



DIÁRIO DO GOVERNO

PREÇO DESTE NUMERO — 2\$40

Toda a correspondência, quer oficial, quer relativa a anúncios e a assinaturas do «Diário do Governo» e do «Diário das Sessões», deve ser dirigida à Administração da Imprensa Nacional de Lisboa.

ASSINATURAS			
As três séries . . .	Ano 380\$	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 é de 4\$50 a linha, acrescido do respectivo imposto do selo, dependendo a sua publicação de depósito prévio a efectuar na Imprensa Nacional de Lisboa.

ADMINISTRAÇÃO DA IMPRENSA NACIONAL DE LISBOA

AVISO

Por ordem superior e para constar, comunica-se que não serão aceites quaisquer originais destinados ao «Diário do Governo» desde que não tragam aposta a competente ordem de publicação, assinada e autenticada com selo branco.

SUMÁRIO

Presidência do Conselho:

Declaração:

De ter sido rectificada a declaração inserta no *Diário do Governo* n.º 274, de 3 de Dezembro do ano findo, respeitante ao regime de preços e comércio de adubos, a vigorar na campanha de 1965-1966.

Portaria n.º 21 847:

Aprova e manda pôr em vigor para o ano de 1966 o orçamento privativo das forças terrestres ultramarinas da província de Macau.

Ministério do Ultramar:

Portaria n.º 21 848:

Aprova os programas dos cursos secundários agrícolas nas províncias ultramarinas.

PRESIDÊNCIA DO CONSELHO

Secretaria-Geral

Segundo comunicação da Comissão de Coordenação Económica, a declaração respeitante ao regime de preços e comércio de adubos a vigorar na campanha de 1965-1966, publicada no *Diário do Governo* n.º 274, 1.ª série, de 3 de Dezembro findo, e cujo original se encontra arquivado nesta Secretaria-Geral, saiu com a inexactidão seguinte, que assim se rectifica:

No n.º II), «Venda em sacos de papel ou de plástico de 50 kg, nos adubos azotados», onde se lê: «Cianamida cálcica a 20,5 por cento, em pó oleosa — 232\$80», deve ler-se: «Cianamida cálcica a 20,5 por cento, em pó oleosa — 232\$20».

Secretaria-Geral da Presidência do Conselho, 25 de Janeiro de 1966. — O Secretário-Geral, *Diogo de Castelbranco de Paiva de Faria Leite Brandão*.

Gabinete do Ministro da Defesa Nacional

Portaria n.º 21 847

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Ministro da Defesa Nacional, nos termos do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 42 559, de 3 de Outubro de 1959, aprovar e pôr em vigor para o ano de 1966, com os valores seguidamente designados, o orçamento privativo das forças terrestres ultramarinas da província de Macau:

Receita ordinária:

1) Contribuição da província:

Contribuição da província nos termos do artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 42 559, de 3 de Outubro de 1959	17 727 750\$00
Contribuição dos serviços autónomos dos correios, telégrafos e telefones, nos termos do artigo 1.º do Decreto n.º 44 342, de 12 de Maio de 1962.	1 057 750\$00

2) Receitas consignadas ao Fundo de Defesa Militar do Ultramar.

2 344 300\$00
21 129 800\$00

Despesa ordinária:

Total da despesa (a) 21 129 800\$00

(a) Inclui 2 344 300\$ de consignação de receitas para o Fundo do Defesa Militar do Ultramar.

Presidência do Conselho, 1 de Fevereiro de 1966. — O Ministro da Defesa Nacional, *Manuel Gomes de Araújo*.

Para ser publicada no *Boletim Oficial* de Macau. — *J. da Silva Cunha*.

MINISTÉRIO DO ULTRAMAR

Direcção-Geral do Ensino

Portaria n.º 21 848

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Ministro do Ultramar, nos termos do artigo 8.º do Decreto n.º 46 464, de 31 de Julho de 1965, que sejam aprovados os seguintes programas dos cursos secundários agrícolas nas províncias ultramarinas:

1.º *Ciclo preparatório*: os programas estabelecidos para o ciclo preparatório do ensino técnico profissional, devendo, no entanto, os trabalhos manuais, pelo menos parcialmente, ser trabalhos de iniciação agrícola.

2.º *Ciclo profissional*: os programas são estabelecidos tendo em conta que, em cada caso, deve dar-se maior relevância às rubricas que, na província, revistam maior importância.

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. Noção de capacidade de campo e de coeficiente de emurchecimento.
- 4 — Atmosfera do solo.

III) Propriedades do solo:

- 1 — Físicas:
Textura, estrutura, consistência, porosidade, importância da permeabilidade, da capilaridade e da cor do solo.
Peso específico.
- 2 — Químicas:
Comportamento dos elementos nutritivos no solo; noção sumária de acidez, alcalinidade e *pH*.
- 3 — Biológicas:
Microrganismos 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 do 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; análise, 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 — Compostos.

4 — Adubos:

Principais tipos de adubos e suas características.

Mistura de adubos e técnicas de aplicação.

5 — 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, especialmente na província.

Colheita de amostras de terra. Exame de perfis dos solos.

Separação dos principais elementos constituintes do solo por processos expeditos.

Conservação de estrumes e preparação de compostos. Reconhecimento dos adubos mais importantes. Mistura de adubos sólidos e líquidos.

Determinação prática da reacção do solo, da quantidade de água no solo e da quantidade de água necessária para rega.

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 — Lavoursas:
Fins e classificação. Casos em que se adoptam. Factores que influem no valor das lavoursas.
- 3 — Subsolagens:
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 — Limpeza das terras — desmoitas, queimadas, derrubas e destroncas:
Fins e condições de execução.

II) Correcções e adubações:

- 1 — Estrumações:
Épocas, quantidades e modo de as executar.
- 2 — Adubações:
Minerais, 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 desinfectação. Sementes seleccionadas.
- 2 — Sementeiras:
 - Época das sementeiras. Sistema de efectuar as sementeiras. Profundidade das sementeiras. Cobertura das sementes. Trabalhos complementares das sementeiras (compressão da semente e derrega).
- 3 — Alfobres e transplantações.

IV) Amanhos culturais e operações melhoradoras:

- 1 — Mondas, desbastes, sachas, amontoas, etc. (seus fins e maneiras de as 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 rega.
 - Armação de terrenos para rega. Prática da rega. Época, momento e número de regas.
- 3 — Enxugos:
 - Inconvenientes do excesso de água. Sinais característicos de excesso de água. Tipos de terras húmidas. Sistemas de enxugo.
- 4 — Recuperação de terrenos ao mar. 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:

Preparação das terras. Execução das lavouras, escarificações, gradagens e rolagens.
 Correção de terras. Execução de calagens, margagens e gessagens.
 Distribuição e enterramento de estrumes e adubos.
 Execução de sementeiras.
 Granjeios (sachas, mondas, amontoas e outros).
 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 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 (referência 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 de máquinas agrícolas.

Trabalhos com ferramentas, aparelhos e máquinas agrícolas.

Prática de lavoura a gado e mecânica.

Culturas Arvenses

A) Culturas cerealíferas

I) Arroz:

- 1 — Breve estudo botânico e modo de vegetação.
- 2 — Variedades e características mais importantes.

- 3 — Lugar na rotação e escolha de terreno.
- 4 — Preparação do terreno:
Nivelamento, divisão em canteiros, abertura de valas de rega e enxugo, lavou-
ras, gradagens, etc.
- 5 — Fertilização de terreno.
- 6 — Sementeira directa:
Escolha e preparação da semente, quan-
tidades a empregar por hectare, época
e processo de sementeira.
- 7 — Estabelecimento de viveiros: quantidades
de semente a empregar e cuidados cul-
turais, arranque e transporte.
- 8 — Armação do terreno para rega.
- 9 — Granjeios.
- 10 — Colheita:
Época e execução.
Descasque.
- 11 — Armazenagem e conservação do arroz.
- 12 — Principais acidentes, doenças e inimigos
do arroz.
- 13 — Rendimento. Seu relacionamento com o
processo de cultura.

II) Milho:

- 1 — Breve estudo botânico e modo de vege-
tação.
- 2 — Classificação dos milhos. Milhos híbridos.
- 3 — Terrenos e climas mais adequados à cul-
tura do milho.
- 4 — Lugar do milho na rotação.
- 5 — Preparação e fertilização do solo.
- 6 — Sementeira:
Escolha de variedades. Preparação da se-
mente.
Época da sementeira. Quantidade de se-
mente a empregar. Processos de se-
menteira.
- 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 espi-
gueiros.
- 12 — Principais acidentes, doenças e inimigos
do milho.
- 13 — Rendimento.
- 14 — Consociações.

III) Sorgo (mapira):

- 1 — Breve estudo botânico e modo de vege-
tação.
- 2 — Formas culturais mais importantes.
- 3 — Terrenos e climas mais adequados à cul-
tura do sorgo.
- 4 — Lugar na rotação.
- 5 — Preparação e fertilização do solo.
- 6 — Sementeira.
Escolha e preparação da semente.
Épocas de sementeira. Quantidade de se-
mente a empregar.
Processos de sementeira.
- 7 — Granjeios.
- 8 — Colheita.
Época e execução.
Debulha.

- 9 — Armazenagem.
- 10 — Principais acidentes, doenças e inimigos
da mapira.
- 11 — Rendimento.

IV) Trigo:

- 1 — Generalidades e zonas culturais do País,
especialmente da província.
- 2 — Breve estudo botânico e modo de vege-
tação.
- 3 — Formas culturais mais importantes.
- 4 — Climas.
Factores climáticos de maior influência
nesta cultura.
- 5 — Terrenos mais adequados à cultura do
trigo.
- 6 — Lugar na rotação.
- 7 — Preparação do solo.
Condições a que deve satisfazer uma boa
preparação do solo.
- 8 — Fertilizações.
Estrumações e adubações.
- 9 — Sementeiras.
Escolha da variedade.
Épocas de sementeira. Quantidade de se-
mente a empregar.
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
do trigo.
- 14 — Armazenagem.
Condições a que devem satisfazer os ce-
leiros.
Desinfecções. Cuidados a ter nos celeiros.
- 15 — Rendimento.

V) Culturas de outros cereais que possam ter inte- resse económico na província.

B) Cultura de leguminosas

I) Amendoim, feijões, grão-de-bico e outras:

- 1 — Breve estudo botânico e modo de vege-
tação.
- 2 — Lugar na rotação.
- 3 — Escolha, preparação e fertilização do ter-
reno.
- 4 — Sementeira.
Escolha da semente. Quantidade de se-
mente a empregar.
Época e processos de sementeira.
- 5 — Granjeios.
- 6 — Colheita e rendimentos por hectare.
- 7 — Principais acidentes, doenças e inimigos
de cada cultura.

C) Cultura de plantas tubérculos e plantas raízes

I) Batata, mandioca e outras de interesse regional:

- 1 — Breve estudo botânico e modo de vege-
tação.
- 2 — Variedades.
- 3 — Lugar na rotação.

- 4 — Escolha, preparação e fertilização do terreno.
- 5 — Plantação e suas épocas. Escolha e preparação de tubérculos ou de estacas, conforme o caso. Quantidades a empregar.
Prática de plantação.
- 6 — Granjeios.
- 7 — Colheita.
- 8 — Armazenagem e conservação.
- 9 — Principais acidentes, doenças e pragas destas culturas.
- 10 — Rendimentos por hectare.

D) Cultura de plantas industriais

I) Cultura e aproveitamento de:

- 1 — Plantas sacaríferas: cana sacarina.
- 2 — Plantas têxteis: algodão, sisal e outras.
- 3 — Plantas estimulantes: café, chá e cacau.
- 4 — Plantas excitantes: tabaco.

E) 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.).
Consociação de plantas forraginosas anuais.
Consociações mais aconselháveis para os vários climas e terrenos.
Mistura de sementes.

III) Prados naturais e temporários (pousios):

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

IV) Prados temporários artificiais:

- 1 — Prados temporários estreitos. Cultura das principais plantas leguminosas dos prados temporários estreitos.
- 2 — Prados temporários consociados.
Principais plantas (leguminosas e gramíneas) 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:

Preparação do terreno para as diversas culturas.

Determinação da pureza e coeficiente germinativo das sementes.

Seleção de sementes.

Estabelecimento de campos experimentais e de adaptação.

Execução de sementeiras.

Ceifas.

Debulha.

Fenação e ensilagem.

Desinfecção de celeiros. Conservação dos cereais em celeiros e em silos.

Determinação do peso específico de sementes.

Horticultura e Jardinagem

1.ª parte

Horticultura

I) Importância da horticultura em Portugal metropolitano e ultramarino:

- 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; 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 curtidados. Prática de estrumagens. 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 tufo, 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: conhecimento, defesa e tratamentos.

XIV) Horticultura especial: estudo sumário, propagação, exigências e cuidados culturais durante a cultura, colheita e conservação, usos e propriedades, doenças, etc., das plantas hortícolas cultivadas na região e no País, nomeadamente: abóbora, alface, alhos, beterrabas, cebolas, cenouras, couves, ervilhas, espargos, espinafres, favas, feijões, melancias, melões, morangos, nabos, pepinos, pimentos, rabanetes, salsa, tomates, etc.

XV) Comercialização dos produtos hortícolas. Embalagens.

2.ª parte**Floricultura**

- I) Importância da floricultura em Portugal e generalidades sobre jardinagem. O caso da província.
- 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 e rizomas.
- 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: conhecimento, defesa e tratamentos.
- X) Jardinagem especial: estudo sumário, cultura e propagação, exigências e cuidados culturais 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:

Organização de seminários e viveiros.
Cavas, sachas, raspagens e mondas.
Armações (peças, canteiros, alfobres, etc.).
Execução de adubações, de sementeiras, transplantações, plantações, regas, tutoragens, estiolamentos e outros trabalhos.
Tratamentos e cuidados culturais diversos.
Planos e traçados de hortas e jardins.
Culturas diversas ao ar livre.
Culturas forçadas em camas quentes, estufas, estufins, etc.
Colheita, embalagem e transporte de produtos.

Fruticultura**I) Princípios gerais:**

- 1 — Importância da arboricultura na metrópole e no ultramar; regiões frutícolas mais notáveis.
- 2 — Noções sobre morfologia e fisiologia das fruteiras.
- 3 — Hábitos de vegetação e frutificação das principais fruteiras, incluindo videiras.
- 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; associações.
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 de caldas.
- 6 — Colheita, conservação e embalagem dos frutos.
- 7 — Comércio da fruta.

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:

Verificação dos hábitos de vegetação e frutificação das fruteiras.
Podas em seco e em verde. Monda de frutos.
Empas.
Sementeiras, estacarias, enxertias e mergulhais.
Cavas, sachas, armações do terreno. Regas.
Preparação e aplicação de caldas e outros produtos fitossanitários.
Instalação e granjeio de viveiros.
Esboços de instalação de pomares.
Plantação de fruteiras.
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 apurmos, 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, especialmente na província. Preparações alimentares. Conservação dos alimentos. Regimes alimentares. Encabeçamento de prados. Data da água. Sais minerais e vitaminas. Noções de arração.

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. Selecção 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 pelos. Selecção dos reprodutores. Prática da esfolia. Noções de conservação das peles.

- 6 — Alojamentos. Gaiolas celulares e parques (condições a que devem satisfazer).
- 7 — Organização e administração de uma coelheira. Comércio da carne e das peles.

2.ª parte

I) Gado bovino:

- 1 — Principais raças bovinas portuguesas e estrangeiras exploradas na metrópole e ultramar (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 da carne. Animais que se destinam à engorda. Prática da engorda. Apreciação do animal gordo (apalpos e determinação de 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) Breves considerações acerca do gado equino.

III) Gado ovino e caprino:

- 1 — Classificação dos ovinos (tipo bordaleiro, tipo merino e tipo estambrino); características, aptidões e distribuição em Portugal metropolitano e ultramarino.
- 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 engorda. Prática de 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.

IV) Gado suíno:

- 1 — Funções económicas desta espécie.
- 2 — Classificação dos suínos. Tipos e raças portuguesas e estrangeiras explorados na metrópole e no ultramar; 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).

V) Cuidados higiénicos a observar quanto às espécies estudadas. Sinais das principais doenças e acidentes e respectivos meios de combate.

3.^a parte

I) Peles e couros:

- 1 — Importância económica.
- 2 — Cuidados com a esfolagem dos animais, material empregado e modo de a efectuar. Limpeza e descarnagem.
- 3 — Conservação das peles. Salga e secagem.
- 4 — Embalagem, armazenagem e defesa contra os insectos.
- 5 — Comercialização das peles. Defeitos que se podem encontrar nas peles. Classificação.

Trabalhos práticos

Determinação da idade.

Marcação. Resenha. Identificação de animais.

Sujeição e condução de animais. Contenção dos animais para ferração, para apresentação, venda ou observação clínica. Contenção com baias e no tronco.

Limpeza e desinfecção de alojamentos. Confeção de camas.

Limpeza de animais.

Confeção e distribuição de alimentos. Rações e arraçoamentos.

Técnica da reprodução. Condução e contenção dos machos e fêmeas para a união sexual. Registos de cobrições e de nascimentos.

Incubação natural e artificial de ovos; criação de aves. Recolha de ovos. Registo de posturas.

Municação. Contraste leiteiro.

Tosquia de ovelhas. Registos de produção de lã.

Arreios e apeiragens (nomenclatura, conservação e limpeza).

Prática de enselar, engatar e jungir.

Aplicação de medicações, nomeadamente de garrafadas, de bolos, de emborçações, de vesicatórios e de lavagens.

Inseminação artificial.

Prática de esfolagem de animais. Conservação e preparação de peles para expedição.

Indústrias Agrícolas

A — Óleos: estudo sumário dos óleos de maior interesse económico, especialmente na província, nomeada-

mente: azeite, palma, copra, amendoim, gergelim, girassol, rícino, algodão e outros óleos.

1 — Generalidades comuns à preparação de todos os óleos.

2 — Estudo elementar de cada óleo, atendendo especialmente a:

- a) Composição;
- b) Utilidade e valor económico;
- c) Operações tecnológicas específicas;
- d) Características; análises sumárias;
- e) Subprodutos;
- f) Apresentação comercial, embalagens e conservação.

B — Cervejas: generalidades sobre as operações de fabrico.

C — Moagem e panificação:

I) Generalidades sobre a preparação e moagem de grãos; produtos obtidos; conservação das farinhas.

II) Noções gerais sobre o fabrico, acondicionamento e transporte do pão.

D — Fibras: estudo sumário das fibras de maior interesse, particularmente as de algodão, sisal, linho, urena lobata, juta e outras de interesse na província:

- 1 — Utilidade e valor económico.
- 2 — Noções gerais sobre a extracção, características, classificação e embalagem.

E — Açúcar:

- 1 — Constituição da cana sacarina; colheita e transporte.
- 2 — Utilidade e valor económico.
- 3 — Obtenção do açúcar.
- 4 — Subprodutos.

F — Tabaco:

- 1 — Utilidade e valor económico.
- 2 — Tipos do tabaco.
- 3 — Colheita e preparação dos tabacos.

G — Café, chá e cacau:

- 1 — Utilidade e valor económico.
- 2 — Colheita; métodos de preparação; apreciação do valor comercial.

H — Lacticínios:

- 1 — Utilidade e valor económico.
- 2 — Características gerais do leite; colheita de amostras; análises sumárias; higienização e conservação do leite.
- 3 — Reconhecimento das adulterações do leite.
- 4 — Desnatagem.
- 5 — Fabrico de manteiga.
- 6 — Fabrico de queijo.
- 7 — Generalidades sobre a obtenção de outros produtos lácteos.
- 8 — Conservação e acondicionamento dos produtos obtidos.
- 9 — Regras práticas sobre rendimento dos diferentes produtos.

I — Sumos, concentrados e desidratados de frutos e legumes:

- 1 — Utilidade e valor económico.

- 2 — Generalidades sobre a obtenção de cada um deles.
- 3 — Tipos de embalagem.
- 4 — Conservação.

J — Resinas, cascas e gomas:

- 1 — Utilidade e valor económico.
- 2 — Industrialização e aproveitamento.

L — Apicultura:

I) Generalidades:

- 1 — Estudo da abelha: descrição sumária, costumes, vida comum, enxames.
- 2 — Constituição dos enxames; tipos constituintes e suas funções.
- 3 — Trabalho do enxame; trabalho exterior (colheita e o que colhem).
- 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 colmeia 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

A — Óleos:

Visitas a palmares.
Apanha de coco. Extracção e preparação da copra; secagem; armazenamento e conservação da copra.
Visitas a fábricas de óleos (copra, amendoim, algodão ou outras).
Operações tecnológicas para a extracção dos óleos.
Análise sumária fiscal.

B — Lactifínios:

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).

C — Moagem e panificação:

Moagem de cereais. Fabrico de pão.

D — Algodão:

Colheita, limpeza, transporte, escolha, secagem, ensacamento e armazenagem do algodão-caroço.
Visitas a instalações fabris.
Descaroçamento e prensagem do algodão.
Destilagem química (ácido sulfúrico) da semente.

E — Açúcar:

Visitas a plantações.
Colheita e transporte da cana sacarina.
Visitas a fábricas de açúcar.
Operações tecnológicas para a obtenção do açúcar.
Fiscalização das várias operações.

F — Tabaco:

Colheita e escolha do tabaco. Acondicionamento nos secadouros.
Cura do tabaco. Decarregamento dos secadouros.
Enfardamento provisório. Fermentação. Enfardamento.

G — Preparação do café.

H — Preparação do chá.

I — Preparação do cacau.

J — Apicultura.

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

Exploração Florestal e Piscícola

I) Utilidade da floresta:

- 1 — As florestas em Portugal metropolitano e ultramarino; áreas ocupadas, distribuição e importância económica dos produtos florestais.
- 2 — Utilidade directa: madeiras, lenhas, cascas, resina, frutos, etc.
- 3 — Utilidade indirecta:
 - a) Influência sobre o clima;
 - b) Protecção do solo contra a erosão; fixação de dunas;
 - c) Correção de ravinas;
 - 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.
- 3 — A floresta: manta morta, manta 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 do corte.
Preparação (serração, secagem e conservação).
Utilizações da madeira.
- 2 — Extracção de cascas:
Época e execução.
Utilização.
- 3 — Exploração de talhados aplicados às principais espécies.
- 4 — A defesa contra o fogo e outros inimigos da floresta.

V) Piscicultura:

- 1 — Objecto da piscicultura e fins a atingir.
- 2 — Estudo da fauna ictiológica.
- 3 — Repovoamento dos rios, lagos e outras massas aquíferas.
- 4 — Criação de alevins. Tanques de alevinagem e tanques de produção.

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:

Preparação de sementes.
Trabalhos no viveiro florestal.
Arranque e envasamento de plantas.
Plantação.
Prática de descasque.
Podas e derrubas.
Reconhecimento das espécies florestais mais vulgares.

Rudimentos de Agrimensura

I) Revisão dos conhecimentos adquiridos:

- 1 — Unidades de comprimento e de superfície.
- 2 — Equivalência das unidades agrárias às do sistema métrico.
- 3 — Leitura de ângulos. Escalas.

II) Medidas de distância 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 intercepte 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 de distância de um ponto a outro inacessível.

III) Medição de alturas: medição de alturas de edifícios e de árvores 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 expeditos 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:

- a) Caminhar e medir;
- b) Intersecção;
- c) Irradiação.

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

VI) Divisão geométrica de terrenos:

- 1 — Regras práticas para a partilha de terras.
- 2 — Casos especiais de divisão em duas ou mais 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

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

Economia e Legislação Agrária**Trabalhos práticos****1.ª parte****Economia**

- I) Sua distinção de outras ciências: campo específico de acção.
- II) Actividade económica:
 - 1 — Em que consiste a actividade económica.
 - 2 — 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**Legislação agrária**

- I) Ideia geral da organização corporativa da lavoura em Portugal metropolitano e ultramarino.
- 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.
 - 5 — Descortiçamento 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.
 - 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.
 - 13 — Seguros agrícolas.
 - 14 — Condução e trânsito de tractores na via pública.

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 da 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 de uma credora;
 - c) Mais de uma conta devedora e uma só credora;
 - d) Mais de uma conta devedora e mais de 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.

- VII) Cálculo do custo de produção e correcção de preços.
 VIII) Interpretação de contas de cultura (rendimentos brutos, despesas efectivas, rendimento líquido).

N. B. — Os trabalhos práticos serão intimamente associados ao ensino teórico no decorrer das respectivas aulas.

Agricultura dos Climats Temperados

- I) Ideia geral do território metropolitano no aspecto físico, económico e humano.
 II) Agricultura geral: noção geral sobre a importância económica, estudo botânico, processos de cultivo, colheita e aproveitamento das principais culturas metropolitanas, normalmente não existentes na província.

- 1 — Gramíneas.
 2 — Leguminosas.
 3 — Forraginosas.

III) Culturas arbóreas:

- 1 — Pomares.
 2 — Vinhais.
 3 — Olivais.

IV) Florestas:

- 1 — Pinhais.
 2 — Soutos.
 3 — Montados.
 4 — Outras espécies.

- V) Estudo sumário da importância económica, fabrico e comercialização dos vinhos e azeites.

- VI) O aproveitamento e industrialização da resina de pinheiro e da cortiça.

Moral e Religião

Deverão seguir-se os programas em vigor para os cursos de formação do ensino profissional industrial e comercial.

Higiene

- I) Higiene física; sua influência na vida e economia dos povos.

- II) Doenças e suas causas.

- III) Infecções. Imunidade.

- IV) Higiene alimentar. Higiene da água.

- V) Higiene profissional. Socorros de urgência.

- VI) Profilaxia das doenças infecto-contagiosas.

Educação Física

Deverão seguir-se os programas em vigor para os cursos de formação do ensino profissional industrial e comercial.

Ministério do Ultramar, 1 de Fevereiro de 1966. — O Ministro do Ultramar, *Joaquim Moreira da Silva Cunha*.

Para ser publicada no *Boletim Oficial* das províncias de Cabo Verde, Guiné, S. Tomé e Príncipe, Angola, Moçambique e Timor. — *J. da Silva Cunha*.

Disciplinas	Horas semanais atribuídas ao ensino			
	1.º ano		2.º ano	
	Teóricas	Práticas	Teóricas	Práticas
Noções de Agrologia	2	1	—	—
Operações Culturais	1	(a)	—	—
Máquinas e Ferramentas Agrícolas	2	2	—	—
Culturas Arvenses	2	(a)	2	(a)
Horticultura e Jardinagem	2	(a)	—	—
Fruticultura	2	(a)	—	—
Criação e Tratamento de Gados	2	(a)	2	(a)
Indústrias Agrícolas	2	2	2	2
Exploração Florestal e Piscícola	—	—	2	(a)
Rudimentos de Agrimensura	—	—	1	2
Economia e Legislação Agrária	—	—	1	—
Escrita Agrícola	—	1	—	—
Agricultura dos Climats Temperados	—	—	2	—
Moral e Religião	1	—	1	—
Higiene	—	—	1	—
Trabalhos de Campo e Oficinais	—	16	—	20
Educação Física	—	2	—	2
<i>Totais</i>	16	24	14	26

(a) A estas disciplinas não se fixa um número rígido de horas semanais de trabalhos, devendo os alunos ser ocupados nos trabalhos correntes da exploração à medida que estes se vão processando.

Ministério do Ultramar, 1 de Fevereiro de 1966. — O Ministro do Ultramar, *Joaquim Moreira da Silva Cunha*.