

Despacho (extracto) n.º 21 935/2007

Por despacho do director-geral de 22 de Maio de 2007 e ao abrigo do n.º 1 do artigo 27.º da Lei n.º 2/2004, de 15 de Janeiro, republicada em anexo à Lei n.º 51/2005, de 30 de Agosto, foi nomeada, em regime de substituição, para o cargo de chefe de divisão da Participação do Cidadão a assessora principal do quadro de pessoal do ex-IPAMB, Dr.ª Isabel Maria Duarte Melo Raposo, com efeitos a 1 de Maio de 2007.

7 de Setembro de 2007. — A Directora de Serviços, *Ana Paula Figueiredo dos Santos Rodrigues*.

Despacho (extracto) n.º 21 936/2007

Por despacho do director-geral de 22 de Maio de 2007 e ao abrigo do n.º 1 do artigo 27.º da Lei n.º 2/2004, de 15 de Janeiro, republicada em anexo à Lei n.º 51/2005, de 30 de Agosto, foi nomeada, em regime de substituição, para o cargo de chefe de divisão das Entidades Gestoras e Mercados de Resíduos a técnica superior principal do quadro de pessoal do Instituto da Água, engenheira Ana Cristina Chora e Martins Carrola da Silva, com efeitos a 1 de Maio de 2007.

7 de Setembro de 2007. — A Directora de Serviços, *Ana Paula Figueiredo dos Santos Rodrigues*.

Despacho (extracto) n.º 21 937/2007

Por despacho do director-geral de 21 de Maio de 2007 e ao abrigo do n.º 1 do artigo 27.º da Lei n.º 2/2004, de 15 de Janeiro, republicada em anexo à Lei n.º 51/2005, de 30 de Agosto, foi nomeada, em regime de substituição, para o cargo de chefe de divisão do Controlo Integrado de Poluição a técnica superior principal do quadro de pessoal da ex-DGA, engenheira Paula Patrícia Canas da Cunha Sanches da Gama, com efeitos a 1 de Maio de 2007.

7 de Setembro de 2007. — A Directora de Serviços, *Ana Paula Figueiredo dos Santos Rodrigues*.

Despacho (extracto) n.º 21 938/2007

Por despacho do director-geral de 22 de Maio de 2007 e ao abrigo do n.º 1 do artigo 27.º da Lei n.º 2/2004, de 15 de Janeiro, republicada em anexo à Lei n.º 51/2005, de 30 de Agosto, foi nomeada, em regime de substituição, para o cargo de chefe de divisão do Gabinete de Avaliação de Impacte Ambiental a assessora principal do quadro de pessoal do ex-IPAMB, engenheira Maria Isabel Neto Gomes Rosmaninho, com efeitos a 1 de Maio de 2007.

7 de Setembro de 2007. — A Directora de Serviços, *Ana Paula Figueiredo dos Santos Rodrigues*.

Instituto Financeiro para o Desenvolvimento Regional, I. P.

Aviso n.º 17 800/2007

Por meu despacho de 3 de Setembro de 2007, foram Dina Fernanda Sereno Ferreira, Graça Raquel Mendes Moreira Rocha e Manuel José de Sousa Fernandes Homem nomeados definitivamente assessores principais do grupo de pessoal técnico superior do quadro de pessoal da Direcção-Geral do Desenvolvimento Regional, ao abrigo dos artigos 29.º e 30.º da Lei n.º 2/2004, de 15 de Janeiro, na redacção dada pela Lei n.º 51/2005, de 30 de Agosto, precedido de parecer prévio da Secretária-Geral do Ministério do Ambiente, do Ordenamento do Território e do Desenvolvimento Regional, com efeitos reportados à data do presente despacho.

3 de Setembro de 2007. — O Presidente, *José Santos Soeiro*.

MINISTÉRIO DA ECONOMIA E DA INOVAÇÃO

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

Despacho n.º 21 939/2007

Sistema integrado de avaliação de desempenho para a Administração Pública — Promoções automáticas

De acordo com o disposto na alínea b) do n.º 3 do artigo 15.º da Lei n.º 10/2004, de 22 de Março, a atribuição de *Excelente*, na avaliação de desempenho, traduz-se no reconhecimento do mérito excepcional do trabalhador, sendo-lhe concedido o direito a promoção

na respectiva carreira independentemente de concurso, caso esteja a decorrer o último ano do período de tempo necessário à promoção.

Tendo sido atribuída a classificação de *Excelente* à funcionária Mariana da Conceição Pereira Dias, do quadro de pessoal da extinta Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar, na avaliação de desempenho referente ao ano de 2005, que preenche os requisitos do normativo legal supra-referenciado, por à data de 31 de Dezembro de 2005, já ter decorrido o último ano do período de tempo necessário à sua promoção, determino, ao abrigo da alínea d) do n.º 1 do artigo 7.º da Lei n.º 2/2004, de 15 de Janeiro, na redacção conferida pela Lei n.º 51/2006, de 30 de Agosto, a promoção, em reconhecimento de excelência, independentemente de concurso, da funcionária Marina da Conceição Pedreiro Dias, na categoria actual de técnico superior 1.ª classe, para a nova categoria de técnico superior principal, da carreira de engenheiro.

A presente nomeação produz efeitos à data da publicação.

1 de Agosto de 2007. — O Inspector-Geral, *António Nunes*.

Instituto de Turismo de Portugal, I. P.

Aviso n.º 17 801/2007

Por despacho do Secretário de Estado do Turismo de 27 de Junho de 2007, foi confirmada a utilidade turística atribuída a título prévio ao Campo de Golfe Montebelo, que a Empreendimentos Turísticos Montebelo — Sociedade de Turismo e Recreio, S. A., levou a efeito em Viséu.

A referida utilidade turística será concedida nos termos do disposto nos artigos 3.º, n.º 1, alínea d), 5.º, n.º 1, alínea c), 7.º, n.ºs 1 e 3, e 11.º, n.º 1, todos do Decreto-Lei n.º 423/83, de 5 de Dezembro, com a redacção em vigor, valendo pelo prazo de sete anos contado a partir da data da abertura do campo de golfe em 8 de Fevereiro de 2007, ficando, nos termos do disposto no artigo 8.º do referido decreto-lei, dependente do cumprimento dos seguintes condicionamentos:

a) O estabelecimento deverá continuar a satisfazer as exigências legais para manter os pressupostos da declaração de interesse para o turismo, bem como os condicionamentos fixados na respectiva declaração;

b) A empresa não poderá realizar sem prévia autorização do Turismo de Portugal, I. P., e conhecimento da comissão de utilidade turística quaisquer obras que impliquem alteração do projecto aprovado.

Nos termos do disposto no n.º 4 do artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 423/83, de 5 de Dezembro (com a redacção introduzida pelo artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 38/94, de 8 de Fevereiro), conjugado com o disposto no artigo 25.º daquele diploma, a comissão de utilidade turística é de parecer que a Empreendimentos Turísticos Montebelo — Sociedade de Turismo e Recreio, S. A., fique isenta, relativamente à propriedade e exploração do empreendimento, das taxas devidas ao Governo Civil e à Inspecção-Geral das Actividades Culturais por um prazo de três anos contado da data de abertura do empreendimento ao público, sendo as referidas taxas reduzidas a 50% nos dois anos seguintes.

9 de Agosto de 2007. — O Vogal do Conselho Directivo, *Jorge Umbelino*.

2611047657

MINISTÉRIOS DA ECONOMIA E DA INOVAÇÃO E DA EDUCAÇÃO

Portaria n.º 846/2007

O Turismo de Portugal, I. P., cuja Lei Orgânica foi aprovada pelo Decreto-Lei n.º 141/2007, de 27 de Abril, assume as atribuições e competências anteriormente cometidas ao Instituto de Formação Turística, nomeadamente o sistema integrado de educação e formação para o sector do turismo, hotelaria e restauração, que constituiu uma das linhas de desenvolvimento estratégico identificadas no Plano Estratégico Nacional do Turismo (PENT), definido através da Resolução do Conselho de Ministros n.º 53/2007, de 4 de Abril, e dinamizado pelo Ministério da Economia e da Inovação, através da Secretária de Estado do Turismo.

O Ministério da Economia e da Inovação, através da rede de escolas de hotelaria e turismo, disponibiliza uma oferta de formação com o objectivo de aumentar os níveis de qualificação escolar e profissional dos jovens, facilitar o seu acesso ao mercado de trabalho no sector

do turismo e contribuir para melhorar a qualificação da oferta dos produtos e serviços turísticos.

A oferta de formação do Turismo de Portugal, I. P., assume-se como um sistema de educação e formação sectorial sem, no entanto, deixar de se enquadrar na matriz geral reconhecida para a formação tecnológica e profissional definida no Decreto-Lei n.º 74/2004, de 26 de Março. Concluído mais de um ciclo formativo dos cursos de formação inicial criados ao abrigo da Portaria n.º 257/2002, de 13 de Março, o Turismo de Portugal, I. P., procedeu a uma avaliação desta oferta de cursos anteriormente já implementados e testados com notório sucesso e qualidade aferida junto dos alunos e do mercado de trabalho, tendo em vista uma contínua aproximação às necessidades e expectativas do mercado empresarial e do trabalho do sector do turismo.

Assim:

Ao abrigo do disposto na Lei n.º 46/86, de 14 de Outubro, com a redacção da Lei n.º 49/2005, de 30 de Agosto, e nos Decretos-Leis n.º 141/2007, de 27 de Abril, e 401/91, de 16 de Outubro:

Manda o Governo, pelos Secretários de Estado do Turismo e da Educação, o seguinte:

1.º São aprovados os planos curriculares dos cursos de cozinha/pastelaria, de restaurante/bar e de hotelaria e turismo, constantes do anexo I à presente portaria, promovidos pelo Turismo de Portugal, I. P., e ministrados pelos estabelecimentos de ensino dele dependentes, designados por escolas de hotelaria e turismo.

2.º Estes cursos destinam-se a jovens habilitados com o 9.º ano de escolaridade completo e capacitados para a frequência integral das respectivas componentes de formação tecnológica e prática em contexto de trabalho.

3.º A conclusão com aproveitamento dos planos curriculares dos cursos identificados no artigo 1.º é certificada através da atribuição de um diploma que confere:

a) O nível secundário de educação e o nível 3 de formação profissional, nos termos do anexo à Decisão n.º 85/368/CEE, do Conselho das Comunidades, de 16 de Julho de 1985;

b) O acesso ao exercício de profissões ou actividades profissionais do sector do turismo, hotelaria e restauração, identificadas no anexo II a esta portaria.

4.º O sistema de avaliação das aprendizagens é o constante do anexo III a esta portaria.

5.º A presente portaria entra em vigor no ano lectivo de 2007-2008.

6.º É revogada a Portaria n.º 257/2002, de 13 de Março, na parte correspondente aos cursos ministrados nas escolas de hotelaria e turismo tuteladas pelo Turismo de Portugal, I. P., mantendo-se todavia em execução os cursos iniciados ao abrigo da mesma até à data da sua conclusão.

28 de Agosto de 2007. — O Secretário de Estado do Turismo, *Bernardo Luís Amador Trindade*. — O Secretário de Estado da Educação, *Valter Victorino Lemos*.

ANEXO I

Plano curricular do curso de cozinha/pastelaria

Componente	Disciplinas/Módulos	Horas			
		1.º Ano	2.º Ano	3.º Ano	Total
Formação Sociocultural	<ul style="list-style-type: none"> Português Inglês Integração Social e Cultural 	90	120	90	300
		120	120	120	360
		90	60	60	210
	Total	300	300	270	870
Formação Científica	<ul style="list-style-type: none"> Língua Estrangeira II Matemática 	120	120	120	360
		60	60	90	210
	Total	180	180	210	570
Formação Tecnológica	<ul style="list-style-type: none"> Técnica Profissional de Cozinha/Pastelaria <ul style="list-style-type: none"> Técnica Profissional de Cozinha Técnica Profissional de Pastelaria Higiene e Segurança Alimentar Empresas e Actividades Turísticas Tecnologias de Informação e Comunicação Higiene e Segurança no Trabalho Legislação Desenvolvimento Comportamental <ul style="list-style-type: none"> Relações Interpessoais Serviço ao Cliente Iniciativa e Criatividade nas Empresas Turísticas Gastronomia e Cultura Técnicas de Aprovisionamento Gestão da Produção Nutrição e Dietética Seminários Técnicos 	210	210	210	630
		90	90	90	270
		30	30	--	60
		30	30	30	90
		60	60	60	180
		30	--	--	30
		--	--	30	30
		--	45	--	45
		--	--	30	30
		--	--	15	15
		--	60	--	60
		30	--	--	30
		--	--	75	75
		45	--	--	45
10	10	10	30		
	Total	535	535	550	1620
Formação Prática em Contexto de Trabalho	<ul style="list-style-type: none"> Estágio curricular ⁽¹⁾ 	350	350	--	700
	Total Global	1365	1365	1030	3760

⁽¹⁾ O estágio tem a duração de dez semanas (dois meses e meio), sendo que cada semana tem a carga horária de 35 horas, e cada dia tem a carga horária de 7 horas.

Plano curricular do curso de restaurante/bar

Componente	Disciplinas/Módulos	Horas			
		1.º Ano	2.º Ano	3.º Ano	Total
Formação Sociocultural	<ul style="list-style-type: none"> Português Inglês Integração Social e Cultural 	90	120	90	300
		120	120	120	360
		90	60	60	210
	Total	300	300	270	870
Formação Científica	<ul style="list-style-type: none"> Língua Estrangeira II Matemática 	120	120	120	360
		60	60	90	210
	Total	180	180	210	570
Formação Tecnológica	<ul style="list-style-type: none"> Técnica Profissional de Restaurante/Bar <ul style="list-style-type: none"> Técnica Profissional de Restaurante Técnica Profissional de Bar Higiene e Segurança Alimentar Empresas e Actividades Turísticas Tecnologias de Informação e Comunicação Higiene e Segurança no Trabalho Legislação Desenvolvimento Comportamental <ul style="list-style-type: none"> Relações Interpessoais Atendimento, Vendas e Protocolo Serviço ao Cliente Iniciativa e Criatividade nas Empresas Turísticas Gastronomia e Cultura Etnologia e Provas Organolépticas Gestão das Restauração Informação Turística Seminários Técnicos 	145	130	130	405
		145	130	130	405
		45	--	--	45
		30	30	30	90
		60	60	60	180
		30	--	--	30
		--	30	--	30
		45	--	--	45
		--	45	--	45
		--	--	30	30
		--	--	15	15
		--	60	--	60
		--	45	60	105
		--	--	75	75
30	--	30	60		
10	10	10	30		
	Total	540	540	540	1620
Formação Prática em Contexto de Trabalho	<ul style="list-style-type: none"> Estágio curricular ⁽¹⁾ 	350	350	--	700
	Total Global	1370	1370	1020	3760

⁽¹⁾ O estágio tem a duração de dez semanas (dois meses e meio), sendo que cada semana tem a carga horária de 35 horas, e cada dia tem a carga horária de 7 horas.

Plano curricular do curso de hotelaria e turismo

Componente	Disciplinas/Módulos	Horas			
		1.º Ano	2.º Ano	3.º Ano	Total
Formação Sociocultural	<ul style="list-style-type: none"> Português Inglês Integração Social e Cultural 	90	120	90	300
		120	120	120	360
		90	60	60	210
	Sub total	300	300	270	870
Formação Científica	<ul style="list-style-type: none"> Língua Estrangeira Matemática 	120	120	120	360
		60	60	90	210
	Sub total	180	180	210	570
Formação Tecnológica	<ul style="list-style-type: none"> Técnica Profissional de Hotelaria e Turismo <ul style="list-style-type: none"> Alojamento Hoteleiro Agências de Viagens e Transportes Informação e Animação Turística Técnicas Administrativas Empresas e Actividades Turísticas Tecnologias de Informação e Comunicação Higiene e Segurança no Trabalho Legislação Desenvolvimento Comportamental <ul style="list-style-type: none"> Relações Interpessoais Atendimento, Vendas e Protocolo Serviço ao Cliente Iniciativa e Criatividade nas Empresas Turísticas Comunicação e Marketing Turístico Património e Turismo História da Arte em Portugal Geografia do Turismo Seminários Técnicos 	215	--	--	215
		--	215	--	215
		--	--	245	245
		45	45	--	90
		30	30	30	90
		60	60	60	180
		45	--	--	45
		--	45	--	45
		45	--	--	45
		--	45	--	45
		--	--	30	30
		--	--	15	15
		--	60	60	120
		60	--	--	60
30	30	30	90		
10	10	10	30		
	Sub total	540	540	540	1620
Formação Prática em Contexto de Trabalho	<ul style="list-style-type: none"> Estágio curricular ⁽¹⁾ 	350	350	--	700
	Total Global	1370	1370	1020	3760

⁽¹⁾ O estágio tem a duração de dez semanas (dois meses e meio), sendo que cada semana tem a carga horária de 35 horas, e cada dia tem a carga horária de 7 horas.

ANEXO II

A frequência com aproveitamento dos cursos de cozinha/pastelaria, restaurante/bar e de hotelaria e turismo confere acesso ao exercício das profissões ou actividades profissionais de, respectivamente:

Curso de cozinha/pastelaria — cozinheiro e pasteleiro;

Curso de restaurante/bar — empregado de bar e empregado de mesa;

Curso de hotelaria e turismo — recepcionista de hotel, técnico de agências de viagens e transportes, recepcionista de turismo e técnico de animação turística.

ANEXO III

Modelo de avaliação das aprendizagens

Objectivos da avaliação

1 — A avaliação incide sobre os objectivos consignados nos programas das actividades formativas previstas nos planos de estudos dos cursos.

2 — Através da avaliação das aprendizagens pretende-se conhecer o âmbito e o nível do aproveitamento dos alunos em cada disciplina e nos estágios curriculares, procurando identificar os conhecimentos, as competências e as atitudes adquiridas ao longo do processo de formação.

Natureza da avaliação

3 — A avaliação processa-se segundo duas modalidades:

a) Avaliação formativa:

São seu objecto os conhecimentos, as competências e as atitudes desenvolvidas pelos alunos ao longo do processo formativo;

Procura-se determinar, em cada momento da formação, «o que» e o «como» do que os alunos «sabem e fazem»;

A avaliação formativa deve ser:

Sistemática e contínua;

Formalizada em momentos específicos de cada curso;

Objecto de notação descritiva e qualitativa;

b) Avaliação sumativa — traduz-se numa apreciação global sobre o desenvolvimento dos conhecimentos, competências e atitudes dos alunos, tendo em conta os objectivos curriculares mínimos definidos, devendo ser:

Periódica;

Formalizada em momentos específicos;

Objecto de notação quantitativa recorrendo a uma escala de classificação.

Momentos formais de avaliação

4 — A avaliação sumativa, dando lugar à atribuição de uma classificação quantificada, ocorre nos seguintes momentos:

a) No caso das disciplinas anuais, duas vezes ao longo do ano, sendo uma no final do 1.º semestre e a outra no final do 2.º semestre;

b) No caso das disciplinas semestrais ou de curta duração, no final do semestre ou no período em que são frequentadas;

c) No caso dos estágios curriculares, no final do período em que são desenvolvidos.

5 — Para efeitos de atribuição de uma classificação quantitativa em cada disciplina, deverão ser desenvolvidas estratégias de avaliação de conhecimentos adequadas a cada uma das disciplinas.

6 — No caso das disciplinas de Técnica Profissional, serão realizadas provas técnicas de avaliação, integradas no programa da disciplina, devendo ser acompanhadas e ratificadas pela coordenação da área de formação inicial e pela coordenação da área de apoio técnico.

7 — A classificação final anual da(s) disciplina(s) de Técnica Profissional é obtida aplicando a seguinte fórmula:

$$\text{Classificação final disciplina} = \frac{3 \times \text{avaliação sumativa} + \text{prova técnica}}{4}$$

8 — Os alunos podem requerer provas de avaliação finais suplementares a todas as disciplinas, à excepção da(s) disciplina(s) de Técnica Profissional, as quais terão lugar em momento a definir pela escola, sempre que reúnam cumulativamente as seguintes condições:

a) Tenham obtido uma classificação final entre 5 e 9 valores;

b) No máximo de três disciplinas em todas as componentes de formação.

9 — A classificação obtida nesta prova será a classificação final global da disciplina.

Intervenientes no processo

10 — Intervêm igualmente no processo de avaliação, para além dos formandos e respectivos formadores, o conselho de turma e o conselho pedagógico da escola.

Classificação e aproveitamento

11 — A avaliação quantitativa é expressa na escala de 0 a 20 valores.

12 — A classificação final de cada disciplina obtém-se pela atribuição de classificação quantitativa no final do ano lectivo, tendo em conta os vários elementos de avaliação formativa e sumativa.

13 — A avaliação final do Estágio Curricular é realizada pelo tutor através do respectivo instrumento de notação (relatório de final de avaliação), tendo por base as informações recolhidas no relatório de estágio do aluno, no relatório de avaliação do estágio elaborado pelo orientador, e nas restantes observações efectuadas ao longo do processo de acompanhamento, mediante a atribuição de classificação qualitativa dentro da seguinte tabela:

Insuficiente;

Suficiente;

Bom;

Muito bom.

14 — Se os alunos obtiverem uma classificação insuficiente no Estágio Curricular por motivos que não possam ser directamente imputados aos alunos, estes deverão repeti-lo em condições a definir pela escola, sem prejuízo de poder continuar a frequentar o curso, matriculando-se no ano lectivo seguinte.

15 — A classificação final do Estágio será superiormente homologada pelo director da escola, após ratificação do coordenador da área da formação inicial.

16 — Os alunos transitam de ano se obtiverem, no final do ano lectivo, uma classificação igual ou superior a 10 valores em todas as disciplinas, ou em todas menos duas disciplinas, à excepção da(s) disciplina(s) de Técnica Profissional.

17 — Os alunos não transitam de ano se obtiverem:

a) Uma classificação inferior a 5 valores numa disciplina;

b) Uma classificação inferior a 10 valores a mais do que duas disciplinas;

c) Uma classificação inferior a 10 valores à disciplina de Técnica Profissional;

d) Uma classificação insuficiente no Estágio Curricular.

18 — A classificação final do curso é obtida através da média aritmética simples das classificações finais de todas as disciplinas, complementada pela avaliação qualitativa atribuída ao Estágio.

19 — A conclusão do curso com aproveitamento requer a aprovação em todas as disciplinas e componentes de formação que o integram.

20 — A aprovação nas disciplinas e componentes de formação requer uma classificação final igual ou superior a 10 valores.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Gabinete do Ministro

Despacho n.º 21 940/2007

O aproveitamento hidroagrícola do Roxo constitui um empreendimento de elevado interesse económico e social, beneficiando uma área total de 5040 ha repartidos pelos concelhos de Ferreira do Alentejo, Aljustrel e Santiago do Cacém.

A reabilitação deste aproveitamento está a ser prosseguida através da empreitada de construção das redes secundárias de rega, de drenagem e viária, que visa beneficiar a área do seu bloco 1, com cerca de 1700 ha. A presente obra visa a reabilitação e reconversão de uma rede de rega por gravidade para rega sob pressão, permitindo a utilização mais eficiente da água e garantindo uma distribuição permanente com uma pressão e caudais controlados, de forma a otimizar a rega sob os pontos de vista técnico e ambiental. As infra-estruturas principais estão concluídas, incluindo a rede de rega propriamente dita, da qual falta apenas concluir aproximadamente 520 m na conduta principal C01, cujo desenvolvimento atravessa as povoações Montes Velhos/Aldeia Nova.

Considerando os montantes financeiros de investimento público previstos, a necessidade de dar execução atempada a todos os projectos que envolvam financiamentos comunitários, a revisão de preços derivada das dilacões na conclusão dos trabalhos que é traduzida no aumento de encargos e a premência da conclusão das referidas obras de construção:

1 — A requerimento da Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR) e ao abrigo do disposto nos artigos 13.º, 14.º, n.º 1, e 15.º, todos do Código das Expropriações, aprovado pela Lei n.º 168/99, de 18 de Setembro, conjugados com os artigos 32.º a 34.º do Decreto-Lei n.º 269/82, de 10 de Julho, na redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 86/2002, de 6 de Abril, declaro a utilidade pública, com carácter de urgência, do empreendimento e das expropriações necessárias à conclusão das obras de construção da rede secundária de rega — bloco 1 — conduta C01, constantes da listagem das parcelas, cuja publicação se promove em anexo.

2 — Atendendo a que a urgência das expropriações se louva no interesse público de que as obras projectadas sejam executadas com a celeridade possível, nos termos do n.º 1 do artigo 19.º da Lei n.º 168/99, de 18 de Setembro, autorizo a DGADR a tomar posse administrativa das parcelas discriminadas com vista ao rápido início dos trabalhos.

3 — Os encargos com as expropriações são da responsabilidade da DGADR, cumpridas que foram as formalidades legais constantes da alínea c) do n.º 1 do artigo 12.º do Código das Expropriações.

6 de Setembro de 2007. — Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Rui Nobre Gonçalves*, Secretário de Estado do Desenvolvimento Rural e das Florestas.