



CALENDARIZAÇÃO DAS AVALIAÇÕES FINAIS  
ÉPOCA RECURSO

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
02/fev	História e Antropologia da Alimentação [Olga Matos]	11h00 S.1.7	Storytelling Digital da Gastronomia [Alexandra Correia, Graciela Macedo]	14h00 S.1.5				
03/fev	Princípios de Turismo [Paulo Carranço]	14h00 S.1.3						
04/fev			Destinos Criativos de Gastronomia [Eusébio Lima, Susana Rachão]	14h00 S.1.3	Alimentação Sustentável [Alberta Araújo, Sara C. Simões]	11h00 S.2.11		
05/fev	Operação e Serviço de Cozinha [Proposta-CDTL-BB, Carlos Fernandes]	14h00 EHTVC			Modelos de negócio sustentáveis em micro empresas [Flora Seixeira]	11h00 S.1.4		
06/fev			Propriedades Físicas dos Alimentos [Filipa Pimentel]	11h00 S.1.3	Alimentação e Nutrição Humana [Raquel Silva]	16h00 S.1.3		
09/fev			Higiene e Segurança Alimentar [Diana B. de Barros, Rita Pinheiro]	16h00 S.1.3	Cozinha Internacional I [Proposta-CDTL-BE, Carlos Fernandes] ----- Técnicas de Vanguarda na Culinária [Proposta-CDTL-BF, Carlos Fernandes]	10h00 EHTVC ----- 14h00 S.1.4		
10/fev	Francês Técnico [Helena Lages]	13h00 S.2.9						
11/fev			Cozinha Portuguesa I [Proposta-CDTL-BC, Carlos Fernandes]	14h00 EHTVC	Património Vitivinícola e Enologia [José Rodrigues, Maria Teresa da Mota]	11h00 S.1.5		
12/fev	Produções e matérias primas [Luís F. Gandra, Manuela Vaz Velho, Susana Moura]	14h00 S.1.2						
13/fev	Inglês Técnico [Marta Pereira]	14h00 S.2.10						
14/fev								