



# DIÁRIO DO GOVERNO

PREÇO DESTE NUMERO — 4\$00

Toda a correspondência, quer oficial, quer relativa a anúncios e à assinatura do *Diário do Governo*, deve ser dirigida à Administração da Imprensa Nacional. As publicações literárias de que se recebem 2 exemplares anunciam-se gratuitamente.

| ASSINATURAS          |           |                    |       |
|----------------------|-----------|--------------------|-------|
| As três séries . . . | Ano 360\$ | Semestre . . . . . | 200\$ |
| A 1.ª série . . . .  | " 140\$   | " . . . . .        | 80\$  |
| A 2.ª série . . . .  | " 120\$   | " . . . . .        | 70\$  |
| A 3.ª série . . . .  | " 120\$   | " . . . . .        | 70\$  |

Para o estrangeiro e ultramar acresce o porte do correio

O preço dos anúncios (pagamento adiantado) é de 4\$50 a linha, acrescido do respectivo imposto do selo. Os anúncios a que se refere o § único do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 37 701, de 30 de Dezembro de 1949, têm a redução de 40 por cento.

## SUMÁRIO

### Ministério da Educação Nacional:

#### Portaria n.º 17 197:

Aprova os programas das disciplinas técnicas do ciclo profissional do curso de formação de agricultura (curso de agente rural).

### Ministério da Saúde e Assistência:

#### Portaria n.º 17 198:

Aprova o Regulamento da Escola de Enfermagem de Ponta Delgada, criada pela Portaria n.º 16 904.

## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO NACIONAL

### Direcção-Geral do Ensino Técnico Profissional

#### Portaria n.º 17 197

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Ministro da Educação Nacional, que sejam aprovados os seguintes

#### Programas das disciplinas técnicas do ciclo profissional do curso de formação de agricultura (curso de agente rural)

Na elaboração dos programas houve a preocupação de os ajustar ao nível intelectual dos alunos e à finalidade do curso.

O desenvolvimento dado às matérias tratadas nas diversas disciplinas foi condicionado pelo tempo atribuído a cada uma delas, sem esquecer o sentido prático da natureza deste ensino.

Ao professor competirá, não só ajustar o desenvolvimento de cada matéria ao grau do curso, mas também adaptá-lo à região onde está instalada a escola.

#### Noções de agrologia

##### 1.ª parte

##### I) Generalidades:

1. Conceito de agrologia. O solo, o subsolo e a terra arável.

##### II) Estudo sumário dos constituintes do solo e sua influência no comportamento do solo:

1. Matéria mineral. Principais elementos nutritivos e sua acção nas plantas.
2. Matéria orgânica.
3. Água do solo.
4. Atmosfera do solo.

##### III) Propriedades do solo:

##### 1. Físicas:

Textura, estrutura, porosidade; importância da permeabilidade, da capilaridade e da cor do solo.

##### 2. Químicas:

Comportamento dos elementos nutritivos no solo; noção sumária de acidez e *pH*.

##### 3. Biológicas:

Microorganismos do solo e sua acção; nitrificação.

##### IV) Rochas e sua relação com o solo agrícola:

1. Principais tipos de rochas e terrenos a que dão origem.
2. Tipos fundamentais de solo e suas principais características.

##### V) Erosão e conservação do solo:

1. Causas da erosão do solo e tipos fundamentais.
2. Principais processos de conservação do solo.

#### 2.ª parte

##### I) Noções gerais de fertilidade:

Conceito de fertilidade e produtividade de um solo. Indicações para a sua avaliação: análises, ensaios de campo e plantas espontâneas.

##### II) Estrumações, adubações e correcções:

1. Mecanismo da nutrição das plantas.
2. Estrumes e sua composição. Acção dos estrumes no solo.  
Diversos tipos de estrume. Sua obtenção e conservação.  
Estrumeiras e nitreiras.  
Estrumes artificiais e sua preparação.  
Estrumes verdes (sideração).  
Técnicas de aplicação dos diferentes estrumes.
3. Adubos:  
Principais tipos de adubos e suas características.  
Mistura de adubos e técnicas de aplicação.
4. Correctivos:  
Calagem, margagem e gessagem.

#### 3.ª parte

##### I) Acção do clima na agricultura:

1. Influência do clima nos solos.
2. Influência do clima nas plantas e na distribuição das culturas. Microclimas.

**Trabalhos práticos**

Classificação macroscópica das rochas e terrenos de ocorrência mais geral no nosso país.  
 Colheita de amostras de terra. Exame de perfis dos solos.  
 Separação dos principais elementos constituintes do solo por processos expeditos.  
 Reconhecimento dos adubos mais importantes. Mistura e distribuição de adubos sólidos e líquidos.  
 Determinação prática da acidez do solo.  
 Estabelecimento de campos experimentais.  
 Observações nos postos meteorológicos agrícolas.

**Operações culturais****I) Mobilização do solo:**

Seus fins. Condições para uma boa mobilização do solo.

Classificação dos trabalhos de mobilização do solo:

**1. Cavas:**

Sua classificação. Casos em que se adoptam. Influência da natureza e estado da terra na execução das cavas.

**2. Lavouras:**

Fins e classificação. Casos em que se adoptam. Factores que influem no valor das lavouras.

**3. Subsolações:**

Fins e condições de execução.

**4. Escarificações:**

Fins e condições de execução.

**5. Gradagens:**

Fins e condições de execução.

**6. Rolagens:**

Fins e condições de execução.

**7. Sachas:**

Fins e condições de execução.

**II) Correções e adubações:****1. Estrumações:**

Épocas, quantidades e modo de as executar.

**2. Adubações:**

Minais, orgânicas e mistas. Exercícios sobre adubações.

**3. Calagens e gessagens (sua execução).****III) Sementeiras:****1. Semente:**

Pureza, faculdade germinativa e valor cultural. Preparação, selecção e desinfecção. Semente seleccionada.

**2. Sementeiras:**

Época das sementeiras. Sistema de efectuar as sementeiras.

Profundidade das sementeiras. Cobertura das sementeiras.

Trabalhos complementares das sementeiras (compressão da semente e derrega).

**3. Alfobres e transplantações.****IV) Amanhos culturais e operações melhoradas:****1. Mondas, desbastes, sachas, amontoas, etc. (seus fins e maneiras de os executar). Monda química.****2. Regas:**

Efeitos e vantagens das regas. Necessidade das regas para algumas plantas. Condições a que devem satisfazer as águas

de rega. Origem; captação, elevação e condução de águas de rega. Sistemas de regas. Armação de terrenos para regas. Prática da rega. Época, momento e número de regas.

**3. Enxugos:**

Inconvenientes do excesso de água. Sinais característicos do excesso de água. Tipos de terras húmidas. Sistemas de enxugo.

**4. Colmatagem e nateiramento.****5. Espedrega.****V) Afolhamentos e rotações:****1. Necessidade da alternância das culturas.**

Classificações das culturas quanto ao seu lugar na rotação.

**2. Classificação das rotações (contínuas e descontínuas).****3. Duração das rotações.****4. Regras a observar para o estabelecimento das rotações.****Trabalhos práticos**

Os alunos serão normalmente ocupados nos trabalhos correntes da exploração agrícola, não devendo deixar de ser executados os que se referem especialmente a:

**1. Preparação das terras. Execução de lavouras, escarificações, gradagens e rolagens.****2. Correção de terras. Execução de calagens, margagens e gessagens.****3. Conservação de estrumes.****4. Mistura de adubos.****5. Distribuição e enterramento de estrumes e adubos.****6. Execução de sementeiras.****7. Granjeios (sachas, mondas, amontoas e outros).****8. Regas e enxugos (sua execução).****Máquinas e ferramentas agrícolas****I) Generalidades:****1. Princípios fundamentais da mecânica. Noções sobre forças, movimentos, trabalhos e potência. Energia. Unidades. Rendimento.****2. Estudo elementar das máquinas simples e das transmissões e transformações de movimentos.****3. Noções sobre os materiais usados na construção e fabrico do material agrícola (madeiras, metais e suas ligas, fibras vegetais, produtos animais e outros).****4. Conservação do material agrícola, limpeza, oleação, pinturas, arrecadação, etc.****5. Desenvolvimento e aspectos económicos da mecanização da agricultura.****II) Material agrícola. Estudo das ferramentas e máquinas agrícolas:****1. Ferramentas agrícolas manuais.****2. Charruas. Descrição e classificação. Revolvimento da terra, penetração, tracção, avaliação do trabalho produzido.****3. Outras alfaías para o trabalho da terra.****4. Alfaías de distribuição. Semeadores; distribuidores de adubos e de estrumes; plantadores.****5. Alfaías para colheita.****6. Alfaías para a preparação de produtos.**

### III) Motores. Ideia sumária da constituição, funcionamento e classificação:

1. Estudo sumário dos motores e combustíveis empregados: Motores animados. Motores de combustão externa (máquinas a vapor). Motores de combustão interna (motores de explosão e de combustão progressiva). Motores eléctricos. Motores hidráulicos. Motores a vento.

### IV) Máquinas e aparelhos para elevação e distribuição de água de rega:

Preferência especial a bombas e *aspersores*.

### V) Máquinas e aparelhos para tratamentos fitossanitários. Estudo dos seus órgãos e funcionamento. Pulverizadores, polvilhadores, atomizadores.

#### Trabalhos práticos

Trabalhos nas oficinas de serralheiro e de carpinteiro referentes a pequenas reparações de ferramentas, aparelhos e máquinas agrícolas.

Preparação, limpeza e conservação do material agrícola.

Lubrificação.

Desmontagem, montagem e regulação das máquinas e aparelhos agrícolas.

Condução.

Trabalhos com ferramentas, aparelhos e máquinas agrícolas.

Prática de lavoura a gado e mecânica.

#### Culturas arvenses

##### 1.ª parte

##### *Culturas cerealíferas:*

#### I) Trigo, centeio, cevada e aveia:

1. Generalidades e zonas culturais do País.
2. Breve estudo botânico e modo de vegetação.
3. Formas culturais mais importantes.
4. Climas:  
Factores climáticos de maior influência nestas culturas.
5. Terrenos mais adequados à cultura destes cereais.
6. Lugares na rotação.
7. Preparação do solo:  
Condições a que deve satisfazer uma boa preparação do solo.  
Preparação do solo nos vários tipos de rotação.
8. Fertilizações:  
Estrumações e adubações.
9. Sementeiras:  
Escolha da variedade.  
Épocas de sementeira. Quantidades de semente a empregar por hectare.  
Processos de sementeira.
10. Granjeios.
11. Colheita:  
Época e execução.  
Debulha e limpeza.
12. Selecção em massa e selecção mecânica da semente.
13. Principais acidentes, doenças e inimigos destes cereais.

#### 14. Armazenagem:

Condições a que devem satisfazer os celeiros. Desinfecções.

Cuidados a ter no celeiro..

#### 15. Rendimento.

### II) Milho:

1. Breve estudo botânico e modo de vegetação.
2. Classificação dos milhos. Milhos híbridos.
3. Terrenos e climas mais adequados à cultura do milho.
4. Lugar do milho na rotação.
5. Preparação e fertilização do solo.
6. Sementeira:  
Escolha da variedade. Preparação da semente. Época da sementeira. Quantidade de semente a empregar por hectare. Processos de sementeira.
7. Armação do terreno para rega.
8. Granjeios.
9. Colheita:  
Época da colheita. Apanha. Descamisa, debulha e limpeza.
10. Selecção em massa e selecção mecânica da semente.
11. Armazenagem do milho. Celeiros e espiqueiros.
12. Principais acidentes, doenças e inimigos do milho.
13. Rendimento.
14. Consociações.

### III) Arroz:

1. Breve estudo botânico e modo de vegetação.
2. Variedades e características mais importantes.
3. Lugar na rotação e escolha do terreno.
4. Preparação do terreno:  
Nivelamento, divisão em canteiros, abertura de valas de rega e de enxugo, lavouras, gradagens, etc.
5. Fertilização do terreno.
6. Sementeira directa:  
Escolha e preparação da semente, quantidades a empregar por hectare, época e processos de sementeira.  
Estabelecimento de viveiros: quantidades de semente a empregar por hectare e cuidados culturais, arranque e transporte.
7. Armação do terreno para rega.
8. Granjeios.
9. Colheita:  
Época da colheita e sua execução.
10. Armazenagem e conservação do arroz.
11. Principais acidentes, doenças e inimigos do arroz.
12. Rendimento. Seu relacionamento com o processo de cultura.

##### 2.ª parte

##### *Cultura de leguminosas:*

#### I) Fava, ervilha, grão-de-bico, feijão e tremço:

1. Breve estudo botânico e modo de vegetação.
2. Lugar na rotação.
3. Escolha, preparação e fertilização do terreno.

4. Sementeira:  
Escolha da semente. Quantidade de semente a'empregar.  
Época e processos de sementeira.
5. Granjeios.
6. Colheita e rendimentos por hectare.
7. Principais acidentes, doenças e inimigos.

*Cultura de plantas tubérculos e plantas raízes:*

I) Batata, nabo e beterraba:

1. Breve estudo botânico e modo de vegetação.
2. Variedades.
3. Lugar na rotação.
4. Escolha, preparação e fertilização do terreno.
5. Sementeira ou plantação e suas épocas.  
Escolha e preparação de sementes ou de tubérculos. Quantidades a empregar.  
Prática da sementeira ou da plantação.
6. Granjeios.
7. Colheita.
8. Armazenagem e conservação.
9. Principais acidentes, doenças e pragas.
10. Rendimentos por hectare.

*Cultura de plantas têxteis:*

I) Linho e cânhamo:

Ideia geral da sua cultura e aproveitamento.

3.<sup>a</sup> parte

*Prados:*

I) Generalidades. Classificação dos prados.

II) Prados artificiais anuais ou ervagens:

1. Vantagens dos prados artificiais anuais.
2. Constituição das ervagens.
3. Lugar das ervagens nas rotações e afolhamentos.
4. Cultura das principais plantas forraginosas anuais (leguminosas, gramíneas, etc.).
5. Consociação de plantas forraginosas anuais.  
Consociações mais aconselháveis para os vários climas e terrenos. Mistura de sementes.

III) Prados naturais anuais e temporários (pousios):

1. Seu aproveitamento e seu granjeio.
2. Constituição das ervagens naturais.

IV) Prados temporários artificiais:

1. Prados temporários estreitos. Culturas das principais plantas leguminosas dos prados temporários estreitos (luzerna, sanfeno, etc.).
2. Prados temporários consociados.  
Principais plantas (leguminosas e gramíneas) dos prados temporários consociados. Criação e granjeio dos prados temporários consociados.

V) Prados permanentes:

1. Prados permanentes de sequeiro. Seu granjeio.
2. Prados permanentes de rega (prados de lima). Criação e granjeio dos prados permanentes de rega.

VI) Conservação de forragens:

1. Fenação e feno.
2. Ensilagem e silagem.

**Trabalhos práticos**

Os alunos serão normalmente ocupados nos trabalhos correntes da exploração agrícola, não devendo deixar de ser executados os que se referem especialmente a:

1. Preparação do terreno para as diversas culturas.
2. Determinação da pureza e coeficiente germinativo das sementes.
3. Seleção de sementes.
4. Preparação de sementes.
5. Estabelecimento de campos experimentais de adaptação.
6. Execução de sementeiras.
7. Ceifas.
8. Debulha.
9. Fenação e ensilagem.
10. Desinfecção de celeiros. Conservação dos cereais.
11. Determinação do peso específico de sementes.

**Horticultura e jardinagem**

1.<sup>a</sup> parte

I) Importância da horticultura em Portugal:

1. Regiões hortícolas mais importantes.
2. Culturas hortícolas mais notáveis.

II) Características dominantes da horticultura:

1. Cultura intensiva.
2. Cultura forçada.

III) Instalação de uma horta:

Escolha do terreno próprio. Situação e exposição. Área. Surribo. Divisão de terreno em talhões. Trabalhos preliminares. Vedações e sebes. Abrigos. Reservatórios de água e material de rega. Utensílios e instrumentos de cultura.

IV) Operações culturais de carácter geral e de carácter especial. (Tutoragem, poda e capação, estiolamento, etc.).

V) Fertilizações (contínua e intensiva):

Aplicação de estrumes. Emprego de estrumes frescos e curtidos. Prática das estrumações. Adubações líquidas. Emprego dos adubos químicos. Correctivos.

VI) Regas:

Qualidade das águas. Processos de rega. Exigências de água e frequência das regas. Horas de rega.

VII) Propagação das plantas:

Sementeira. Multiplicação por tubérculos, bolbos, filhos ou rebentões. Divisão de tufos, estolhos, etc.

VIII) Plantação, transplantação e repicagem.

IX) Cuidados culturais diversos durante o período vegetativo das plantas.

X) Alternância das culturas. Consociação.

XI) Cultura de primores e culturas forçadas:

Processos de forçagem.

XII) Colheita e conservação dos diversos produtos hortícolas.

XIII) Pragas e doenças:

Defesa e tratamentos.

XIV) Horticultura especial:

Estudo sumário, propagação, exigências e cuidados culturais durante a duração da cultura, colheita e conservação, usos e propriedades, doenças, etc., das plantas hortícolas cultivadas na região e no País, nomeadamente: abóboras, alfaces, alhos, beterrabas, cebolas, cenouras, couves, ervilhas, espargos, espinafres, favas, feijões, melancias, melões, morangos, nabos, pepinos, pimentos, rabanetes, salsa, tomates, etc.

## 2.ª parte

### Floricultura:

- I) Importância da floricultura em Portugal e generalidades sobre jardinagem.
- II) Espécies de jardins (relativamente aos seus fins e consoante o seu traçado).
- III) Desenho e traçado dos jardins.
- IV) O terreno e o seu amanho:

Além dos conhecimentos referidos no caso da horta, preparação e composição de uma boa terra de jardim; os terriços; mistura de terras; outras particularidades aplicáveis aos jardins.

- V) Influência do calor, humidade e luz sobre as plantas e meios de corrigir certas insuficiências do clima.

- VI) Propagação das plantas:

Sementeiras; processos de multiplicação; plantação de bolbos, tubérculos rizomas, em jardins.

- VII) Noções sobre a cultura em geral e escolha das plantas:

Condições locais, épocas do ano e fins a que são destinadas (efeitos decorativos, utilização, distinção das cores das flores e folhas, terra de que necessitam).

Técnicas culturais diversas (transplantações, podas, escolha de porta-sementes, etc.).

- VIII) Colheita, conservação, embalagem, transporte e comércio de plantas e flores.

- IX) Pragas e doenças:

Defesa e tratamento.

- X) Jardinagem especial:

Estudo sumário, cultura e propagação, exigências e cuidados culturais, etc., das plantas mais vulgares usadas nos jardins, quer para efeitos ornamentais, quer para colheita de flores ou folhagem, bordaduras, mosaicultura, etc.

### Trabalhos práticos

Os alunos serão normalmente ocupados nos trabalhos correntes da exploração agrícola, não devendo deixar de ser executados os que se referem especialmente a:

1. Organização de seminários e viveiros.
2. Cavas, sachas, raspagens e mondas.

3. Armações (peças, canteiros, alfobres, etc).
4. Execução de adubações, de sementeiras, transplantações, plantações, regas, tutoragens, estiolamentos e de outros trabalhos.
5. Tratamentos e cuidados culturais diversos.
6. Planos e traçados de hortas e jardins.
7. Culturas diversas ao ar livre.
8. Culturas forçadas em camas quentes, estufas, estufins, etc.
9. Colheita, embalagem e transporte de produtos.

## Vinhas, pomares e olivais

### 1.ª parte

#### Pomares e olivais:

#### I) Princípios gerais:

1. Importância da arboricultura e da olivicultura em Portugal; regiões frutícolas e olivícolas mais notáveis.
2. Noções sobre morfologia e fisiologia das fruteiras.
3. Hábitos de vegetação e frutificação das principais fruteiras.
4. Principais formas culturais das diferentes espécies.
5. Ideia geral sobre a improdutividade.

#### II) Técnica cultural:

1. Propagação:  
Principais processos aplicados às fruteiras.
2. Instalação do pomar:  
Escolha e preparação do terreno.  
Composição do pomar.  
Compassos e traçados de plantação; consociações.  
Plantação das fruteiras.
3. Granjeios:  
Mobilização do solo: cavas, sachas, etc.  
Fertilização e deficiências nutritivas.  
Regas.  
Fundamentos e métodos de poda: podas de formação, de frutificação, de reconstituição e em verde.  
Monda dos frutos.
4. Acidentes de vegetação.
5. Fitossanidade:  
Identificação das principais pragas e doenças e seu combate.  
Principais insecticidas e fungicidas.  
Preparação e aplicação das caldas.
6. Colheita, conservação e embalagem dos frutos.
7. Comércio da fruta.

#### III) Aspectos peculiares da cultura da oliveira.

### 2.ª parte

#### Vinhas:

#### I) Princípios gerais:

1. Importância da vinha em Portugal; regiões vitícolas mais notáveis.
2. Breve estudo dos caracteres botânicos e vegetativos da videira. Hábitos de vegetação e frutificação.
3. Exigências culturais: clima, solo, situação, exposição.

4. Castas predominantes nas principais regiões vitícolas. Uvas de mesa.
5. Características botânicas e adaptação ecológica das espécies americanas e seus híbridos. Afinidade.

## II) Técnica cultural:

1. Propagação:  
Estaca e enxertia. Viveiros.
2. Plantação:  
Escolha e preparação do terreno.  
Traçados e compassos de plantação; consociações.  
Implantação no terreno. Vinhas baixas, médias e altas.  
Retancho.
3. Granjeios:  
Mobilização do solo: cavas, sachas, encal-deiramento, regas.  
Fertilização e deficiências nutritivas.  
Poda: podas de formação, de frutificação e de reconstituição adaptadas aos diferentes sistemas culturais; podas em verde.  
Empa: sistemas regionais e processos mais recomendáveis.
4. Sistemas de cultura nas diferentes regiões vitícolas.
5. Acidentes de vegetação.
6. Fitossanidade:  
Identificação das principais doenças e pragas e seu combate.  
Principais insecticidas e fungicidas.  
Preparação e aplicação das caldas.
7. Vindima.

### Trabalhos práticos

Os alunos serão normalmente ocupados nos trabalhos correntes da exploração agrícola, não devendo deixar de ser executados os que se referem especialmente a:

1. Verificação dos hábitos de vegetação e frutificação das fruteiras e videiras.
2. Podas em seco e em verde. Monda dos frutos.
3. Empas.
4. Sementeiras, estacarias, enxertias e mergulhais.
5. Cavas, sachas, armações no terreno. Regas.
6. Preparação e aplicação de caldas e outros produtos fitossanitários.
7. Instalação e granjeio de viveiros.
8. Esboços de instalação de pomares e vinhas.
9. Plantação de fruteiras e videiras.
10. Colheita e embalagem dos frutos.

### Criação e tratamento de gados

#### 1.ª parte

I) Revisão sumária da anatomia e fisiologia dos animais domésticos (mamíferos e aves).

II) Exterior dos animais domésticos:

1. Noção de beleza e de defeitos.
2. Regiões do corpo das principais espécies pecuárias (mamíferos e aves).
3. Determinação prática da idade.
4. Pelagens.
5. Noções sobre aprumos, atitudes e andamentos.
6. Identificação de animais.

## III) Noções elementares de zootecnia:

1. Âmbito e fins da zootecnia.
2. Ideia muito sumária de hereditariedade. Manifestação de hereditariedade normal.
3. Ideia muito sumária da evolução animal. Mutações; seu aproveitamento em zootecnia. Variações; causas que as produzem e seu aproveitamento em zootecnia.
4. Noções sobre melhoramento animal. Meios essenciais: higiene, alimentação, ginástica funcional e métodos de reprodução. Outras circunstâncias que influem no melhoramento (factores complementares).
5. Sexo. Caracteres sexuais. Escolha dos reprodutores. Puberdade. Manifestação do cio. Época da reprodução. Experimenta, aproximação sexual, condução dos machos e das fêmeas.  
Cuidados a ter com as fêmeas durante a gestação, antes e após o parto. Casos em que se deve solicitar a intervenção do médico veterinário.  
Cuidados a ter com as crias.
6. Noções sobre classificação zoológica e zootécnica dos animais domésticos.

## IV) Estudo da alimentação:

Noções de alimento. Composição dos alimentos. Estudo de alguns dos alimentos mais comuns e utilizados no nosso país. Preparações alimentares. Conservação dos alimentos. Regimes alimentares. Encabeçamento de prados e montados. Data de água. Saís minerais e vitaminas. Noções de arraçoamentos.

## V) Avicultura:

1. Funções económicas das aves domésticas. Principais raças especializadas (raças poedeiras, raças produtoras de carne e raças mistas).
2. Produção de aves. Técnica da produção. Incubação e criação (natural e artificial). Alimentação.
3. Produção de ovos. Factores que influem na produção de ovos.  
Seleção das aves poedeiras (pelos caracteres externos e pelo emprego dos ninhos-armadilhas). Escolha dos reprodutores.  
Considerações sobre a alimentação especial das poedeiras.  
Estudo de alguns tipos de rações próprias para este fim.
4. Produção de carne. Factores que influem na produção de carne. Prática da engorda.
5. Alojamentos (condições a que devem satisfazer).
6. Organização e administração de um aviário. Comércio de ovos e de aves. Sua preparação para venda.

## VI) Cunicultura:

1. Funções económicas dos coelhos. Principais raças especializadas para carne e peles.

2. Produção de coelhos. Técnica da reprodução. Criação dos láparos.
3. Alimentação. Alimentos que convêm aos coelhos. Plantas venenosas e plantas úteis. Estudo de algumas rações típicas para coelhos, segundo as suas funções produtivas.
4. Produção de carne. Selecção dos reprodutores. Prática de engorda.
5. Produção de pele e de pêlos. Selecção dos reprodutores. Prática da esfolagem. Noções de conservação das peles.
6. Alojamentos. Gaiolas celulares e parques (condições a que devem satisfazer).
7. Organização e administração de uma coelheira. Comércio de carne e das peles.

## 2.ª parte

### I) Gado bovino:

1. Principais raças bovinas portuguesas e estrangeiras exploradas em Portugal (solar e área de dispersão, caracteres racionais mais importantes, aptidões).
2. Produção de bovinos. Escolha dos reprodutores. Técnica da reprodução e criação de bovinos.
3. Funções económicas dos bovinos:
  - a) Produção de leite. Factores que influem na produção de leite. Povoamento de vacarias (escolha da raça e apreciação individual). Belezas da vaca leiteira-manteigueira. Selecção da vaca leiteira pelo contraste leiteiro. Alimentação especializada. Mungição: higiene e processos (sua influência sobre a produção);
  - b) Produção de carne. Animais que se destinam à engorda. Prática da engorda. Apreciação do animal gordo (apalpos e determinação do peso vivo, peso limpo, rendimento e valor);
  - c) Produção de trabalho. Escolha dos animais de trabalho. Alimentação. Ligeiras noções de ferração.
4. Estábulos (condições a que devem satisfazer).

### II) Gado equino:

1. Tipos e raças de cavalos. Cavalos de tiro e cavalos de sela.
2. Técnica da reprodução e criação cavalares.
3. Funções económicas do cavalo.
4. Escolha dos cavalos para sela ou tiro.
5. Alimentação (alimentos que convêm aos cavalos; tipos de arraçoamento. Regime verde).
6. Limpeza diária. Tosquia. Corte das crinas. Banhos (de imersão e duches).
7. Ligeiras noções de ferragem. Cuidados a ter com o casco.
8. Cavalariças (condições a que devem satisfazer).

### III) Breves considerações acerca de outros solípedes de interesse económico.

### IV) Gado ovino e caprino:

1. Classificação dos ovinos (tipo bordaleiro, tipo merino e tipo estambrinó); características, aptidões e distribuição em Portugal.
2. Produção de ovinos e caprinos. Técnica da reprodução e criação.
3. Funções económicas destas espécies:
  - a) Produção de lã. Estudo elementaríssimo das lãs. Escolha da raça. Selecção dos reprodutores sob o ponto de vista da produção de lã. Tosquia. Alimentação.
  - b) Produção de carne. Escolha dos animais destinados a engordar. Prática da engorda. Apreciação dos animais gordos.
  - c) Produção de leite. Escolha da raça e do indivíduo. Selecção. Contraste leiteiro. Mungição (sua influência sobre a produção). Alimentação.
4. Alojamentos (condições a que devem satisfazer).
5. Organização e administração do rebanho.

### V) Gado suíno:

1. Funções económicas desta espécie.
2. Classificação dos suínos. Tipos e raças portuguesas e estrangeiras exploradas em Portugal; características, aptidões e distribuição.
3. Produção de suínos. Técnica da reprodução, criação, exploração e engorda dos suínos. Regimes de exploração (intensivo e extensivo).
4. Estudo particular da alimentação desta espécie.
5. Apreciação do porco gordo.
6. Pocilgas (condições a que devem satisfazer).

### VI) Cuidados higiénicos a observar quanto às espécies estudadas. Sinais das principais doenças e acidentes:

#### Meios de combate.

#### Trabalhos práticos

1. Determinação de idade.
2. Marcação. Resenha. Identificação de animais.
3. Sujeição e condução de animais. Contenção dos animais para ferração, para apresentação, venda ou observação clínica. Contenção com peias e no tronco.
4. Limpeza e desinfecção de alojamentos. Confecção de camas.
5. Limpeza de animais.
6. Confecção e distribuição de alimentos.
7. Técnica da reprodução. Condução e contenção dos machos e fêmeas para a união sexual. Registos de cobrições e de nascimentos.
8. Incubação natural e artificial de ovos; criação de aves.
9. Recolha de ovos. Registo de posturas.
10. Mungição. Contraste leiteiro.
11. Tosquia de ovelhas. Registos de produção de lã.
12. Arreios e apeiragens (nomenclatura, conservação e limpeza).

13. Prática de enselar, engatar e jungir.
14. Aplicação de medicações, nomeadamente de garrafadas, de bolos, de emborçações, de vesicatórios e de lavagens.

### Indústria agrícola

#### 1.<sup>a</sup> parte

##### *Azeites:*

#### I) Generalidades:

1. Azeite:  
Composição. Características físicas e químicas de interesse fiscal. Propriedades. Alterações e processos de as evitar.
2. Colheita da azeitona:  
Época. Processos. Limpeza. Pesagem. Escolha.
3. Características dos azeites em relação ao grau de maturação da azeitona. Classificação.
4. Conservação da azeitona.

#### II) Oficinas tecnológicas:

1. Lagar de azeite.
2. Condições a que deve satisfazer um bom lagar.
3. Maquinismos e utensílios.
4. Sistemas de extracção.

#### III) Extracção do azeite por compressão; diagramas fabris:

1. Lavagem da azeitona.
2. Preparação das massas (moenda e batadura).
3. Esgotamento das massas por compressão.
4. Separação do azeite.
5. Armazenagem e conservação do azeite.
6. Breves referências acerca de outros processos de extracção do azeite, nomeadamente os mais aconselhados pela técnica moderna.

#### IV) Melhoramento do azeite; refinação.

#### V) Subprodutos:

1. Bagaço, água-ruça, borras (seu aproveitamento).

#### VI) Breves referências sobre a preparação da azeitona para consumo (conservas alimentares).

##### *Lacticínios:*

#### I) Generalidades:

1. Leite:  
Composição. Propriedades. Espécies domésticas exploradas pela função lactígena. Principais utilizações dos leites de cada espécie.
2. Microrganismos do leite (doenças, alterações e defeitos que originam).
3. Processos de apreciação do estado biológico do leite.
4. Análise sumária do leite. Adulterações (processos de as reconhecer).
5. Mungidura:  
Higiene do material para a manipulação, transporte e medição do leite.

6. Leite para consumo em natureza; diagramas de preparação: agentes físicos (utilização do frio e do calor); breves referências aos agentes químicos de conservação.

7. Leite de tipo industrial.

#### II) Oficinas tecnológicas.

#### III) Fabrico de manteiga; diagramas de preparação:

1. Manteiga:  
Composição. Características de uma boa manteiga.
2. Desnatagem (por afloramento e centrifugação). Desnatadeiras e seu trabalho.
3. Maturação das natas (espontânea e por meio de fermentos seleccionados).
4. Batedura. Batedeiras e seu trabalho.
5. Malaxagem. Malaxadores e seu trabalho.
6. Salga.
7. Conservação e acondicionamento.

#### IV) Fabrico de queijos; diagramas de preparação:

1. Queijos:  
Composição e classificação. Tipos regionais.
2. Coagulação:  
Causas que fazem variar a duração da coagulação. Influência da duração da coagulação nas qualidades do queijo. Fórmula da coagulação.
3. Coalhos:  
Sua acção. Preparação. Determinação da força de um coalho.
4. Coalhada e seu trabalho:  
Corte. Esmiçamento. Cozedura. Esgotamento.
5. Encinchamento.
6. Prensagem.
7. Salga.
8. Cura dos queijos:  
Factores que nela influem. Trabalhos durante a cura. Preparação para a venda.

#### V) Ideia sumária sobre o fabrico de outros produtos lácteos:

1. Leites em pó, condensados e fermentados.

##### *Moagem e panificação:*

#### I) Generalidades:

1. Grãos mais usados na panificação (trigo mole e rijo, centeio e milho).
2. Ideia sumária sobre a composição do grão de trigo, com referência especial ao glúten.
3. Estudo comparativo da composição dos outros grãos.

#### II) Moagem:

1. Preparação da semente (limpeza a seco e limpeza húmida).
2. Processos de moenda.
3. Trituração.
4. Sassagem.
5. Desagregação.
6. Compressão.
7. Peneiração.
8. Produtos da moenda.
9. Conservação das farinhas.
10. Caracteres das boas farinhas e falsificações mais vulgares.



## III) Panificação:

1. Amassadura (manual e mecânica):  
Fins. Qualidades da água. Sal. Preparação do fermento.  
Métodos de panificação.
2. Trabalho das massas:  
Fermentação. Tender. Corte. Moldagem.
3. Fornos e cozedura.
4. Acondicionamento e transporte do pão.

## 2.ª parte

## Vinhos:

## I) Generalidades:

1. O cacho da uva. Composição das diversas partes.
2. Maturação. Noções sobre a maturação e factores que nela influem.  
Modificações no bago. Maturação fisiológica e industrial.  
Avaliação do grau de maturação. Época da vindima.

## II) Mostos:

1. Composição. Características dos principais constituintes.
2. Estudo elementar das mais usuais correcções dos mostos e aplicações diversas para o seu melhoramento (correção do açúcar, da acidez, da cor e do tanino).

## III) Edifícios e material vinário:

1. Condições a que devem satisfazer as diversas dependências.
2. Higiene das adegas, do vasilhame e dos utensílios.
3. Inconvenientes do contacto dos mostos e dos vinhos com os metais dos utensílios.  
Maneira de os evitar ou atenuar.
4. Mecanização das adegas.

## IV) Vinificação; diagramas de preparação:

1. Vindima:  
Colheita. Utensílios de colheita.
2. Escolha das uvas e transporte.
3. Pisa ou esmagamento das uvas.
4. Desengace:  
Processos (vantagens e inconvenientes).  
Mecanismos.

## V) Fermentação:

1. Bons e maus fermentos: Recipientes. Preparação do meio para uma boa fermentação. Operações a efectuar durante a fermentação.
2. Anti-sépticos.
3. Desencubação.
4. Vinhos tintos com curtimenta.
5. Vinhos brancos sem curtimenta (bica aberta).
6. Vinhos claretes (uva tinta sem curtimenta).
7. Fabrico de vinho com uvas podres.

## VI) Estudo sumário da composição do vinho comparada com a do mosto.

## VII) Operações de adega; conservação e estabilização.

1. Atestos.
2. Trásfegas.
3. Clarificação.

4. Colagens.
5. Filtração.
6. Lotação.
7. Aguardentação.

## VIII) Estabilização biológica:

1. Doenças dos vinhos (estudo elementar e tratamentos das doenças mais comuns).

## IX) Estabilização química:

1. Desequilíbrio dos vinhos.

## X) Envelhecimento.

## XI) Engarrafamento.

## XII) Vinhos especiais. Principais tipos de vinhos portugueses e diferenças fundamentais da sua composição (referências especiais aos vinhos da região).

## XIII) Subprodutos:

1. Água-pé, bagaço, borras, produtos tartáricos.

## Produtos derivados do vinho:

1. Aguardente. Vinagre.

## Cerveja e outros produtos fermentados:

Ideia geral sobre o seu fabrico.

## Apicultura:

## I) Generalidades:

1. Estudo da abelha: descrição sumária, costumes, vida em comum, enxames.
2. Constituição dos enxames: tipos constituintes e suas funções.
3. Trabalho do enxame: trabalho exterior (colheita e o que colhem); trabalho do interior (arquitectura, criação, armazenagem, defesa e higiene).
4. Enxamagem (natural e artificial).
5. Criação industrial de rainhas.
6. Colmeias fixas e móveis; descrição e critério para a escolha.

## II) Exploração de um colmeal:

1. Estabelecimento de um colmeal (balanço dos recursos apícolas da região; escolha do tipo do colmeal; localização; situação; distância entre as colmeias; compra de enxames; transporte de colmeias e de enxames; cuidados a observar).
2. Trabalhos apícolas e sua execução durante o ano (visita às colmeias para reconhecimento das necessidades de alimentação; fornecimento de alimentos; preparação para a hibernagem; reconhecimento da marcha da colheita e criação).
3. Apanha de enxames.
4. Mudança e reunião de enxames.
5. Doenças e inimigos das abelhas (tratamento e defesa).

## III) Produtos das abelhas:

1. Mel (colheita, extracção, conservação e acondicionamento, usos e falsificações).
2. Cera (extracção, preparação, usos e falsificações).

## IV) Flora apícola:

1. Rápida enumeração das plantas melíferas.
2. Estudo da flora melífera regional.

**Trabalhos práticos**

## 1. Azeites:

Colheita, limpeza, transporte, pesagem, escolha e conservação da azeitona. Trabalhos no lagar. Extração do azeite. Análise sumária fiscal (densidade, acidez e outras determinações consideradas de interesse).

## 2. Lacticínios:

Mungidura. Preparação do material e manipulação do leite. Trabalhos diários da leitaria (fabrico da manteiga e do queijo, especialmente dos tipos regionais; análise sumária fiscal do leite; montagem, regulação e afinação dos maquinismos da leitaria; avaliação do seu trabalho).

## 3. Moagem e panificação:

Moagem de cereais. Fabrico do pão.

## 4. Vinhos:

Preparação e limpeza do material de adega e lagar. Determinação da época da vindima. Fabrico do vinho. Conservação e tratamento. Engarrafamento. Aproveitamento e conservação de subprodutos. Obtenção de produtos derivados do vinho. Análise fiscal sumária do vinho.

## 5. Apicultura:

Trabalhos no apiário (preparação de colmeias para a recepção de enxames, cristas, extração do mel, alimentação e visitas de inspecção).

**Exploração florestal**

## I) Utilidade da floresta:

1. A floresta em Portugal: áreas ocupadas, distribuição e importância económica dos produtos florestais.
2. Utilidade directa: madeiras, lenhas, cascas, resina, frutos, matos, etc.
3. Utilidade indirecta:
  - a) Influência sobre o clima;
  - b) Protecção do solo contra a erosão e fixação de dunas;
  - c) Correção de torrentes;
  - d) Importância social do parque e da mata.

## II) Breve estudo da árvore, das essências e da floresta:

1. Noções sobre a árvore; partes componentes, porte, formas da copa, coberto, etc. Estrutura e crescimento do lenho.
2. Essências florestais: Folhosas e resinosas. Montados de sobre e azinho, pinhais, soute e carvalhais.
3. A floresta: mata morta, mata viva, sub-bosque e maciço.

## III) Estabelecimento da mata:

1. Colheita da semente e sua conservação.
2. Sementeiras: Processos, épocas, quantidades de semente a empregar. Viveiros florestais. Sementões.
3. Plantação: Épocas, escolha e preparação das plantas; execução da plantação.

## IV) Exploração da floresta:

1. Madeira: Espécies de maior valor para os diferentes fins. Processos e época de corte. Preparação (serração, secagem e conservação). Utilizações da madeira.
2. Resinagem: Generalidades; métodos de extração. A resina e os seus derivados.
3. Poda do sobreiro.
4. Descortiçamento: Época e execução. Normas a seguir no descortiçamento. Utilização da cortiça.
5. Exploração de talhados aplicados às principais espécies.
6. A defesa contra o fogo e outros inimigos da floresta.

**Trabalhos práticos**

Os alunos serão normalmente ocupados nos trabalhos correntes da exploração agrícola, não devendo deixar de ser executados os que se referem especialmente a:

1. Preparação de sementes.
2. Trabalhos no viveiro florestal.
3. Arranque e envasamento de plantas.
4. Plantação.
5. Prática de resinagem e descortiçamento.
6. Podas e derrubes.
7. Reconhecimento das espécies florestais mais vulgares.

**Rudimentos de agrimensura**

## I) Revisão dos conhecimentos adquiridos:

Unidades de comprimento e de superfície. Equivalência das unidades agrárias às do sistema métrico, nomeadamente astil ou astim, aguilhada, jeira, alqueire, saco e moio de terra. Leitura de ângulos. Escalas.

## II) Medidas de distâncias no terreno. Alinhamentos:

1. Instrumentos utilizados nas medições e alinhamentos.
2. Alinhamentos: sua determinação por processos expeditos.
3. Diversos casos que se podem apresentar sobre alinhamentos: Determinar a intersecção de dois alinhamentos; traçado de alinhamentos perpendiculares; traçar por um ponto dado um alinhamento paralelo a outro; prolongar um alinhamento além de um obstáculo que intercepta a vista. Estabelecer um alinhamento entre dois pontos não visíveis entre si.
4. Medição directa de alinhamentos em terreno plano e em terreno inclinado.

5. Medição indirecta de distâncias. Noções elementares sobre os processos estadimétricos. Estadia. Indicação de outros aparelhos.
6. Medição da distância de um ponto a outro inacessível.

### III) Medição de alturas:

1. Medição de alturas de um silo e de uma árvore pela sombra, ou recorrendo ao auxílio de duas varas.

### IV) Medição dos terrenos:

1. Estudo do terreno:  
Limites naturais e convencionais. Métodos de agrimensura.
2. Medição de terrenos poligonais e de terrenos limitados por linhas curvas.

### V) Levantamentos:

1. Noções elementares sobre a projecção de uma linha, de um ponto e de uma superfície sobre um plano horizontal.
2. Métodos de levantamento:

Com a fita ou cadeia métrica, com o esquadro do agrimensor, com a prancheta e alidade (de pínulas e de óculos), com o pantómetro simples.

Noções indispensáveis dos métodos de:

Caminhar e medir.

Intersecção.

Irradiação.

3. Verificação da minuta a lápis e desenho definitivo.
4. Reprodução, ampliação e redução de plantas.

### VI) Divisão geométrica de terrenos:

1. Regras práticas para a partilha de terras.
2. Casos especiais de divisão em duas ou mais partes equivalentes ou proporcionais, segundo a conformação das terras: com a forma triangular e irregular; com a forma quadrangular e irregular; com outras formas irregulares.

### VII) Nivelamento:

1. Noções de diferença de nível, de curvas de nível, de declive e de perfis.
2. Instrumentos de uso simples e prático empregados nos nivelamentos.
3. Nivelamento simples.

#### Trabalhos práticos

1. Execução de alinhamentos simples.
2. Intersecção e prolongamento de alinhamentos.
3. Alinhamentos perpendiculares e formando entre si diversos ângulos, com recurso à fita métrica e ao esquadro do agrimensor.
4. Medição directa e indirecta de distâncias e alturas.
5. Medição da área de algumas folhas da propriedade da escola.
6. Trabalhos sobre nivelamentos simples.
7. Execução de pequenos levantamentos.
8. Desenho e reprodução de plantas e leitura de cartas.
9. Exercícios sobre partilha de terrenos.

## Economia e legislação agrária

### 1.ª parte

#### Economia:

- I) Sua distinção de outras ciências:

Campo específico de acção.

- II) Actividade económica:

Em que consiste a actividade económica. Classificação esquemática das actividades económicas.

- III) A agricultura na economia:

Importância e características próprias.

- IV) Os factores da produção agrícola:

1. Classificação dos factores da produção agrícola.
2. Produtividade dos factores.
3. Repartição do rendimento entre os factores da produção.

- V) Exploração agrícola. Empresa. Classificação das empresas agrícolas e importância relativa dos vários tipos. Propriedade. Prédio.

- VI) As formas de exploração em agricultura:

1. Exploração por conta própria.
2. Exploração por arrendamento.
3. Exploração em parceria.

- VII) Princípios gerais da administração da empresa agrícola.

- VIII) O associativismo em agricultura, corporativismo e cooperativismo.

### 2.ª parte

- I) Ideia geral da organização corporativa da lavoura em Portugal.

- II) Breves referências à legislação nacional aplicada à agricultura:

1. Acidentes de trabalho; responsabilidade patronal.
2. Águas; direitos dos proprietários dos prédios marginais a correntes não navegáveis. Águas públicas e levadas. Poços.
3. Plantação de árvores e arbustos; vinha, essências florestais, etc.
4. Cultura arvense; arroz.
5. Descortimento e resinagem.
6. Contribuições e licenças.
7. Indústrias caseiras.
8. Melhoramentos agrícolas; assistência técnica e financeira aos agricultores.
9. Manifestos de produção e existência. Trânsito e comércio dos produtos agrícolas.
10. Águas de rega; condução de água através de prédios estranhos, caminhos e estradas.
11. Estábulos; alojamento de animais leiteiros.
12. Animais; caça e pesca. Condução de animais na via pública. Cabras e ovelhas.
13. Seguros agrícolas.
14. Condução e trânsito de tractores na via pública.

#### Trabalhos práticos

1. Elaboração e interpretação de contas de cultura (rendimento bruto, despesas efectivas, rendimento líquido).

2. Direcção de serviços.
3. Problemas de aplicação prática de legislação agrária.

### 3.ª parte

#### *Escrita agrícola:*

#### I) Generalidades:

1. Elementos de ordem comercial: notas de remessa, facturas, recibos, cheques e letras.
2. Escrita agrícola e escrita comercial (comparação).
3. Princípio fundamental da escrita. (Noção sumária de deve e haver, devedor e credor, conta devedora e conta credora, débito e crédito, saída e entrada).
4. Noções gerais de escrituração e organização de escrita.
5. Escrituração de elementos básicos: mapas, folhas de ponto, folhas de serviço.

#### II) Lançamentos:

1. Maneira de fazer os lançamentos das várias transacções entre a exploração agrícola e os estranhos; movimento de valores entre os diversos ramos de exploração, considerando e compreendendo a razão de ser dos títulos das diversas contas.
2. Fórmulas de lançamentos:
  - a) Uma conta devedora e uma credora;
  - b) Uma conta devedora e mais que uma credora;
  - c) Mais que uma conta devedora e uma só credora;
  - d) Mais que uma conta devedora e mais que uma conta credora.

#### III) Inventário:

1. Razão de ser do livro dos inventários.
2. Activo e passivo (diferença entre aquele e este; capital e *deficit*; ganho e perda).
3. Valores que constituem o activo e o passivo.
4. Época de fazer o inventário. Execução de inventários dos valores existentes nas diferentes secções da escola.

#### IV) Conhecimento elementar dos livros indispensáveis a uma escrita agrícola e sua escrituração:

1. Diário.
2. Razão.
3. Livros auxiliares.

#### V) Erros:

1. Erros por omissão, inversão e duplicação de lançamento.
2. Outros erros.
3. Maneira de corrigir os erros no Diário, no Razão e nos livros auxiliares.

#### VI) Fecho de contas:

1. Encerramento de contas e sua conferência. Balancete.
2. Apuramento de ganhos e perdas nas diversas contas.
3. Balanço. Lucro ou prejuízo total.

#### VII) Cálculo do custo de produção e correcção de preços.

### Trabalhos práticos

Os trabalhos práticos referem-se apenas à 3.ª parte (escrita agrícola), devendo ser intimamente associados ao ensino teórico no decorrer das respectivas aulas.

### Culturas tropicais

#### 1.ª parte

#### *Noções sobre a geografia dos territórios insulares e ultramarinos:*

#### I) Geografia física:

Situação, área, orografia, hidrografia, clima, principais centros populacionais, etc.

#### II) Geografia económica:

Comércio, indústria e agricultura (principais culturas e respectiva importância económica).

#### III) Geografia humana:

População. Colonatos indígenas e para europeus.

#### IV) Geografia dos transportes:

Centros e vias de comunicação terrestres, marítimas e aéreas.

#### 2.ª parte

#### *Agricultura tropical:*

#### I) Rudimentos sobre os caracteres botânicos, variedades culturais, ecologia, cultura, colheita e rendimento das seguintes plantas:

#### 1. Oleaginosas:

Coqueiro.  
Palmeira do azeite.  
Amendoim.

#### 2. Têxteis:

Algodoeiro.  
Sisal.

#### 3. Alimentares:

Cana sacarina.  
Mandioca.  
Bananeira.  
Ananaseiro.

#### 4. Estimulantes:

Cafêzeiro.  
Cacaueiro.

#### 5. Excitantes:

Tabaco.

#### 3.ª parte

#### *Tecnologia dos produtos tropicais:*

#### I) Noções sobre as diversas operações tecnológicas para preparação dos seguintes produtos:

1. Açúcar.
2. Algodão.
3. Sisal.
4. Café.
5. Cacau.
6. Tabaco.
7. Óleo de palma e coconote.
8. Copra.
9. Óleo de amendoim.

**Trabalhos práticos**

1. Cultura das plantas com viabilidade prática.
2. Conhecimento, por observação directa, dos principais produtos agrícolas dos territórios insulares e ultramarinos e das suas mais importantes utilizações.
3. Apreciação de fotografias e películas cinematográficas que interessem ao ensino.
4. Visitas ao Jardim e Museu Agrícola do Ultramar.

Ministério da Educação Nacional, 1 de Junho de 1959. — Pelo Ministro da Educação Nacional, *Baltasar Leite Rebelo de Sousa*, Subsecretário de Estado da Educação Nacional.

**MINISTÉRIO DA SAÚDE E ASSISTÊNCIA****Gabinete do Ministro****Portaria n.º 17 198**

Nos termos do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 38 884, de 28 de Agosto de 1952, e do § 2.º do artigo 2.º do Decreto n.º 38 885, da mesma data:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Ministro da Saúde e Assistência, aprovar o Regulamento da Escola de Enfermagem de Ponta Delgada, criada pela Portaria n.º 16 904, de 24 de Outubro de 1958, e que faz parte integrante desta portaria e vai assinado pelo Ministro da Saúde e Assistência.

Ministério da Saúde e Assistência, 1 de Junho de 1959. — O Ministro da Saúde e Assistência, *Henrique de Miranda Vasconcelos Martins de Carvalho*.

**Regulamento da Escola de Enfermagem de Ponta Delgada****CAPÍTULO I****Da Escola****SECÇÃO I****Disposições gerais**

Artigo 1.º A Escola de Enfermagem de Ponta Delgada, criada pela Portaria n.º 16 904, de 24 de Outubro próximo passado, é considerada oficial e funcionará junto do hospital da Santa Casa da Misericórdia de Ponta Delgada.

Art. 2.º A Escola é dirigida por um conselho de direcção composto por cinco membros, nomeados pelo Ministro da Saúde e Assistência e que entre si elegerão o presidente.

§ 1.º Um dos membros do conselho de direcção será uma enfermeira habilitada com o curso complementar, com três anos, pelo menos, de prática de monitora e reconhecida competência para o ensino, que exercerá o cargo de directora técnica.

§ 2.º O conselho de direcção funcionará como comissão instaladora, nos termos do Decreto-Lei n.º 31 913, de 12 de Março de 1942, subordinando às disposições aplicáveis daquela diploma a sua actividade administrativa, durante o prazo em que funcionar como tal.

Art. 3.º A Escola goza de autonomia técnica e administrativa, sem prejuízo da fiscalização da Inspecção da Assistência Social.

§ único. A autonomia técnica traduz-se na livre orientação do ensino, na livre proposta do pessoal docente e na possibilidade de tomar, nos termos da lei, as iniciativas que julgar adequadas para o desenvolvimento das técnicas de enfermagem e da sua aprendizagem.

Art. 4.º São despesas obrigatórias da Escola de Enfermagem todas as necessárias ao seu regular funcionamento.

§ 1.º Além destas despesas, pode a Escola, mediante autorização do Ministério da Saúde, estabelecer prémios, subsídios, bolsas de estudo no País ou no estrangeiro e contribuir para os fundos de excursões ou quaisquer outros que tenham por fim o aperfeiçoamento técnico, moral ou físico dos alunos.

§ 2.º Os dinheiros e valores da Escola são movimentados com as assinaturas de dois membros do conselho de direcção, por intermédio da tesouraria do hospital da Misericórdia. A Escola depositará os seus fundos na referida tesouraria, salvo na parte necessária para pagamento de pequenas despesas de maneo. A quantia em depósito não deverá exceder 2.000\$.

Art. 5.º A orientação superior do ensino e a fiscalização do funcionamento da Escola, exercidas pela Inspecção da Assistência Social, incidem especialmente:

- a) Na aprovação dos regulamentos internos;
- b) Na organização dos planos mínimos de estudo, dos programas dos cursos e dos exames de aptidão e finais;
- c) Na fixação das condições de admissão e da duração dos cursos que não constem especificamente da lei;
- d) Na verificação da regularidade da admissão, frequência e cadastro dos alunos;
- e) Na fiscalização dos processos de ensino, dos exames e da homologação dos respectivos diplomas;
- f) Na aprovação dos livros escolares;
- g) Na verificação da idoneidade dos dirigentes e pessoal docente da Escola.

**SECÇÃO II****Dos corpos dirigentes**

Art. 6.º Competem em especial ao conselho de direcção as seguintes funções:

- 1.º Administrar a Escola;
- 2.º Fixar o número de alunos a admitir em cada ano escolar, tendo em atenção a capacidade da Escola, as possibilidades do ensino e as necessidades da enfermagem;
- 3.º Admitir os candidatos ao exame de aptidão;
- 4.º Autorizar ou negar a confirmação das matrículas ou cancelá-las;
- 5.º Aprovar os regulamentos internos;
- 6.º Decidir, de modo geral, todos os assuntos que não pertençam a outro órgão nem a nenhum dos seus membros;
- 7.º Aplicar a pena de expulsão da Escola, mediante parecer do conselho escolar.

§ único. O conselho de direcção reunir-se-á, pelo menos, uma vez por mês.

Art. 7.º Compete especialmente ao presidente do conselho de direcção:

- 1.º Representar a Escola;
- 2.º Exercer a autoridade disciplinar em relação a todo o pessoal e alunos, nos termos da lei;
- 3.º Propor a nomeação de todo o pessoal da Escola, conferir-lhe posse, conceder-lhe licença — com exclusão da graciosa interpolada —, julgar-lhe as faltas e propor a sua exoneração;
- 4.º Assinar todas as ordens de direcção e a correspondência da Escola de natureza administrativa.

Art. 8.º O presidente do conselho de direcção será substituído, nos seus impedimentos, pelo vogal para esse efeito designado pela direcção.

Art. 9.º Na Escola haverá um conselho escolar, presidido pela directora técnica, composto pelos profes-