

Disciplinas	Pessoal docente		Serviço semanal		
	Professores	Assistentes	Professores		Assistentes
			Serviço teórico	Serviço prático	Serviço prático
6.º grupo:					
Iniciação de Escultura	1	-	-	6 horas	-
Tecnologia da Escultura (noções gerais)		-	-	3 horas	-
Escultura do Natural (1.ª parte)	1		-	4 horas	2 horas
Escultura do Natural (2.ª parte)			-	2 horas	4 horas
Escultura do Natural (3.ª parte)			-	2 horas	4 horas
Composição de Escultura (1.ª parte)			-	2 horas	4 horas
Composição de Escultura (2.ª parte)	1	2	-	3 horas	6 horas
Escultura Decorativa (1.ª parte)			-	2 horas	4 horas
Escultura Decorativa (2.ª parte)			-	2 horas	4 horas
História da Escultura			2 horas	-	-
Estudos Complementares de Escultura	1		2 horas	-	9 horas
Estudos Complementares de Composição de Escultura			2 horas	-	9 horas
7.º grupo:					
Desenho de Estátua	1	-	-	4 horas	-
Desenho de Modelo Vivo		-	-	6 horas	-
8.º grupo:					
História Geral da Arte (1.ª parte)	1	-	2 horas	-	-
História Geral da Arte (2.ª parte)		-	3 horas	-	-
História da Arte em Portugal	1	-	3 horas	-	-
Estética e Teorias da Arte		-	2 horas	-	-
9.º grupo:					
Anatomia (1.ª parte)	1	-	2 horas	1 hora	-
Anatomia (2.ª parte)		-	2 horas	1 hora	-
10.º grupo:					
Geografia Física	1	-	2 horas	2 horas	-
Geografia Humana		-	2 horas	-	-
11.º grupo:					
Estática Aplicada às Construções (1.ª parte)	1		2 horas	-	4 horas
Estática Aplicada às Construções (2.ª parte)		1	2 horas	-	2 horas
Teoria e Concepção das Estruturas	1		2 horas	-	2 horas
Topografia Urbana			2 horas	-	3 horas

Os professores são responsáveis pela direcção dos trabalhos práticos, cuja regência lhes não couber, das suas cadeiras, devendo assistir pelo menos duas vezes por mês às aulas dos respectivos assistentes.

Os professores do 7.º grupo são obrigados a dirigir as visitas dos alunos a monumentos e museus.

(a) Este serviço prático será distribuído pelos dois assistentes do quadro até ao limite de 12 horas para cada um.

Ministério da Educação Nacional, 14 de Novembro de 1957. — O Ministro da Educação Nacional, *Francisco de Paula Leite Pinto*.

MINISTÉRIO DA ECONOMIA

Direcção-Geral dos Serviços Pecuários

Decreto-Lei n.º 41 364

A utilização de farinhas de origem animal na alimentação dos gados só poderá ser considerada isenta de perigo quando se encontrar assegurada a sua indispensável inocuidade.

Embora os processos normais de fabrico conduzam praticamente à esterilidade dos produtos, o certo é que a composição daquelas farinhas as torna altamente propícias à proliferação microbiana.

Daí o grave perigo para a saúde dos gados, e até para a saúde humana, que aqueles alimentos podem constituir quando tenham sido armazenados em condições deficientes.

Com efeito, a contaminação pelos microrganismos do grupo das salmonelas, por exemplo, pode causar nas populações humanas infecções por via alimentar, cuja origem remota se encontra na poluição das farinhas

de origem animal utilizadas no arraçoamento dos gados.

Estes graves inconvenientes podem, porém, facilmente ser evitados, mediante a observância de simples regras de fabrico e embalagem que neste diploma se estabelecem.

Nestes termos:

Usando da faculdade conferida pela 1.ª parte do n.º 2.º do artigo 109.º da Constituição, o Governo decreta e eu promulgo, para valer como lei, o seguinte:

Artigo 1.º Só poderão ser postos à venda e utilizados na alimentação dos gados os produtos forraginosos de origem animal que satisfaçam aos requisitos suficientes para serem considerados inócuos.

§ único. Consideram-se produtos forraginosos de origem animal os concentrados proteicos e os suplementos minerais, simples ou misturados entre si, resultantes do aproveitamento industrial de desperdícios, despojos ou subprodutos de peixes, cetáceos e mariscos, bem como de reses ou de quaisquer outros animais abatidos ou esquartejados em matadouros ou esquartejadouros devidamente aprovados.

Art. 2.º Os ossos verdes, secos, de monturo ou os colhidos nos campos só deverão ser utilizados no fabrico de pó, farinha ou triturados forraginosos depois de prévia esterilização, nos termos do disposto no artigo 3.º Quando se não haja procedido à esterilização prévia dos ossos, serão obrigatoriamente esterilizados os respectivos produtos.

Art. 3.º A esterilização industrial dos produtos forraginosos consiste na realização de uma das operações seguintes ou de qualquer outra que venha a ser autorizada e atinja resultados idênticos:

- a) Passagem por autoclave de vapor sob pressão durante o tempo mínimo de quarenta e cinco minutos e à temperatura de, pelo menos, 120 °C;
- b) Cocção, à pressão atmosférica normal, durante o tempo mínimo de três horas ininterruptas, contadas do início da ebulição;
- c) Passagem durante quinze minutos, pelo menos, em forno rotativo à temperatura interna mínima de 150 °C.

§ único. Só será autorizada a utilização de método de esterilização diferente de qualquer dos indicados no parágrafo anterior quando se haja comprovado oficialmente a sua eficácia pela análise microbiológica dos produtos.

Art. 4.º Os moluscos cujas valvas se encontrem excessivamente conspurcadas por vasa, lodo ou matérias orgânicas residuais em decomposição, bem como os corpos dos moluscos em putrefacção, não poderão ser utilizados no fabrico de triturados forraginosos.

Art. 5.º Os produtos forraginosos de origem animal, simples ou misturados entre si, titulando 3 por cento ou mais de azoto bruto total, serão obrigatoriamente embalados em sacos de papel de consistência adequada, limpos e não usados, com o mínimo de três folhas, ou qualquer outro material com as necessárias condições de resistência e impermeabilidade. A embalagem deverá seguir-se imediatamente ao fabrico ou esterilização industrial dos produtos.

§ 1.º Os produtos forraginosos provenientes da industrialização de ossos que contenham menos de 3 por cento de azoto bruto total e menos de 10 por cento de humidade bruta poderão deixar de ser embalados nos termos deste artigo.

§ 2.º O pó e os triturados de cascas de moluscos para correcção de rações poderão também deixar de ser embalados, nos termos deste artigo, se tais cascas tiverem permanecido expostas ao ar livre e ao sol por período superior a oito dias seguidos.

Art. 6.º Sem prejuízo das atribuições da Direcção-Geral de Saúde e da Inspeção-Geral dos Produtos Agrícolas e Industriais, compete à Direcção-Geral dos Serviços Pecuários ou aos veterinários municipais em sua delegação a inspecção e fiscalização dos estabelecimentos de preparação, armazéns de retém e locais de venda dos produtos forraginosos abrangidos por este diploma e, bem assim, a fiscalização de tais produtos.

Art. 7.º Se a inocuidade de qualquer lote ou partida de produtos forraginosos se tornar suspeita, serão colhidas as necessárias amostras pelo agente fiscalizador para análise microbiológica e química, ficando tais produtos sob sequestro até comunicação do resultado das análises.

§ 1.º As amostras serão colhidas, nos termos e condições prescritos pelo Decreto n.º 19 615, de 18 de

Abril de 1931, na parte aplicável, e remetidas imediatamente ao Laboratório Central de Patologia Veterinária, o qual emitirá o respectivo boletim de análise no prazo de quinze dias. Do resultado da análise será dado imediato conhecimento aos serviços competentes e ao detentor dos produtos sequestrados, mas a este por carta registada com aviso de recepção.

§ 2.º Provando-se pelos exames microbiológicos que os produtos forraginosos estão inficionados ou contaminados por qualquer dos agentes específicos das doenças constantes do quadro nosológico anexo ao Decreto-Lei n.º 39 209, de 10 de Maio de 1953, o sequestro só será levantado se os produtos forem novamente esterilizados e embalados e em exames subsequentes considerados inócuos.

§ 3.º Os produtos forraginosos inficionados ou contaminados cuja esterilização se reconheça impossível ou impraticável serão inutilizados como tais, de harmonia com o disposto no artigo 27.º do Decreto n.º 20 282, de 5 de Setembro de 1931.

Art. 8.º A exportação de produtos forraginosos de origem animal não poderá fazer-se sem a apresentação às autoridades aduaneiras de certificado de origem e salubridade, emitido pelos serviços competentes da Direcção-Geral dos Serviços Pecuários.

§ único. Na preparação e inspecção dos lotes ou partidas de produtos forraginosos destinados à exportação, bem como na sua embalagem, observar-se-ão, tanto quanto possível, as exigências legais do país importador.

Art. 9.º A importação de produtos forraginosos de origem animal, quer do estrangeiro, quer das províncias ultramarinas, só poderá fazer-se mediante a apresentação aos serviços competentes da Direcção-Geral dos Serviços Pecuários de certificado de origem e salubridade, no qual as autoridades legalmente incumbidas de emitilo declarem, nos termos das convenções internacionais em vigor, quando for caso disso, que os produtos foram submetidos à esterilização industrial e estão isentos de agentes infecciosos.

Art. 10.º Da decisão de inutilização dos produtos forraginosos, como tais, e da recusa do certificado de origem e salubridade caberá recurso para o director-geral dos Serviços Pecuários, o qual será interposto por simples requerimento, no prazo de cinco dias, e entregue na intendência de pecuária em cuja área tais produtos se encontrarem. Com o recurso, que subirá imediatamente e será decidido no prazo de dez dias, deverá o recorrente juntar todos os documentos e oferecer todas as provas.

Da decisão final será dado imediato conhecimento ao recorrente, por carta registada com aviso de recepção.

Publique-se e cumpra-se como nele se contém.

Paços do Governo da República, 14 de Novembro de 1957. — FRANCISCO HIGINO CRAVEIRO LOPES — António de Oliveira Salazar — Marcello Caetano — Fernando dos Santos Costa — Joaquim Trigo de Negreiros — João de Matos Antunes Varela — António Manuel Pinto Barbosa — Américo Deus Rodrigues Thomaz — Paulo Arsénio Viríssimo Cunha — Eduardo de Arantes e Oliveira — Raul Jorge Rodrigues Ventura — Francisco de Paula Leite Pinto — Ulisses Cruz de Aguiar Cortês — Manuel Gomes de Araújo — Henrique Veiga de Macedo.