

CALENDARIZAÇÃO DAS AVALIAÇÕES FINAIS
ÉPOCA NORMAL

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

Ano letivo 2025/2026

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
19/jan	História e Antropologia da Alimentação [Olga Matos]	11h00 S.1.7			Cozinha Internacional I [Proposta-CDTL-BE, Carlos Fernandes] ----- Modelos de negócio sustentáveis em micro empresas [Flora Seixeira] ----- Técnicas de Vanguarda na Culinária [Proposta-CDTL-BF, Carlos Fernandes]	09h00 EHTVC ----- 16h00 S.1.5 ----- 14h00 S.1.3		
20/jan	Princípios de Turismo [Paulo Carrança]	16h00 S.1.3	Destinos Criativos de Gastronomia [Eusébio Lima, Susana Rachão]	14h00 S.1.3	Alimentação Sustentável [Alberta Araújo, Sara C. Simões]	11h00 S.2.11		
21/jan			Cozinha Portuguesa I [Proposta-CDTL-BC, Carlos Fernandes] ----- Propriedades Físicas dos Alimentos [Filipa Pimentel]	14h00 EHTVC ----- 11h00 S.1.3	Alimentação e Nutrição Humana [Raquel Silva]	16h00 S.1.3		
22/jan	Francês Técnico [Helena Lages] ----- Operação e Serviço de Cozinha [Proposta-CDTL-BB, Carlos Fernandes] ----- Produções e matérias primas [Luís F. Gandra, Manuela Vaz Velho, Susana Moura]	11h00 S.2.9 ----- 09h00 EHTVC ----- 14h00 S.1.2	Higiene e Segurança Alimentar [Diana B. de Barros, Rita Pinheiro]	16h00 S.1.3				
23/jan	Inglês Técnico [Marta Pereira]	14h00 S.1.4	Storytelling Digital da Gastronomia [Alexandra Correia, Graciela Macedo]	16h00 S.1.5	Património Vitivinícola e Enologia [José Rodrigues, Maria Teresa da Mota]	11h00 S.1.5		