



CALENDARIZAÇÃO DAS AVALIAÇÕES FINAIS  
ÉPOCA NORMAL

Escola Superior de Tecnologia e Gestão  
Curso: Gastronomia e Artes Culinárias

Ano letivo 2024/2025

1º semestre

Data	1º Ano	Hora /sala	2º Ano (se necessário)	Hora /sala	3º Ano (se necessário)	Hora /sala	4º Ano (se necessário)	Hora /sala
20/jan	História e Antropologia da Alimentação [Olga Matos]	11h00 S.1.5	Storytelling Digital da Gastronomia [Alexandra Correia, Graciela Macedo]	16h00 S.1.3				
21/jan	Francês Técnico [Helena Lages] ----- Produções e matérias primas [Luís F. Gandra, Manuela Vaz Velho, Susana Moura]	16h00 S.2.11 ----- 14h00 S.1.4	Destinos Criativos de Gastronomia [Susana Rachão]	14h00 S.1.5				
22/jan	Operação e Serviço de Cozinha [Marina Santos, Carlos Fernandes]	14h00 EHTVC	Higiene e Segurança Alimentar [Diana B. de Barros]	11h00 S.1.5				
23/jan	Inglês Técnico [Maria Brito]	14h00 S.1.5	Cozinha Portuguesa I [Carlos Fernandes]	16h00 EHTVC				
24/jan	Princípios de Turismo [Susana Rachão]	11h00 S.1.5	Propriedades Físicas dos Alimentos [Filipa Pimentel]	16h00 S.1.5				