

Portaria n.º 1192/2001 (2.ª série). — Pelo Decreto-Lei n.º 227-B/2000, de 15 de Setembro, confere-se aos conselhos cinegéticos e da conservação da fauna municipais um importante papel no âmbito da definição política cinegética do concelho.

Determina o n.º 3 do artigo 154.º daquele diploma que, por portaria do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, seja fixada a composição de cada conselho.

Com fundamento no disposto no artigo 154.º do Decreto-Lei n.º 227-B/2000, de 15 de Setembro:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, o seguinte:

1.º O Conselho Cinegético Municipal de Vieira do Minho é constituído pelos seguintes vogais:

Representantes dos caçadores:

Carlos Jorge Travessa Monteiro.
Domingos Manuel Pereira Fraga.

Representantes dos agricultores:

José António Vieira Leite.
Miguel Dias Machado.

Representante das associações de defesa do ambiente — Maria Custódia Dias Barros Gonçalves.

Autarca de freguesia — Luís Fernando Afonso.

Representante da Direcção Regional de Agricultura de Entre Douro e Minho — Álvaro Manuel Vieira Gonçalves.

Representante do Instituto da Conservação da Natureza — Armando Loureiro.

2.º Em caso de impedimento de qualquer dos vogais, pode o mesmo fazer-se representar por um substituto devidamente credenciado pela organização que representa.

28 de Junho de 2001. — Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Victor Manuel Coelho Barros*, Secretário de Estado do Desenvolvimento Rural.

Portaria n.º 1193/2001 (2.ª série). — Pelo Decreto-Lei n.º 227-B/2000, de 15 de Setembro, confere-se aos conselhos cinegéticos e da conservação da fauna municipais um importante papel no âmbito da definição política cinegética do concelho.

Determina o n.º 3 do artigo 154.º daquele diploma que, por portaria do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, seja fixada a composição de cada conselho.

Com fundamento no disposto no artigo 154.º do Decreto-Lei n.º 227-B/2000, de 15 de Setembro:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, o seguinte:

1.º O Conselho Cinegético Municipal de Campo Maior é constituído pelos seguintes vogais:

Representantes dos caçadores:

António Manuel Candeias Pinto.
António José Pinheiro Silva.

Representantes dos agricultores:

José Lourenço Pessoa.
João José Marrafa Martins.

Representante das associações de defesa do ambiente — Carlos Manuel Gaspar Pepê.

Autarca de freguesia — João Luís Lopes da Encarnação.

Representante da Direcção Regional de Agricultura do Alentejo — Francisco José Aguiar Pinheiro.

Representante do Instituto da Conservação da Natureza — João Paulo Silva.

2.º Em caso de impedimento de qualquer dos vogais, pode o mesmo fazer-se representar por um substituto devidamente credenciado pela organização que representa.

28 de Junho de 2001. — Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Victor Manuel Coelho Barros*, Secretário de Estado do Desenvolvimento Rural.

Gabinete do Ministro

Despacho n.º 14 383/2001 (2.ª série). — Com fundamento no artigo 6.º do regulamento da Lei n.º 2097, de 6 de Junho de 1959, aprovado pelo Decreto n.º 44 623, de 10 de Outubro de 1962:

Determino que seja concedido à Associação de Caça e Pesca de Penas Roias e à Associação de Caça e Pesca de Azinhoso o exclusivo de pesca desportiva na albufeira de Penas Roias limitada, a montante, pelo Vale de Aninhos, e a jusante, pelo paredão da barragem, incluindo o troço da ribeira de São Gonçalo compreendido entre a Quinta Nova e aquela albufeira, sitas nas freguesias de Penas Roias e Azinhoso, concelho de Mogadouro, nas condições que a seguir se indicam:

1 — A concessão de pesca abrange uma extensão de 2,7 km, ocupando uma área aproximada de 17 ha.

2 — O prazo de validade da concessão é de 10 anos, a contar da data de publicação do respectivo alvará, podendo este ser cancelado sempre que for julgado conveniente ao interesse público ou não houver cumprimento do estabelecido no respectivo alvará.

3 — A taxa devida anualmente pela concessão é de 20 400\$ de acordo com os limites estabelecidos pelo artigo 6.º do regulamento da Lei n.º 2097, sendo actualizável nos termos do §1.º do referido artigo.

4 — A importância referida no número anterior constitui receita dos serviços competentes do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas.

5 — O pagamento da taxa, referente ao ano em que a concessão de pesca entra em vigor, far-se-á no acto de entrega do alvará e será devida por inteiro.

6 — A concessionária é obrigada a cumprir e a fazer cumprir as normas de regulamento desta concessão, aprovado pela Direcção-Geral das Florestas.

7 — Os repovoamentos com espécies aquícolas, próprias do meio, só poderão ser levados a efeito em presença de elementos do Corpo Nacional da Guarda Florestal, que elaborarão os respectivos autos de lançamento.

28 de Junho de 2001. — Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Victor Manuel Coelho Barros*, Secretário de Estado do Desenvolvimento Rural.

Gabinete do Secretário de Estado do Desenvolvimento Rural

Despacho n.º 14 384/2001 (2.ª série). — O Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14 de Julho, instituiu o quadro jurídico comunitário relativo à protecção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, tendo o Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto, estabelecido as regras nacionais de execução do referido Regulamento.

Assim, com o objectivo de dar início ao processo de pedido de registo comunitário de «Paio de Beja» e «Linguíça do Baixo Alentejo» ou «Chouriço de carne do Baixo Alentejo» como indicações geográficas, de acordo com o disposto no n.º 3 do anexo I do citado Despacho Normativo n.º 47/97, determino o seguinte:

1 — Na pendência do processo de registo comunitário, reconheço como indicação geográfica cada uma das seguintes denominações: «Paio de Beja» e «Linguíça do Baixo Alentejo» ou «Chouriço de carne do Baixo Alentejo».

2 — O uso das indicações geográficas acima referidas fica reservado aos produtos que obedecem às características fixadas nos anexos I e II do presente despacho e às restantes disposições constantes dos respectivos cadernos de especificações depositados na DGDRural.

3 — O agrupamento Cooperativa Agrícola de Beja, C. R. L., que requereu o reconhecimento das indicações geográficas nos termos do n.º 1 do anexo I do citado Despacho Normativo n.º 47/97, deve solicitar o registo das indicações geográficas no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) em nome da DGDRural e no prazo de 10 dias úteis a contar da publicação do presente despacho, nos termos do Código da Propriedade Industrial.

4 — Só podem beneficiar do uso de cada uma das indicações geográficas referidas no n.º 1 os produtores que:

- Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pela Cooperativa Agrícola de Beja, C. R. L.;
- Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes dos respectivos cadernos de especificações;
- Se submetam ao controlo a realizar pelo organismo privado de controlo e certificação reconhecido nos termos do anexo IV do citado Despacho Normativo n.º 47/97.

5 — Até à realização do registo comunitário destas indicações geográficas, da rotulagem de cada um dos produtos que cumpram o

disposto no presente despacho pode constar a menção «Indicação geográfica».

6 — Com a entrada em vigor do presente despacho e até à decisão comunitária sobre os pedidos de registo, as indicações geográficas referidas no n.º 1 gozam da protecção prevista no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, do Conselho, de 14 de Julho, designadamente contra a sua utilização comercial abusiva ou qualquer outra prática susceptível de induzir o público em erro quanto à verdadeira proveniência, origem, natureza ou qualidade dos produtos.

7 — A Cooperativa Agrícola de Beja, C. R. L., deve apresentar, junto da Direcção-Geral de Desenvolvimento Rural, e até 31 de Março de cada ano, um relatório de actividades relativo à gestão das indicações geográficas em causa, discriminando, em particular, os produtores que utilizam as indicações geográficas, as quantidades beneficiadas e as sanções aplicadas e seus motivos.

21 de Junho de 2001. — O Secretário de Estado do Desenvolvimento Rural, *Victor Manuel Coelho Barros*.

ANEXO I

A) Principais características do paio de Beja

1 — Definição — entende-se por paio de Beja o enchido, curado pelo fumo, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído por carne (lombo, lombinho, perna e espádua) e gordura rijas obtidas a partir da desmancha de porcos da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras —, adicionadas de sal, massa de pimentão, alhos secos pisados, cominhos, colorau e pimenta. Como invólucro é usada a tripa natural de porco (intestino delgado).

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de paio de Beja, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, as peças a utilizar, a preparação da carne, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, a carne e a gordura têm que ser obtidas a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 80 kg após enxugo, abatidos entre os 12 e os 24 meses de idade, sendo sujeitas a uma operação de corte e mistura tradicionais (massa), submetidas a um processo de transformação que inclui as fases de maturação, enchimento, atadura e cura. A maturação é superior a dois dias, a uma temperatura de 2°C a 4°C e com uma humidade entre 85% e 90%, a atadura é simples e feita com fio de algodão nas duas extremidades e a cura é feita através de fumagem, utilizando-se como combustível a lenha de azinho, tendo este processo uma duração nunca inferior a três dias.

Depois de curado, o paio de Beja pode ser conservado numa câmara de refrigerados, a uma temperatura entre 5°C e 15°C.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Externas — forma e aspecto — enchido largo, de secção cilíndrica, curto e direito com comprimento compreendido entre os 12 cm e os 20 cm e diâmetro compreendido entre 6 cm e 15 cm, de aspecto brilhante, ligeiramente rugoso, cor avermelhada e branca, consistência semi-rija a rija, invólucro sem roturas bem aderente à massa e atado por fio de algodão nas duas extremidades;

3.2 — Internas — ao corte oblíquo apresenta cor avermelhada-rosada, com laivos brancos, massa perfeitamente ligada, de aspecto homogéneo e gordura de cor branco-nacarada, brilhante, aromática e de sabor agradável;

3.3 — Químicas:

Teor de humidade do produto — inferior a 60%;
Teor de gordura — entre 25% e 48%;
Cloretos (NaCl) — entre 4% e 6%;
Teor de proteínas — entre 16% e 30%;
pH — 4,2 a 5,5;

3.4 — Sensoriais — sabor e aroma: sabor agradável, suave e delicado, ligeiramente salgado e por vezes de travo ligeiramente picante. Aroma agradável, levemente fumado e *sui generis*.

4 — Forma de apresentação — o paio de Beja apresenta-se em peças inteiras ou fatiado. Quando se apresenta fatiado, deve ser pré-embalado na origem e acondicionado em vácuo.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Paio de Beja — Indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

B) Principais características da linguça ou chouriço de carne do Baixo Alentejo

1 — Definição — entende-se por linguça do Baixo Alentejo o enchido, curado pelo fumo, produzido na área geográfica definida no anexo II, constituído por carne (perna, lombo, barriga, cachaço e aparas de carne) e gordura rijas obtidas a partir da desmancha de porcos da raça alentejana — com exclusão dos varrascos e das porcas reprodutoras — adicionadas de sal, massa de pimentão, alhos secos pisados, vinho branco da região, cominhos, colorau e pimenta. Como invólucro é usada a tripa natural de porco (intestino delgado).

2 — Obtenção do produto — as regras a observar pelos produtores de porcos e de linguça do Baixo Alentejo, os critérios para autorização das explorações, o modo de identificação e o registo dos animais, as regras de alimentação e abate, as peças a utilizar, a preparação da carne, o tempero, o enchimento, a fumagem e a conservação são os referidos no respectivo caderno de especificações.

Em particular, a carne e a gordura têm que ser obtidas a partir de carcaças de porco alentejano, com um peso mínimo de 80 kg após enxugo, abatidos entre os 12 e os 24 meses de idade, sendo sujeitas a uma operação de corte e mistura tradicionais (massa), submetidas a um processo de transformação que inclui as fases de maturação, enchimento, atadura e cura. A maturação é superior a dois dias, a uma temperatura de 2°C a 4°C e com uma humidade entre 85% e 90%, a atadura é simples e feita com fio de algodão nas duas extremidades e a cura é feita através de fumagem, utilizando-se como combustível a lenha de azinho, tendo este processo uma duração nunca inferior a três dias.

Depois de curado, o chouriço grosso pode ser conservado numa câmara de refrigerados, a uma temperatura entre 5°C e 15°C.

3 — Características — o produto final apresenta as seguintes características:

3.1 — Externas — forma e aspecto — enchido em forma de ferradura, com comprimento até 30 cm e diâmetro entre 3 cm e 4,5 cm. Coloração não homogénea, avermelhada com laivos brancos, aspecto brilhante, ligeiramente rugoso, consistência semi-rija a rija, invólucro sem roturas, inteiramente preenchido pela massa e bem aderente à mesma, enguitado com fio de algodão nas duas extremidades;

3.2 — Internas — ao corte oblíquo apresenta cor não homogénea, avermelhada com laivos brancos, massa perfeitamente ligada, com distribuição irregular da carne e gordura, aspecto marmoreado e gordura de coloração branco-nacarada, brilhante, aromática e de sabor agradável;

3.3 — Químicas:

Teor de humidade do produto desengordurado — inferior a 60%;
Teor de gordura total — entre 25% e 45%;
Cloretos (NaCl) — entre 4% e 6%;
Teor proteico — entre 15% e 30%;
pH — 4,2 a 5,5;

3.4 — Sensoriais — sabor e aroma: sabor agradável, suave e delicado, ligeiramente salgado e por vezes de travo ligeiramente picante. Aroma agradável, levemente fumado e *sui generis*.

4 — Forma de apresentação — a linguça ou chouriço de carne do Baixo Alentejo apresenta-se em peças inteiras, em pedaços ou fatiada. Quando se apresenta em pedaços ou fatiada, deve ser pré-embalada na origem e acondicionada em vácuo.

5 — Rotulagem — para além do disposto na legislação geral aplicável sobre rotulagem de géneros alimentícios pré-embalados, dela devem constar ainda as menções «Linguça do Baixo Alentejo — Indicação geográfica» ou «Chouriço de carne do Baixo Alentejo — Indicação geográfica» e a marca de certificação, aposta pelo respectivo organismo privado de controlo e certificação.

ANEXO II

Área geográfica de produção de matéria-prima

A área geográfica de produção de matéria-prima fica circunscrita aos concelhos de Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (excepto a freguesia de São Matias do Castelo), Alcoutim, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior (excepto a freguesia de São João Baptista), Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (excepto a freguesia de São Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (excepto a freguesia de Melides), Idanha-a-Nova, Marvão, Mértola, Montemor-o-Novo, Monforte, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (excepto as freguesias de Vila Nova de Milfontes e São Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sor, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago de Cacém (excepto a freguesia de Santo André), Serpa, Sardoal, São Brás de Alportel, Sines, Sousel, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão e Vila Viçosa e às freguesias de Odeceixe, Bordeira, Rogil e Aljezur, do

concelho de Aljezur, Odeleite e Azinhal, do conselho de Castro Marim, Bensafrim, do conselho de Lagos, Ameixial, Salir, Alte, Benafim e Querença, do conselho de Loulé, Monchique, Marmeleite e Alferce, do conselho de Monchique, São Marcos, São Bartolomeu de Messines e Silves, do conselho de Silves, e Cachopo, do conselho de Tavira.

Área geográfica de transformação do paio de Beja

A área geográfica de transformação (fabrico, maturação, cura, fiação e acondicionamento) do paio de Beja fica circunscrita ao concelho de Beja.

Área geográfica de transformação da linguíça do Baixo Alentejo ou chouriço de carne do Baixo Alentejo

A área geográfica de transformação (fabrico, maturação, cura, fiação e acondicionamento) da linguíça do Baixo Alentejo fica circunscrita aos concelhos de Alcoutim, Aljustrel, Beja, Castro Verde, Cuba, Ferreira do Alentejo, Mértola, Moura, Serpa e Vidigueira e às freguesias de Cachopo, do concelho de Tavira, e Odeleite e Azinhal, do concelho de Castro Marim.

Instituto Nacional de Investigação Agrária

Despacho (extracto) n.º 14 385/2001 (2.ª série). — Por despachos de 6 e 22 de Junho de 2001, respectivamente do director-geral de Protecção das Culturas e do presidente do INIA:

Maria Teresa Pereira de Oliveira Gonçalves, técnica profissional especialista principal da carreira de técnico profissional de laboratório do quadro da Direcção-Geral de Protecção das Culturas — transferida para este Instituto, com idêntica categoria, para prestar serviço na Estação Nacional de Melhoramento de Plantas, serviço operativo deste mesmo Instituto, considerando-se exonerada das funções anteriores a partir da data da aceitação do lugar.

25 de Junho de 2001. — Pelo Presidente, o Director de Serviços de Gestão e Administração, *José Manuel S. Pereira*.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Gabinete do Ministro

Despacho n.º 14 386/2001 (2.ª série). — 1 — Considerando o disposto no artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 141/93, de 26 de Abril, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 148/98, de 23 de Maio, e ao abrigo do artigo 18.º da Lei n.º 49/99, de 22 de Junho, renovo a comissão de serviço do licenciado José Eduardo Linhares de Castro, professor do quadro de nomeação definitiva da Escola Básica 2, 3 Martim de Freitas, em Coimbra, no cargo de director regional-adjunto da Direcção Regional de Educação do Centro.
2 — O presente despacho produz efeitos a 15 de Junho de 2001.

12 de Junho de 2001. — O Ministro da Educação, *Augusto Ernesto Santos Silva*.

Despacho n.º 14 387/2001 (2.ª série). — Dou por findas, a seu pedido, as funções exercidas pelo mestre Fernando Jorge Jesus Nunes da Costa como coordenador do Centro da Área Educativa da Cidade de Lisboa, da Direcção Regional de Educação de Lisboa.

18 de Junho de 2001. — O Ministro da Educação, *Augusto Ernesto Santos Silva*.

Despacho n.º 14 388/2001 (2.ª série). — 1 — Considerando o disposto no n.º 4 do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 141/93, de 26 de Abril, e no n.º 1.º da Portaria n.º 721/95, de 6 de Julho, designo coordenadora do Centro da Área Educativa da Cidade de Lisboa, da Direcção Regional de Educação de Lisboa, equiparada para efeitos remuneratórios a directora de serviços, a licenciada Maria Lucília Atanásio Cabrita Lopes Pinheiro, professora do quadro de nomeação definitiva da Escola Secundária Anselmo de Andrade.

2 — A coordenadora designada no número anterior exercerá, em acumulação, sem acréscimo de remuneração e até designação do respectivo titular, a coordenação do Centro de Área Educativa de Lisboa Norte.

18 de Junho de 2001. — O Ministro da Educação, *Augusto Ernesto Santos Silva*.

Despacho n.º 14 389/2001 (2.ª série). — Considerando o disposto no n.º 4 do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 141/93, de 26 de Abril, e no n.º 1.º da Portaria n.º 721/95, de 6 de Julho, designo coordenadora do Centro de Área Educativa de Lisboa Ocidental, da Direcção Regional de Educação de Lisboa, equiparada para efeitos remuneratórios a directora de serviços, a licenciada Ofélia Maria Batalha Sombreiro Ventura, professora do quadro de nomeação definitiva da Escola Secundária Leal da Câmara — Rio de Mouro.

18 de Junho de 2001. — O Ministro da Educação, *Augusto Ernesto Santos Silva*.

Gabinete do Secretário de Estado do Ensino Superior

Despacho n.º 14 390/2001 (2.ª série). — Pelo despacho n.º 1988/2001 (2.ª série), de 9 de Janeiro, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, de 31 de Janeiro de 2001, foi indeferido o pedido de reconhecimento de interesse público da Escola Superior de Educação Jean Piaget do Algarve, apresentado em 18 de Novembro de 1998 pela cooperativa Instituto Piaget — Cooperativa para o Desenvolvimento Humano Integral e Ecológico, C. R. L., bem como foi recusada a autorização de funcionamento de vários cursos.

Verificou-se, porém, que embora a requerente não tenha instruído, no momento do respectivo pedido, como era sua obrigação, o seu pedido de reconhecimento de interesse público com os elementos exigidos pelo Estatuto do Ensino Superior Particular e Cooperativo, apresentou, na fase de audiência prévia, a cargo da Direcção-Geral do Ensino Superior, um conjunto de documentos em falta.

Estes documentos, por mero lapso dos serviços, foram considerados como instrutores de um outro pedido, e não como integrantes do pedido objecto de indeferimento, não tendo sido considerados na apreciação final do referido pedido de reconhecimento de interesse público.

Assim, ao abrigo do disposto no n.º 1.3 do despacho n.º 21 991/2000 (2.ª série), publicado no *Diário da República*, 2.ª série, de 31 de Outubro de 2000, do artigo 47.º da Lei de Processo nos Tribunais Administrativos (LPTA) e dos artigos 138.º e 141.º do Código do Procedimento Administrativo, determino:

1 — É revogado o meu despacho n.º 1988/2001 (2.ª série), de 9 de Janeiro, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, de 31 de Janeiro de 2001.

2 — A Direcção-Geral do Ensino Superior deve retomar a análise do pedido de reconhecimento de interesse público da Escola Superior de Educação Jean Piaget do Algarve e de autorização de cursos, apresentado em 18 de Novembro de 1998 pela cooperativa Instituto Piaget — Cooperativa de Desenvolvimento Humano Integral e Ecológico, C. R. L., procedendo à apreciação dos documentos entregues pela requerente, na fase de audiência prévia, em 8 de Outubro de 2000, e submetendo novamente o processo a decisão final.

28 de Junho de 2001. — O Secretário de Estado do Ensino Superior, *José Joaquim Dinis Reis*.

Direcção Regional de Educação do Centro

Escola Secundária de Penacova

Louvor n.º 486/2001. — Por proposta do conselho pedagógico, o conselho executivo decidiu atribuir um louvor à docente Ana Maria Martins Loureiro Gil, professora do quadro de nomeação definitiva desta Escola, pelo seu devotado empenho, criatividade e espírito empreendedor na dinamização de projectos pedagógicos e culturais.

23 de Maio de 2001. — A Presidente do Conselho Executivo, (*Assinatura ilegível*).

Direcção Regional de Educação de Lisboa

Escola Básica do 1.º Ciclo Artur Martinho Simões

Louvor n.º 487/2001. — Na altura em que cessa funções por ter solicitado aposentação, louvo a chefe de secretaria Maria Gertrudes Olímpia das Mercês Dias Urbano, pelo modo dedicado e competente com que sempre desempenhou o seu cargo.

Durante o período em que desempenhou o seu cargo de chefe de secretaria desta Escola, demonstrou ser possuidora de grandes qualidades humanas e profissionais, que lhe granjearam a estima e consideração de todos que com ela lidaram: professores, pessoal não docente e até alunos. Possuidora de um elevado sentido de dever,