

CALENDARIZAÇÃO DAS AVALIAÇÕES FINAIS ÉPOCA RECURSO

Escola Superior de Tecnologia e Gestão Curso: Gastronomia e Artes Culinárias Ano letivo 2024/2025

2º semestre

Data	1º Ano	Hora /sala	2º Ano (se necessário)	Hora /sala	3º Ano (se necessário)	Hora /sala	4º Ano (se necessário)	Hora /sala
07/jul	Marketing Digital [Ana Garcez]	11h00 S.2.10	Análise Sensorial de Alimentos [Filipa Pimentel]	14h00 L.2.5; S.2.5				
08/jul								ŀ
09/jul	Cultura Gastronómica Portuguesa [Gonçalo Marques]	11h00 S.2.10	Cozinha Portuguesa II [Sónia Sá, Carlos Fernandes]	14h00 EHTVC – Cozinha				
10/jul	Técnicas de Pastelaria/Padaria [Marina Santos, Carlos Fernandes]	14h00 EHTVC – Cozinha	Gastronomia, Arte e Design [Ermanno Aparo]	09h00 S.1.11				
11/jul								
							•	-
14/jul	Tecnologias de Conservação e de Transformação de Alimentos [Eulália Monteiro]	14h00 S.2.9	Serviços Gastronómicos e Networking [Carlos Fernandes, Eusébio Lima]	09h00 S.2.11				
15/jul								
16/jul	Turismo Gastronómico [Susana Rachão]	11h00 S.2.10	Cultura Gastronómica Internacional [Carlos Fernandes, João Faria]	09h00 S.2.7				
17/jul			Eventos Gastronómicos e Protocolo [Eusébio Lima, Carlos Fernandes]	16h00 S.3.2				
18/jul								

FOR-06/02 Revisão 2; 2015.09.16 Pág* 1 de1