicas, Mercado e Redes Sociais	Rafael Vergili
Guia Essencial Para o Estudante de Fotografia Profissional	Grant Scott

COZINHA/PASTELARIA

TÍTULO	AUTOR
<i>Cozinha sem limites</i>	Gordon Ramsay
<i>Manual de Cozinha Asiática</i>	Paulo Morais
<i>Dicionário Prático da Cozinha Portuguesa</i>	Virgílio Nogueiro Gomes
<i>Na Cozinha de Miguel Castro e Silva</i>	Miguel Castro e Silva e Augusto Freitas de Sousa
<i>Cozinhas do Mundo</i>	Miguel Mesquita
<i>A Minha Viagem em 90 Receitas</i>	Rui Paula
<i>Sabores da Época</i>	- Jeni Wright-Eric Treuille
<i>Guia Completo Técnicas Culinárias</i>	

<i>Os Doces da Chef Marlene - O Sabor do Saber Português</i>	Marlene Vieira
<i>Portugal - O Melhor Peixe do Mundo</i>	José Bento dos Santos e Fátima Moura
<i>Cozinha de Chef</i>	Marlene Vieira
<i>Bistromania- No Bistro como em Casa</i>	Ljubomir Stanisic e Mónica Franco
<i>Chefs sem Reservas - As confissões, os erros e as lições de dez grandes cozinheiros</i>	Nelson Marques
<i>Chefs sem Reservas - Segundo Prato</i>	Nelson Marques
<i>Chefs sem Reservas - Terceiro Prato</i>	Nelson Marques
<i>Le Cordon Bleu Bakery School</i>	Le Cordon Bleu
<i>O Livro de Pantagrue</i>	Berta Rosa-Limpo, Maria Manuela Caetano e Jorge Brum do Canto
<i>Cozinha Portuguesa</i>	Maria Helena Crato
<i>Cozinha Tradicional Portuguesa</i>	Maria de Lourdes Modesto
<i>ComTradição- Uma viagem pela gastronomia portuguesa</i>	Henrique Sá Pessoa
<i>Pela Boca</i>	Henrique Sá Pessoa e Fernando Alvim
<i>Cozinha de Chef 2</i>	Marlene Vieira
<i>Os Segredos da Fermentação</i>	Sandor Ellix Katz
<i>A Arte do Pão</i>	Steve Painter e Emmanuel Hadjiandreou
<i>Institut Paul Bocuse Gastronomique</i>	Vários, INSTITUT PAUL BOCUSE
<i>Lisboeta</i>	Nuno Mendes

RESTAURANTE/BAR	
TÍTULO	AUTOR
<i>Bar Aberto - O mundo dos cocktails</i>	Fernão Gonçalves e Diogo Lopes
<i>100 Cocktails 100 Maneiras - Portugal em estado líquido</i>	Nuno Faria, Jorge Camilo, Mónica Franco
<i>100 Grandes Vinhos de Portugal</i>	Maria João de Almeida
<i>Bíblia do Vinho – O Guia Definitivo</i>	Madeline Puckette e Justin Hammack

INFORMÁTICA DE GESTÃO	
TÍTULO	AUTOR
<i>Curso Prático de C#</i>	Paulo Capela Marques
<i>C# e Orientação a Objetos</i>	Equipe Caelum
<i>Curso de HTML5 e CSS3 (Curso em Vídeo)</i>	Gustavo Guanabara
<i>Use a Cabeça! HTML e CSS</i>	Eric Freeman e Elisabeth Robson
<i>Apostila de Programação para Web: HTML e CSS</i>	Prof. M.Sc. Regilan Meira Silva
<i>CSS3 – Desenvolva Aplicações Web Profissionais com os Poderosos Recursos de Estilização do CSS3</i>	Maurício Samy Silva (Maujor)
<i>Use a Cabeça! PHP & MySQL</i>	Lynn Beighley e Michael Morrison
<i>Manual do PHP</i>	Colaborativo (PHP Documentation Group)

<i>Lógica de Programação: A Construção de Algoritmos e Estruturas de Dados</i>	André Luiz Villar Forbellone e Henri Frederico Eberspächer
--	--

ELETRÓNICA, AUTOMAÇÃO E COMANDO	
TÍTULO	AUTOR
Automação Industrial	K.K. Patel
Eletrónica Digital Fundamentos e Projeto	Acácio Manuel Raposo Amaral
Fundamentos de Eletrónica	António Carlos Batista, Carlos Ferreira Fernandes, Jorge Torres Pereira, José Júlio Paisana
Automação de Sistemas e Robótica	Fernando Pazos
Automação e Controle Discreto	Paulo Rogério Da Silveira
Inteligência Artificial em Controle e Automação	Cairo L Nascimento Jr, Takashi Yoneyama

16 setembro 2025