

N.º 32
de dia
Lucas Sardinha
em registo



Ficha n.º _____
Registada sob o n.º 2090

Conservatória do Registo Civil de CAMPO MAIOR

CERTIDÃO DE NARRATIVA SIMPLES DE REGISTO DE NASCIMENTO



Certifico que no livro de assentos de nascimento arquivado nesta Conservatória, referente ao ano de 1956, freguesia de São João Baptista

ARQUIVO HISTÓRICO

, a folhas vinte e seis verso _____, existe um registo n.º cinquenta e dois _____, do qual consta que:

No dia dezanove de Março de mil novecentos e cinquenta e seis, na freguesia de São João Baptista, do concelho de Campo Maior

nasceu um indivíduo do sexo masculino _____, a quem foi posto o nome completo de João Manuel Lucas Sardinha

filho de José Baptista Militão Sardinha e de Rosalina Morgado Lucas

naturais de ele da dita freguesia de São João Baptista e ela da freguesia de Esperança, concelho de Arronches

Por ser verdade, mandei passar a presente certidão, que conferi _____ assino e vai autenticada com o selo branco.

Emendou-se: "Sardinha" "Morgado" "Arronches".

Conservatória do Registo Civil de CAMPO MAIOR

, 9 de Agosto de 1969

CONTA:

Emolumentos	10 \$00
Artigo 32.º	10 \$00
Selo	16 \$00
Reembolso	\$50
Art.º 287.º	1 \$00
Total	<u>37 \$50</u>

Trinta e sete escudos e cinquenta centavos

0 Conservador



Modelo de D. G. R. N.
A Modelar - Amers

29/2

I



ESCOLA DE REGENTES AGRICOLAS DE EVORA
ENTRADA
Em 21 de Agosto de 1969
Numero da ordem 2304
Livro n.º 4
n.º 95



ARQUIVO HISTÓRICO

Admitido à matrícula nos termos da Lei não permitido aumentar o número de linhas deste papel ou escrever nas suas margens.
Em 30 SET 1969
O DIRECTOR.

Bilhete de identidade n.º 4733106
de 4.6.69 Lisboa

Exm.º. Senhor Director da Escola de Regentes Agrícolas de

EVORA

1059

João Manuel Lucas Sardinha, filho de José Baptista Militão Sardinha e de Rosalina Morgado Lucas, de 13 anos de idade, natural da freguesia de S. João Baptista concelho de Campo Maior, portador do Bilhete de Identidade N.º. 4733106, de 4 de Junho de 1966 do Arquivo de identificação de Lisboa, desejando matricular-se no primeiro ano do curso de regente agrícola, professado nessa Escola, para o que se encontra habilitado como prova com a documentação junta, vem muito respeitosamente pedir a V.Ex.ª. se digne mandar admiti-lo à referida matrícula.

O Encarregado de educação é seu pai José Baptista Militão Sardinha, residente em Campo Maior na Rua de Vasco Sardinha, n.º. 5,

Pede deferimento

Campo Maior, 11 de Agosto de 1969.

2.

João Manuel Lucas Sardinha

Nos termos da Lei não é permitido aumentar o número de linhas deste papel ou escrever nas suas margens.



ARQUIVO HISTÓRICO

TERMO DE RESPONSABILIDADE

José Baptista Militão Sardinha, casado, de 36 anos de idade, empregado de escritório, natural da freguesia de S. João Baptista concelho de Campo Maior e, residente em Campo Maior na Rua de Vasco Sardinha, nº. 5, declara que assume a responsabilidade do pagamento das pensões, propinas e demais despesas ocasionadas pelo aluno João Manuel Lucas Sardinha, enquanto frequentar a Escola de Regentes Agrícolas de Évora, e que toma o compromisso de cumprir para com a Escola, os restantes deveres estabelecidos no seu regulamento.

Campo Maior, 11 de Agosto de 1969.

Reconheço a assinatura de

José Baptista Militão Sardinha

Campo Maior e Cartório Notarial, 11 de

Agosto de 1969.

Ante mim, Notário

Conte n.º 2.309 Esc. = 5300

3.

LICEU NACIONAL DE PORTALEGRE



ARQUIVO HISTÓRICO

Certidão

(Art.º 14.º do Decreto n.º 15.941 e § 3.º do art. 4.º do Decreto n.º 32.045)

JOSÉ DUARTE VIEIRA CALHEIROS, Chefe da Secretaria do Liceu Nacional de Portalegre.

CERTIFICO, em cumprimento do despacho exarado em requerimento que fica arquivado nesta Secretaria, que **JOÃO MANUEL LUCAS SARDINHA** - - - - -
- - - - - , natural da freguesia de **São João Baptista** - - - - -
- - - - - , concelho de **Campo Maior** - - - - -
filho de **José Baptista Militão Sardinha** - - - - -
concluiu neste Liceu, em um de Julho de mil novecentos e sessenta e nove, como aluno do Ensino Particular em Estabelecimento, as provas de exame do PRIMEIRO CICLO (**SEGUNDO ANO**), tendo obtido os seguintes resultados: PROVAS ESCRITAS: Língua e História Pátria, TREZE; Francês, TREZE VIRGULA CINCO; Ciências Geográfico-Naturais, CATORZE VIRGULA OITO; Matemática, CATORZE VIRGULA DOIS; Desenho, DEZ VIRGULA DOIS; valores, tendo sido dispensado da prestação das respectivas provas orais, e foi-lhe atribuído a classificação final de TREZE (13) valores. - - - - -
ESTA CERTIDÃO SÓ É VÁLIDA PARA EFEITOS DE MATRICULA NAS ESCOLAS AGRÍCOLAS, NOS TERMOS DA CIRCULAR Nº. 1 761, de 9/10/1951. - - - - -

Consta do livro respectivo n.º 9 a Fls. 59v. e leva o selo branco deste Liceu, Liceu Nacional de Portalegre, 12 de Agosto de 1969.

CONTA: 2 50

O Chefe da Secretaria,

Fica registado sob o n.º 658

4.





ARQUIVO HISTÓRICO

REDUÇÃO DE PENSÃO E ISENÇÃO DE PROPINAS

ESCOLA DE REGENTES AGRÍCOLAS DE EVORA
ENTRADA
Em *21* de *Agosto* de *1969*
Número de ordem *D. 2303*
Livro n.º *4* Folha n.º *95*

A redução de um terço da pensão envolve a isenção de propinas e é requerida ao director da Escola, juntamente com a matrícula, pelo próprio candidato, tratando-se de aluno maior, ou pelo pai ou tutor, sendo menor.

Os requerimentos são apresentados no acto da inscrição para a matrícula, de 10 a 25 de Agosto.

ANO LECTIVO DE 19*69*/19*70*

Nome do candidato *João Samuel Lucas Sardinha*

A redução de pensões e isenção de propinas são reguladas pelos artigos 170.º a 178.º do Decreto n.º 38.026, de 2 de Novembro de 1950.
A inexactidão das declarações em qualquer dos seus pontos importa, além da responsabilidade criminal, a anulação da isenção, se tiver sido concedida, e a impossibilidade de ser concedida ao mesmo aluno em anos seguintes.

Natureza do despacho,
.....
Em/...../ 19.....
O DIRECTOR,
.....

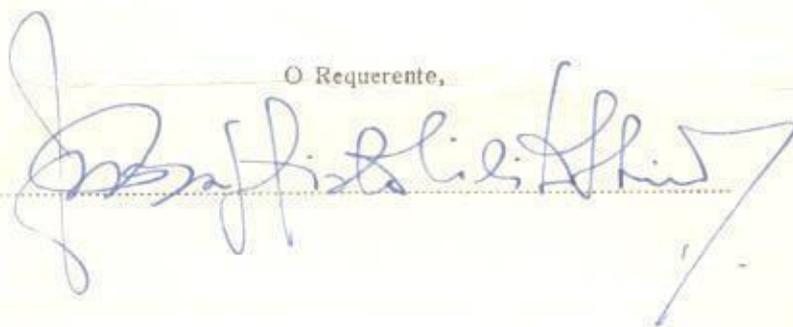
5.

José Baptista Elitão Sardinha, profissão empregado de esanitário, de 36 anos de idade, natural de freguesia de S. João Baptista, concelho de Campo Maior, morador em Campo Maior na Rua Vasco Sardinha, n.º 5, na qualidade de (*) pai de João Manuel Lucas Sardinha, aluno n.º ou candidato à matrícula no 1.º ano do curso de regentes agrícola professado na Escola de que V. Ex.ª é mui digno Director, vem respeitosa e requerer, nos termos do Art.º 170.º e seguintes do Decreto n.º 38.026, de 2 de Novembro de 1950, que lhe seja concedida a redução da pensão.

Espera deferimento

Localidade Campo Maior, 12 de Agosto de 1969

O Requerente,



Os requerimentos são acompanhados de declaração escrita pelos pais do candidato, em que por sua honra, indiquem qual a sua residência, a profissão que exercem e o número e as idades dos filhos, a profissão que alguns deles exerça e quais, discriminadamente, os bens que possuam e os rendimentos que auferem, assim como os rendimentos próprios a que já tenham direito os filhos.

Quando o candidato não tenha pais vivos a declaração será firmada pelo tutor ou pelo próprio candidato, se for maior.

Declarações para efeitos da redução de pensão

No ano lectivo anterior:

Requeriu? Não Foi-lhe concedida? —

Escola em que foi requerida —

Ano que frequentou —

Nome do candidato —

Idade do candidato — anos

Naturalidade do candidato —

(a) — Pai ou Tutor

1.º - Residências:

Do requerente

Rua de Vasco Sardinha, 5 - Campo Maior

Do candidato

Rua de Vasco Sardinha, 5 - Campo Maior



2.º - Profissões:

Do requerente

Emprego de escritório

Do cônjuge

Doméstica

ARQUIVO HISTÓRICO

3.º - Número de irmãos do Candidato, profissão que alguns deles exerçam e rendimentos, proventos e bens próprios que possuam:

a) Nome António de Sá Lima Lucas Sardinha de 10 anos de idade, profissão _____ Vencimento - \$ -

b) Nome _____ de _____ anos de idade, profissão _____ Vencimento \$

c) Nome _____ de _____ anos de idade, profissão _____ Vencimento \$

d) Nome _____ de _____ anos de idade, profissão _____ Vencimento \$

e) Nome _____ de _____ anos de idade, profissão _____ Vencimento \$

f) Nome _____ de _____ anos de idade, profissão _____ Vencimento \$

Total de irmãos 2 Total do rendimento mensal dos mesmos - \$ -

Confirmação pela Junta de freguesia e entidades patronais.

Confirmando as declarações respeitantes aos números um, dois, três e quatro.
Secretaria da Junta de Freguesia de São João Baptista de Campo Maior,
12 de Agosto de 1969.

O Presidente da Junta,

4.º - Situação económica dos pais dos candidatos ou dos avós, tratando-se de órfão de pai e mãe (indicando discriminadamente os proventos e rendimentos que auferem). Vencimentos ou salários e rendimentos médios:

	Do Pai	Da Mãe	Total
Mensal.	<u>1.650\$00</u>	<u>- \$ -</u>	<u>1.650\$00</u>
Semanal	<u>- \$ -</u>	<u>- \$ -</u>	<u>- \$ -</u>
Diário	<u>- \$ -</u>	<u>- \$ -</u>	<u>- \$ -</u>

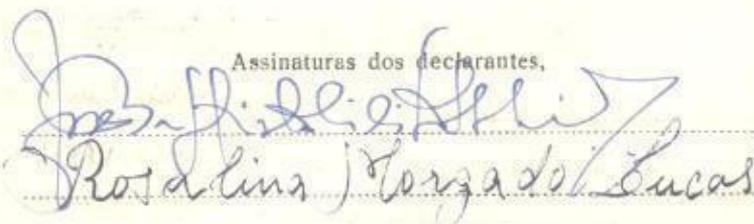
5.º — Contribuições e impostos pagos pelos Pais:

Rendimentos colectáveis:

Contribuição predial	Rústica	= \$	= \$
	Urbana	= \$	= \$
Contribuição industrial		= \$	= \$
Imposto profissional		= \$	= \$
Imposto sobre aplicação de capitais		= \$	= \$

Os pais ou tutor do candidato que não possuem outras receitas ou rendimentos além dos indicados, assumem inteira responsabilidade, nos termos da lei, pela exactidão de todas as declarações constantes do presente impresso.

Campo Maior, 12 de Agosto de 1969.

Assinaturas dos declarantes,

 Rosalina Morgado Lucas

- a) As assinaturas dos declarantes são reconhecidas por notário nos termos do n.º 4 do Art.º 172.º do Decreto n.º 38.026.
- b) As declarações constantes dos n.ºs 1.º, 2.º, 3.º e 4.º, são confirmadas pela Junta de Freguesia da residência do declarante, ou tratando-se de funcionários públicos, pelo superior hierárquico.
- c) As declarações constantes do n.º 5.º são confirmadas pela Secção de Finanças em que os declarantes tenham os seus bens.

Local para o reconhecimento das assinaturas e confirmações das declarações:

Em nome de José Baptista Militão Sardinha, sua esposa Rosalina Morgado Lucas e de seu filho João Manuel Lucas Sardinha, não são por este concelho, pagas ao Estado, quaisquer contribuições ou impostos. - Repartição de Finanças do concelho de Campo Maior, 12 de Agosto de 1969 - Pelo Chefe da Repartição de Finanças ~~Leopoldo...~~ aspirante, servindo de Chefe.

*Recebi as assinaturas e referi-me ao Juri Baptista Militão Sardinha e Rosalina Morgado Lucas.
 Levei-as a notário de Campo Maior, 13 de Agosto de 1969.
 O Notário*

A preencher pela Escola

Comportamento do aluno no ano anterior:

Aproveitamento do aluno no ano anterior

1.º período
 2.º »
 3.º »

Aprovado com a classificação
 de 13 valores

Obs.

Escola de Regentes Agrícolas de Évora, de de 19.....

O Professor Secretário,



ARQUIVO HISTÓRICO

Campo Maior, 18 de Agosto de 1969

Exm^o. Senhor
Chefe da Secretaria da Escola de Regentes
Agrícolas de
EVORA

Exm^o. Senhor

Junto tenho a honra de enviar a
V. Ex^o. a documentação que julgo necessária
para a matrícula, nessa Escola, do meu filho
João Manuel Lucas Sardinha.

Também envio a V. Ex^o. o pedido
de redução de pensão e isenção de propinas
para o qual peço o melhor acolhimento.

Com os meus antecipados agrade-
cimentos, confesso-me de V. Ex^o.

Mt^o. Att^o. Ven^o. e Obg^o.

(José Baptista Militão Sardinha)

6.

1059

ESCOLA DE REGENTES AGRICOLAS DE EVORA
ENTRADA
Dia 22 de Junho de 1970
Número de livro 304
Livro n.º 22



Campo Maior, 18 de Junho de 1970.

Exm.º Senhor

Director da Escola de Regentes Agrícolas de ARQUIVO HISTÓRICO
EVORA

Acuso a recepção do presado postal de V.Exa., de 13 do presente mês, recebido em 17.

Para cumprimento do seu conteúdo, junto tenho a honra de enviar a V. Exa. o cheque n.º.660372 s/o Banco Nacional Ultramarino, de Esc: 75\$00, pagável nessa cidade, que se destina ao pagamento dos levantamentos efectuados pelo meu filho João Manuel Lucas Sardinha, aluno n.º. 1.059.

Com elevada consideração, apresento a V. Exa. os meus melhores cumprimentos

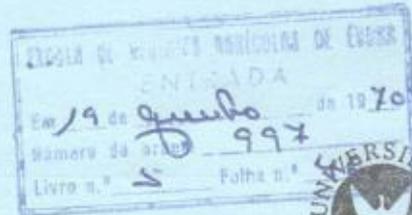
Atenciosamente

(José Baptista Militão Sardinha)

Rua de Vasco Sardinha, 5

Campo Maior

Enviar ao Pai



Com: Senhor director do Arquivo Histórico Registos Agrícolas de Évora.

João Manuel Lucas Sardinha, aluno n.º 1059 de 17 anos de idade, natural de Campo Maior, filho de José Baptista Filipe Sardinha e de Rosalina Augusto Lucas, necessitante para efeitos de abono de família dum certificado comprovativo de que se encontra matriculado no corrente ano escolar e como tal aproveitamento no ano anterior, rogo a V. Ex.ª se digne mandá-lo passar.

Pede deferimento

Evora, 19 de Junho de 1969

João Manuel Lucas Sardinha



+++++ António Maria Janeiro +++++

JOÃO MANUEL LUCAS SARDINHA +++++
+++++
19 de Março de 1956 +++++
São João Baptista +++++
Campo Maior +++++

José Baptista Militão Sardinha e de Rosalina Morga-
do Lucas, esteve matriculado e frequentou, no ano lecti-
vo de mil novecentos e sessenta e nove/mil novecentos e
setenta, o 1º. ano do curso de regente agrícola, profes-
sado nesta Escola, nos termos do Decreto nº. 38 026, de
2 de Novembro de 1950, tendo transitado ao ano imediato.
ESTE CERTIFICADO SÓ TEM VALIDADE PARA EFEITOS DE ABONO
DE FAMÍLIA. +++++
+++++
+++++

9.

Nos termos da Lei não é permitido aumentar o número de linhas deste papel ou escrever nas suas margens.



E 2114
2º Ave

1059

ESCOLA DE REGENTES AGRÍCOLAS DE EVORA
Em 24 de
Número do
Livro n.º 5

UNIVERSIDADE DE EVORA

ARQUIVO HISTÓRICO

E

Exm.ª. Senhor Director da Escola de Regentes Agrícolas de

EVORA

João Manuel Lucas Sardinha, filho de José Baptista Militão Sardinha e de Rosalina Morgado Lucas, de 14 anos de idade, natural da freguesia de S. João Baptista concelho de Campo Maior, portador do Bilhete de Identidade N.º. 4733106, de 4 de Junho de 1966 do Arquivo de identificação de Lisboa, desejando matricular-se no segundo ano do curso de regente agrícola, professado nessa Escola, para o que se encontra habilitado como prova com a documentação existente nesse Estabelecimento de ensino, vem muito respeitosamente pedir a V.Exa. se digne mandar admiti-lo à referida matrícula.

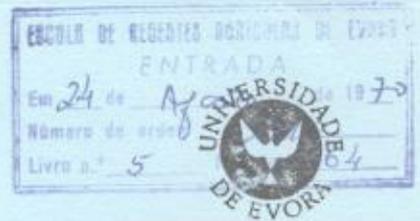
O Encarregado de educação é seu pai José Baptista Militão Sardinha, residente em Campo Maior na Rua de Vasco Sardinha, n.º. 5

Pede deferimento

Campo Maior, 17 de Agosto de 1970.

João Manuel Lucas Sardinha

10.



ARQUIVO HISTÓRICO

Ho Ex: Sr. Dr.
da Escola de Regentes Agrícolas
de Évora.

João Manuel Lucas Sardinha, filho de
José Baptista Filipe Sardinha e de
Rosafina Morgado Lucas de 14 anos
de idade natural de Campo Maior, por-
tador do Bilhete de Identidade N.º 47331
06, de 4 de junho de 1966 de arti-
go de identificação de Lisboa desejando para
efeitos de abono de família e certifica-
do de habilitações rogar a V: Ex: que
se digne mandá-lo passar.

Pede deferimento

24 de Agosto de 1970

João Manuel Lucas Sardinha

ESCOLA DE REGENTES AGRÍCOLAS
DE
ÉVORA



INTERNO - EXTERNO
ARQUIVO HISTÓRICO

ESCOLA DE REGENTES AGRÍCOLAS DE ÉVORA		
ENTRADA		
Em 21 de	11	de 1970
Número de ordem	37	
Livro n.º	1	Folha n.º 2

Ex.^{ma} Senhor Director

Tendo faltado à(s) aula(s) abaixo mencionada(s) no(s) dia(s) 2/11/70,
por motivo de *ter chegada um pouco atrasado*
à aula

peço a V. Ex.^a se digne considerar essa(s) falta(s) como justificada(s).

ingles

DISCIPLINAS

Escola, 11 de Novembro de 1970.

O Aluno,

João Manuel Lucas Sardinha

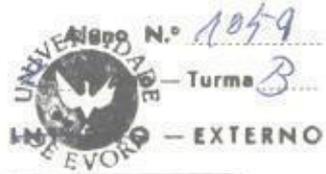
Entrada / /	DECISÃO
CONFERE,	<i>justificado</i>
	12.

Exm^o. Sur.

Director da Escola de
Regentes Agrícolas de

ÉVOVA

ESCOLA DE REGENTES AGRÍCOLAS
DE
ÉVORA



ARQUIVO HISTÓRICO

Ex.^{mo} Senhor Director

Tendo faltado à(s) aula(s) abaixo mencionada(s) no(s) dia(s) 30 Novem.
por motivo de terido a casa com autorização de meu pai.

peço a V. Ex.^a se digne considerar essa(s) falta(s) como justificada(s).

DISCIPLINAS

História
Ingles P.
Mineralogia T.
Zoologia T.

Horticultura P.
Zoologia P.

Escola, 5 de Dezembro de 1970.

O Aluno,

João Manuel Lucas Sardinha

<p>Entrada <u>5.1.12.70</u> CONFERE, <u>M. P. Soares</u> <u>305/10</u></p>	<p>DECISÃO <u>Just. f. f. f.</u> <u>T</u> <u>13.</u></p>
--	--

Campos Airos, 1 de Dezembro de 1970.
Ex. m. Ex.
Director da Escola de Ref. Agrícolas
Evora



ARQUIVO HISTÓRICO

Passo os devidos efeitos, venho
comunicar a V. Exa. que o meu filho
João Manuel Lucas Jardimha, aluno
n.º 1059, dessa Escola, passou em
nossa residência os dias de 28, 29 e
30 de Novembro e 1 de Dezembro.

Com elevada consideração,
apresento a V. Exa. os meus melhores
cumprimentos

Afectadamente

Jose Jardimha

13a.

(José Baptista Milifão Jardimha)

JOSE BAPTISTA MILITÃO SARDINHA
RUA DE VASCO SARDINHA, 5
CAMPO MAIOR



ARQUIVO HISTÓRICO



Campo Maior, 21 de Dezembro de 1970.

Exm^o. Senhor
Chefe da Secretaria da Escola de Regentes Agrícolas de
E V O R A

A fim de poder renovar o cartão da Transportadora Setubalense, para poder beneficiar do respectivo desconto o meu filho João Manuel Lucas Sardinha, aluno n.º. 1.059 dessa Escola, venho pedir a V. Exa. o súbito favor de me mandar enviar o documento comprovativo de que continua matriculado nessa Escola para o próximo ano de 1971.

Com antecipados agradecimentos, apresento a V. Exa. os meus melhores cumprimentos

Atentamente

(José Baptista Militão Sardinha)

14.

ESCOLA DE REGENTES AGRÍCOLAS
DE
ÉVORA



ARQUIVO HISTÓRICO

Ex.º Senhor Director

Tendo faltado à(s) aula(s) abaixo mencionada(s) no(s) dia(s) 4 de Janeiro
por motivo de estarem as estradas interrompidas por cau-
sa da neve.

peço a V. Ex.ª se digne considerar essa(s) falta(s) como justificada(s).

DISCIPLINAS

Inglês
geografia
etimologia

Escola, 8 de Janeiro de 1971.

O Aluno,

José Manuel Lucas Sardinha

<p>Entrada <u>8.1.1.71</u> <u>CONFERE,</u> <u>metereu</u> <u>6/1/18</u></p>	<p>DECISÃO</p> <p style="text-align: center;"><u>15.</u></p>
---	--

3300

Nos termos da Lei não é permitido aumentar o número de linhas deste papel ou escrever nas suas margens.



ARQUIVO HISTÓRICO

Jos Manuel, D.º, Jos Maria
Carvalho Pereira, licenciado em medicina e
cirurgia pela Faculdade de medicina de Lisboa
D.º, de entre outros, por Jos Manuel
Joaquim Rodrigues, aluno de 1855 da escola de
Regente Aguiar, + 50000 em 1854 e
responsabilidade de comparecer na escola
deste a dia 14 de Janeiro 1854.

He por com o credito e em a sua volta,
para a frente
Compt.º 17 Janeiro 1854

[Handwritten signature]



JOSE BAPTISTA MILITÃO SARDINHA
RUA DE VASCO SARDINHA, 5
CAMPO MAIOR



ESCOLA DE REGENTES AGRÍCOLAS DE CAMPO MAIOR
ENTRADA
Em 23 de Janeiro de 1971
Número de ordem 877
Livro n.º 1 Folha n.º 25

ARQUIVO HISTÓRICO

Campo Maior, 20 de Janeiro de 1971.

Exm^o. Senhor
Director da Escola de Regentes Agrícolas de
EVORA

Os meus respeitosos cumprimentos a V. Exa.

No dia 14 do presente mês, após observação pelo Snr. Dr. Jorge Reis, médico da Escola de que V. Exa. superiormente dirige, a meu filho João Manuel Lucas Sardinha, aluno n.º. 1059, foi-me dito que em virtude de ter contraído uma Hepatite tinha de regressar a casa a fim de poder curar a doença referida, pois tinha que fazer rigorosa dieta e bastante repouso, durante cêrca de 20 dias.

Ficou combinado que o Snr. Dr. Jorge Reis comunicaria na Escola que o aluno n.º. 1059, João Manuel Lucas Sardinha, por doença, tinha regressado a casa, a fim de lhe serem justificadas as faltas que viesse a dar.

Acontece porém, que o Snr. Dr. Jorge Reis, talvez por esquecimento, até ao dia 18, ainda não tinha comunicado o facto na Escola que V. Exa. é mui digno Director.

Por este motivo e porque sou um modesto funcionário do Grémio da Lavoura de Campo Maior, a quem a perda de um ano nos estudos do meu filho acarreta grandes prejuizos, dada a minha instabilidade económica, tomo a liberdade de enviar a V. Exa. um atestado médico passado pelo médico assistente, a fim de poder justificar as faltas.

Logo que seja possível fará a sua reentrada na Escola, a fim de tentar recuperar o atrazo que a doença o obrigou, pedindo para isso o alto patrocínio de V. Exa. e a compreensão dos Senhores Professores.

Muito grato pela atenção dispensada, renovo os meus agradecimentos e apresento a V. Exa., Senhor Director, os meus melhores cumprimentos

Atentamente

(José Baptista Militão Sardinha)

160r.

ESCOLA DE REGENTES AGRÍCOLAS
DE
ÉVORA



Ex.º Senhor Director

Tendo faltado à(s) aula(s) abaixo mencionada(s) no(s) dia(s) *14 ao dia 2 de Fevereiro.*
por motivo de *doença, conforme atestado médico.*

peço a V. Ex.ª se digne considerar essa(s) falta(s) como justificada(s).

DISCIPLINAS

<i>Inglês T. e P.</i>	<i>gimástica</i>
<i>Matemática</i>	<i>Horticultura T. P.</i>
<i>Português P.</i>	<i>Desenho</i>
<i>Mineralogia T. e P.</i>	<i>Agricultura geral P.</i>
<i>Zoologia T. e P.</i>	<i>História</i>
<i>Física T. e P.</i>	<i>geografia</i>
<i>Religião e Moral</i>	

Escola, *6* de *Fevereiro* de 1971.

O Aluno,

João Samuel Lucas Sardinha

<p>Entrada <i>7 1 2 1 71</i> CONFERE <i>MF 27</i> <i>1245/33</i></p>	<p>DECISÃO <i>17.</i></p>
--	-------------------------------



RECEITA MÉDICA

Abono de 50% \$



Sócio n.º

ARQUIVO HISTÓRICO

R.º

*Receita para o dia 10/5/75 - por
bom bem saúde. re-
fute de 10/5/75 a 14/5/75 e de
há 2 de fevereiro de 77 e de
até a returna a saúde*

3,2 / 1971



17a.

[Handwritten signature]

Ex: Sr: Dr. da 15
Escola de Regentes Agrícolas
de Évora



ARQUIVO HISTÓRICO

João Samuel Lucas Sardinha
Aluno n.º 1059; 2.ª Turma B; ~~Infante~~

Tendo faltado à aula de
Horticultura Prática no dia 5/2/71

Por ter tido uma epatite
à pouco tempo; e o médico recomen-
dou-me não me esforçar muito.

REGISTO DE DOCUMENTOS	
Em 9 de 2 de 1971	
Numero de ordem 1274	
Livro n.º 1	Folha n.º 33

Escola de Regentes Agrícolas 8/2/71

18.

João Samuel Lucas Sardinha

X

ESCOLA DE REGENTES AGRÍCOLAS
DE
ÉVORA

Aluno N.º 1059
2.º ANO DE AGRICULTURA DE INTERNO
UNIVERSIDADE DE EVORA

ARQUIVO HISTÓRICO

Ex.ª Senhor Director

Tendo faltado à(s) aula(s) abaixo mencionada(s) no(s) dia(s) 29/4/71
por motivo de chegar um pouco atrasado à aula

peço a V. Ex.ª se digne considerar essa(s) falta(s) como justificada(s).

DISCIPLINAS

Inglês T.

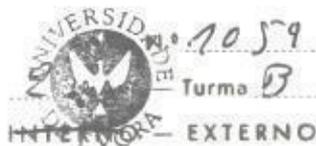
Escola, 30 de Fevereiro de 1971.

O Aluno,

João Manuel Lucas Sardinha

<p>Entrada <u>30/4/71</u> CONFERE, <u>Luiz</u> <u>2517/66</u></p>	<p>DECISÃO <u>Just</u> <u>φ</u></p>
---	---

ESCOLA DE REGENTES AGRÍCOLAS
DE
ÉVORA



7059
Turma B
ÁRQUIVO HISTÓRICO

Ex.^{ma} Senhor Director

Tendo faltado à(s) aula(s) abaixo mencionada(s) no(s) dia(s) 17/5/71
por motivo de ter saído de casa tarde devido a um
fuero.

peço a V. Ex.^a se digne considerar essa(s) falta(s) como justificada(s).

DISCIPLINAS

História
Inglês

Escola, 17 de Maio de 1971.

O Aluno,

2090 Samuel Lucas Sardinha

<p>Entrada <u>17.5.71</u> CONFERE, <u>28/4/74</u> <u>[assinatura]</u></p>	<p>DECISÃO <u>just</u> <u>[assinatura]</u> <u>20.</u></p>
---	---

JOSE BAPTISTA MILITÃO SARDINHA
RUA VASCO SARDINHA
CAMPO MAIOR



ARQUIVO HISTÓRICO

Campo Maior, 31 de Maio de 1971.

Exm^o. Senhor
Director da Escola de Regentes Agrícolas de
E V O R A

Para crédito da m/conta do depósito caução,
refrente ao aluno n.º 1059, João Manuel Lucas Sardinha,
junto envio a V. Exa. o m/cheque n.º 599006 s/o Banco Na-
cional Ultramarino, pagável em Évora, no valor de 222\$00.

Com elevada consideração, apresento a V. Exa.
os meus melhores cumprimentos

Atentamente

(José Baptista Militão Sardinha)

2.

VASCO



JOÃO MANUEL LUCAS SARDINHA ++++++

+++++

19 de Março de 1956 ++++++

São João Baptista ++++++

Campo Maior ++++++

José Baptista Militão Sardinha e de Rosalina Morgadinho Lucas, concluiu no ano lectivo anterior ~~em~~ mil novecentos e setenta mil novecentos e setenta e um o segundo ano do curso de Regentes agricolas professado nesta Escola nos termos do Decreto nº 38 026, de 2 de Novembro de 1950. Para o próximo ano lectivo de mil novecentos e setenta e um /mil novecentos e setenta e dois encontrase matriculado desde esta data no terceiro ano do referido curso. ++++++
O PRESENTE CERTIFICADO SÓ TEM VALIDADE PARA EFEITOS DE ABONO DE FAMÍLIA.

10 Agosto 1

1059

V. g. c (Domi) 1091
" 637

3701

Nos termos da Lei não é permitido aumentar o número de linhas deste papel ou escrever nas suas margens.



3^o Anco externo

ESCOLA DE AGRICULTURA DE EVORA	
ENTRADA	
Em 10 de Agosto de 1971	
Número de arquivamento	334
Livro n.º	6



Exm^o. Senhor Director da Escola de Práticas Agrícolas

ARQUIVO HISTÓRICO

de

EVORA

João Manuel Lucas Sardinha, filho de José Baptista Militão Sardinha e de Rosalina Morgado Lucas, de 15 anos de idade, natural da freguesia de S. João Baptista, concelho de Campo Maior, portador do Bilhete de Identidade nº. 4733106, de 19 de Abril de 1971 do Arquivo de Identificação de Lisboa, desejando matricular-se no terceiro ano do curso de regente agrícola, professado nessa Escola, para o que se encontra habilitado como prove com a documentação existente nesse Estabelecimento de Ensino, vem muito respeitosamente pedir a V. Exa. se digne mandar admiti-lo à referida matrícula.

O Encarregado de educação é seu pai José Baptista Militão Sardinha, residente em Campo Maior na Rue de Vasco Sardinha, nº. 5.

Pede deferimento

Campo Maior, 10 de Agosto de 1971.

João Manuel Lucas Sardinha

23.

JOSE BAPTISTA MILITÃO SARDINHA
RUA VASCO SARDINHA, 5
CAMPO MAIOR



1059

Campo Maior, 10 de Janeiro de 1972.

Exm^o. Senhor

Director da Escola de Regentes Agrícolas de
E V O R A

Para pagamento dos levantamentos efectuados pelo aluno nº. 1059, conforme indica^{ção} s/postal de 3 do presente mês, junto envio a V.Exa. o m/cheque nº. 666013 s/o Banco Nacional Ultramarino, de importancia de 573\$00, devidamente visado e pagável em Évora.

Muito grato ficaria a V. Exa. se se dignasse mandar enviar-me nota ou requisições respeitantes aos levantamentos que totalizam aquela importancia.

Com elevada consideração, apresento a V. Exa. os meus melhores cumprimentos

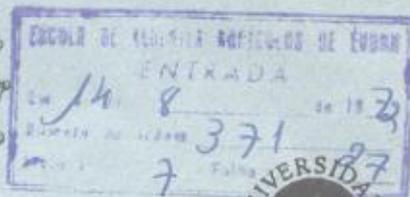
Atentamente

(José Baptista Militão Sardinha)

24.

Requisição 1183

Nos termos da Lei não é permitido aumentar o número de linhas deste papel ou escrever nas suas margens.



Exm^o. Senhor Director da Escola de Engenharia de Evora
 golas de

EVORA

JOÃO MANUEL LUCAS SARDINHA, aluno n.º. 1 059, nascido no dia 19 de Março de 1956, na freguesia de S. João Baptista, concelho de Campo Maior, filho de José Baptista Militão Sardinha e de Rosalina Morgado Lucas, portador do bilhete de identidade n.º. 4733106, passado pelo Arquivo de Identificação de Lisboa, em 19 de Abril de 1971, desejando fazer exame da disciplina de Topografia, única que lhe falta para concluir o 3.º. ano e que frequentou com aproveitamento no ano lectivo anterior, vem mui respeitosamente rogar a V. Exa. se digne autorizar a sua admissão ao referido exame na 2.ª. época, ao abrigo do disposto no Art.º. 235.º. do Decreto n.º. 38 026, de 2 de Novembro de 1950.

Pede deferimento

Evora, 14 de Agosto de 1972

25.

João Manuel Lucas Sardinha

1059

JOSE BAPTISTA MILITÃO SARDINHA
RUA DE VASCO SARDINHA, 5
CAMPO MAIOR



ARQUIVO HISTÓRICO

Campo Maior, 21 de Setembro de 1972.

Exm^o. Senhor
Director da Escola de Regentes Agrícolas de
EVORA

Para pagamento dos levantamentos efectuados pelo aluno nº. 1 059, João Manuel Lucas Sardinha, conforme indica no s/postal de 1 de Agosto p^o.p^o., junto tenho a honra de enviar a V. Exa. o m/cheque nº. 628497 s/o Banco Nacional Ultramarino, da importancia de 572\$00, devidamente visado e pagável em Evora à ordem de V. Exa.

Muito grato ficaria a V. Exa. se se dignasse mandar enviar-me nota ou requisições respeitantes aos levantamentos que totalizam aquela importancia.

Com elevada consideração, apresento a V.Exa. os meus melhores cumprimentos

Atentamente

(José Baptista Militão Sardinha)

26.

campo

Noa termos da Lei não é permitido aumentar o número de linhas deste papel ou escrever nas suas margens.



4º ano
e Paralela



ARQUIVO HISTÓRICO

IMPÓSTO DO SELO	
ENTRADA	
de 25 de 9	de 1972
numero de ordem 711	
volume n.º 7	folha n.º 60

Ex: Senhor Director das Escolas de Agentes
Especials de Evora

João Manuel Lucas Sardinha, número nº: 1059 de 16 anos de idade, nascido no dia 19 de Março de 1956, na freguesia de S. João Baptista concelho de Campo Maior, filho de José Baptista Filipina Sardinha e de Rosa Lima Morgado Lucas, portador de bilhete de identidade nº: 4733106 passado pelo Arquivo de identificação de Lisboa, em 19/4/71, tendo frequentado no ano lectivo anterior e de seguida uma frequência-se no 4º ano e paralelas do curso de agentes agrícolas professado na escola de que V. Ex.ª é tão digno Director, ao abrigo do Decreto nº: 38 026, de 2 de Novembro de 1950, roga a V. Ex.ª se digno autorizar.

O encarregado de educação é João Manuel Lucas Sardinha, residente na Rua Vasco Sardinha nº: 5 Campo Maior

27.

Pede deferimento
Evora 25 de Setembro de 1972
João Manuel Sardinha

1059

JOSE BAPTISTA MILITÃO SARDINHA
RUA DE VASCO SARDINHA, 5
CAMPO MAIOR

Escola de Regentes Agrícolas de Évora
ENTRADA
Em 26 de Setembro de 1972
Número de regente 2054
Folha 22



ARQUIVO HISTÓRICO

Campo Maior, 26 de Setembro de 1972.

Exm^o. Senhor
Chefe da Secretaria da Escola de Regentes Agrícolas de
EVORA

Para efeitos de matricula no 4^o. ano, do aluno n^o. 1 059, João Manuel Lucas Sardinha, junto tenho a honra de enviar a V. Exa. o m/cheque n^o. 628500, s/o Banco Nacional Ultramarino, da importancia de 360\$00, pagável em Évora, à ordem de V.Exa., devidamente visado e que se destina ao pagamento do seguinte:

Propinas	200\$00
Paralelas	80\$00
Mocidade Portuguesa .	65\$00
Seguro	15\$00
Soma	360\$00

Os requerimentos necessários já foram entregues, nessa Escola, pelo aluno referido.

Respeitante a este pagamento agradeço a V.Exa. o obséquo de me mandar enviar os respectivos documentos.

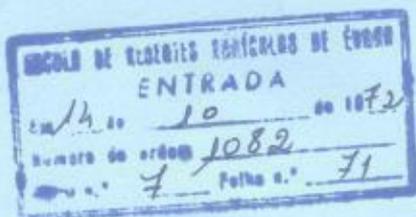
Aproveito a oportunidade para solieitar de V. Exa. o favor de me mandar remeter o documento comprovativo da matricula para efeitos de Abono de Familia e, bem assim, o documento necessário para solicitar à Empresa João Candido Belo o passe para o aluno referido nos seus serviços de transporte.

Com elevada consideração, apresento a V. Exa. os meus melhores cumprimentos

Mt^o. Ven^o. e Dbg^o.

28.

(José Baptista Militão Sardinha)



ARQUIVO HISTÓRICO

Ex.º sr. Director da Escola de Regentes Agrícolas de Évora

João Manuel Lucas Sardinha, aluno n.º 1059
da escola da minha digna direcção de V. Ex.º filho de José
Baptista Vilela Sardinha e de Rosalina Vargado Lucas, natural
da freguesia de S. João Baptista concelho de Castelo Branco
portador de bilhete de identificação n.º 4733106 passado pelo
arquivo de identificação de Évora em 19 de Abril de 1971
estando a frequentar o 4.º ano do curso de regentes
agrícolas, profereço nesta escola nos termos do Decreto
n.º 38026, de 2 de Novembro de 1950, necessitando para
efeitos de abono de família, venho muito respeitosamente
rogar a V. Ex.º se digna mandar passar certidão de
habilitações

Respeitosamente

13, Outubro 1972

29.

João Manuel Sardinha



+++++ António Maria Janeiro +++++

JOÃO MANUEL LUCAS SARDINHA +++++

+++++

19 de Março de 1956 +++++

São João Baptista +++++

Campo Maior +++++

José Baptista Militão Sardinha e de Rosalina Morga-
do Lucas, se encontra matriculado e frequenta no corrente
ano lectivo de mil novecentos e setenta e dois/mil nove-
centos e setenta e três, o quarto ano do curso de regente
agrícola professado nesta Escola nos termos do Decreto nº.
38 026, de 2 de Novembro de 1950. +++++

O PRESENTE CERTIFICADO SÓ TEM VALIDADE PARA EFEITOS DE
ABONO DE FAMÍLIA +++++

+++++

+++++



ARQUIVO HISTÓRICO

JOSÉ BAPTISTA MILITÃO SARDINHA
RUA DE VASCO SARDINHA, 5
CAMPO MAIOR



Campos Maior, 11 de Janeiro de 1973.

Exm^o. Senhor
Director da Escola de Regentes Agrícolas de
É V O R A

Com a minha carta de 21 de Setembro de 1972, enviei a V. Exa. o meu cheque n.º. 628497 s/o Banco Nacional Ultramarino, da importância de 572\$00, para cumprimento do conteúdo do postal de V. Exa., de 1 de Agosto p.º.p.º..

Acontece, porém, que até à presente data não me foi enviado o recibo respectivo nem as requisições que originaram aquele débito, tal como eu solicitava.

Por este motivo venho pedir a V. Exa. o favor de me mandar informar se o cheque referido foi recebido nessa Escola, ou se porventura se extraviou para enviar outro cheque e solicitar ao Banco a anulação do primeiro.

Com elevada consideração, apresento a V. Exa. os meus melhores cumprimentos

Atentamente

(José Baptista Militão Sardinha)

3).

1059

Nos termos da Lei não é permitido aumentar o número de linhas deste papel ou escrever nas suas margens.



3171
UNIVERSIDADE DE EVORA
BIBLIOTECA DE HISTÓRIA E GEOGRAFIA
ENTRADA
em 31. 3 de 1973
DIRECÇÃO DE BIBLIOTECAS 110
Livro nº 188 JAN. 1973 nº 6



ARQUIVO HISTÓRICO

João Henrique de Paiva, filho de
Alfonso Augusto de Paiva e
Luísa Maria de Paiva, atendente de
loja de roupa, filho de
Alfonso Augusto de Paiva e
Luísa Maria de Paiva. Repres. Agente. Evora,
entre dias 10 e 13 de Janeiro,
por seu pai - mãe

Recebeu em nome de
o filho João

Evora, 17 de Janeiro 1973

[Handwritten signature]





ARQUIVO HISTÓRICO

9059
JOSE BAPTISTA MILITÃO SARDINHA
RUA DE VASCO SARDINHA, 5
CAMPO MAIOR

Campe Mayor, 17 de Maio de 1973.

Exm^o. Senhor
Director da Escola de Regentes Agrícolas de
EVORA

Para cumprimento do conteúdo no postal de V. Exa., de 14 do presente mês, junto envio o m/cheque n^o. 637274 s/o Banco Nacional Ultramarino, da importância de Esc: 1 382\$60, devidamente visado, pagável em Évora e à ordem de V. Exa.

Muito grato ficaria a V. Exa. se se dignasse mandar enviar-me o respectivo recibo, bem como as requisições que deram motivo ao débito.

Para esclarecimento de V. Exa. devo informar que o débito referido não tinha sido ainda pago, em virtude de não ter recebido o recibo referente ao pagamento que efectuei em 21/9/972, através do m/cheque n^o. 628497 da importância de 572\$00.

Em 11 de Janeiro do presente ano, voltei a solicitar o competente recibo e as requisições respectivas, não obtendo qualquer resposta.

Sem outro assunto, confesso-me de V. Exa.

Mt^o.Att^o.Ven^o.e Dbg^o.

33.

(José Baptista Militão Sardinha)



Nos termos da Lei não é permitido aumentar o número de linhas deste papel ou escrever nas suas margens.



ARQUIVO HISTÓRICO

Com: Senhor Director da Escola de Regentes
Agrícolas de Évora

João Manuel Lucas Sardinha, apuro n.º 1059,
de 17 de idade nascido no dia 19 de Março de 1956
na freguesia de S. João Baptista campo de Campo
Faior, filho de José Baptista Tefifão Sardinha e
de Rosalina Torgado Lucas portador do bilhete
de identificação n.º 4733106 passado pelo arquivo
de identificação de Lisboa em 19 de Abril de
1971 tendo transitado no ano lectivo anterior
e desejando matricular-se no 5.º ano do curso de
regentes agrícolas frequentado na escola de que V. Ex.ª
é tão digno Director, ao abrigo do Decreto n.º
38026, de 2 de Novembro de 1958, cuja a v. Ex.ª
se digna autorizar, e também na disciplina de práticas
encarregado de educação é José Bap-
tista Tefifão Sardinha, residente na Rua Vasco
Sardinha n.º 5, Campo Faior

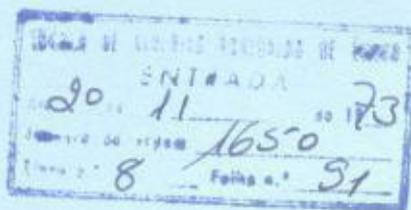
34.

Peço deferimento
Evora 17 de Agosto de 1973

João Manuel Lucas Sardinha



Passafium - 2 de Novembro de 1950



ARQUIVO HISTÓRICO

Exm. Sr.

Director da Escola de Regentes Agrícolas de
Evora

João Samuel Lucas Sardinha, aluno
n.º 1059 da Escola da sua digna Direcção de
V. Exa., filho de José Baptista Hilário Sardinha e de
Rosalina Morgado Lucas, natural do freguesia de
S. João, concelho de Campo Maior, forçado do Brito,
de identidade n.º 4733/06 forçado pelo Arquivo de
Identificação de Lisboa em 19/4/71, estando
a frequentar o 5.º ano do curso de regentes
agrícolas professado nesta Escola nos termos do Decreto
n.º 38026, de 2 de Novembro de 1950, meunifendo
sem efeito de abono de família, venho humil-
tamente rogar a V. Exa. se digna mandar
fazer certidão de habilitação.

De Deferimento

Evora, 20 de Novembro de 1973

Pelo Regente, José Hilário Sardinha



ARQUIVO HISTÓRICO

+++++ António Maria Janeiro +++++

JOÃO MANUEL LUCAS SARDINHA +++++

+++++
+++++

19 de Março de 1956 +++++

São João Baptista +++++

Campo Maior +++++

José Baptista Militão Sardinha e de Rosalina Morgado

Lucas, se encontra matriculado e frequenta, no corrente ano lectivo de mil novecentos e setenta e três/mil novecentos e setenta e quatro, o quinto ano do curso de regente agrícola, professado nesta Escola nos termos do Decreto nº.38 026, de 2 de Novembro de 1950. +++++

+++++

O PRESENTE CERTIFICADO SÓ TEM VALIDADE PARA EFEITOS DE

ABONO DE FAMÍLIA +++++

+++++

36.



EXCERTE DE		ARQUIVO HISTÓRICO	
Linha	13	12	de 73
Entrada de	1917		
Livro n.º	8	Folha n.º	56

Ex.ª Sr. Director da Escola de Regentes Agrícolas de Évora

João Manuel Lucas Sardinha, número n.º 1059, da escola da municipalidade direcção de V. Ex.ª, filho de José Baptista Baptista Sardinha e de Rosa Maria Figueiredo Lucas, natural da freguesia de S. João Baptista, concelho de Campo Maior, portador de bilhete de identidade n.º 4733106, passou pelo serviço de identificação de Lisboa em 19/4/73 estando a frequentar o 5.º ano de curso de Regentes agrícolas professando nesta escola ao termo do Decreto n.º 38026 de 2 de Novembro de 1950, necessitando para obter de abono de família, sem muito respeito meço rogar a V. Ex.ª, se digere mandar passar certidão de habilitação.

Pede deferimento

37.

13 de Dezembro de 1973

João Manuel Lucas Sardinha



+++++ António Maria Janeiro +++++

JOÃO MANUEL LUCAS SARDINHA +++++

+++++
+++++

19 de Março de 1956 +++++

São João Baptista +++++

Campo Maior +++++

José Baptista Militão Sardinha e de Rosalina Morgado

Lucas, esteve matriculado e frequentou, no ano lectivo anterior de mil novecentos e setenta e dois/mil novecentos e setenta e três, o quarto ano do curso de regente agrícola, professado nesta Escola nos termos do Decreto nº. 38 026, de 2 de Novembro de 1950. +++++

No corrente ano lectivo de mil novecentos e setenta e três/mil novecentos e setenta e quatro, encontra-se matriculado e frequenta, o quinto ano do referido curso. +++++

O PRESENTE CERTIFICADO SÓ TEM VALIDADE PARA EFEITOS DE ABONO DE FAMÍLIA +++++

III - INFORMAÇÕES RELATIVAS AO AGREGADO FAMILIAR

A - Rendimentos do agregado familiar

(Agregado familiar é o conjunto de pessoas que vivem em comunhão de mesa e tecto pertencentes à mesma família)

19. Grau de parentesco com o candidato	20. NOME	21. Profissão ou Ocupação	22. Idade	Rendimentos mensais certos		Rendimentos anuais variados				27. OBSERVAÇÕES
				23. Ordenados, Gratificações, pensões ou outras remunerações mensais líquidas	24. Abono de família (discriminar o correspondente a cada um)	25. Remunerações adicionais líquidas: horas extraordinárias, gratificações, subsídios de férias, 13.º mês, etc. (estimativa anual)	26. Outros rendimentos anuais: negócios, propriedades urbanas ou rústicas, percentagens, comissões, etc. (estimativa anual)			
pai	Jose Baptista Filipe Mendes	Emp. Scritório	41	3200\$		6400\$				
pai	Rozalia Leopoldo Lucas	Jornalista		-						
irmão	Aurea de Fátima Lucas Mendes	Spiciante	14	-	180\$					
	João Manuel Lucas Mendes		17	-	180\$					



ARQUIVO HISTÓRICO

B - Situação dos filhos menores

28. Número de filhos menores que vivem em permanência com o agregado familiar 2

29. Número de filhos menores deslocados do agregado familiar: por motivos de estudos 1
por outras razões _____

C - Outras pessoas a cargo do agregado familiar

Se alguma das pessoas que fazem parte do agregado familiar não pode trabalhar, indique:

30. Nome _____

31. A incapacidade para o trabalho é: permanente temporária

32. Qual a doença ou outra causa _____

33. Tem encargos permanentes com tratamentos ou medicamentos? Sim Não

D - Habitação

34. O agregado familiar vive em habitação: própria arrendada cedida

35. Montante da renda ou encargos mensais regulares _____ \$

36. Nome e morada do senhorio ou proprietário da casa: _____

IV - DESPESAS INERENTES À FREQUÊNCIA DA ESCOLA

A - Alojamento

Se o candidato por motivo de estudo tem de alugar-se fora da residência familiar, indique:

37. O candidato vai alugar-se: em residência de estudantes ; em pensão ; em casa particular: como hóspede ; gratuitamente ; outra (indique) _____

Despesa mensal 1.300\$00

B - Transportes

38. Distância da residência do candidato em tempo de aulas ao estabelecimento de ensino 1 Km

39. Meios de transporte que utiliza: a pé andando diariamente (ida e volta) _____ Km; comboio ; carreira pública de camionagem ; transporte escolar, privativo ou de aluguer ; automóvel particular ; automóvel de aluguer ; outro (indique) _____

40. Se utiliza transporte público, indique a(s) empresa(s) _____

41. Despesa mensal em transportes 1.300\$00

D - Alimentação

42. Precisa de tomar alguma refeição diariamente fora de casa: Sim Não

43. Indique onde a toma _____

44. Costuma levar alguma merenda ou alimento? Sim Não

45. Indique as horas a que, normalmente: sai de casa ____ h ____ e chega a casa ____ h ____

V - OUTROS BENEFÍCIOS DE ACÇÃO SOCIAL ESCOLAR

46. Recebeu alguma bolsa ou subsídio de estudo do I.A.S.E. no ano lectivo de 1972-73? Sim Não

47. Recebeu algum auxílio económico para estudo de qualquer outra entidade? Sim Não

Em caso afirmativo indique essa entidade _____

48. Se o candidato ou outros elementos do agregado familiar pediram algum auxílio económico ao I.A.S.E. ou a outra entidade, para o presente ano lectivo, indique:

49. Grau de parentesco	50. NOME	51. Estabelecimento de ensino que vai frequentar	52. Entidade a quem pediu auxílio económico

VI - O CANDIDATO REQUERE AUXÍLIO ECONÓMICO PARA

53. Alojamento 54. Transportes 55. Alimentação 56. Livros e material escolar duradouro 57. Material escolar de consumo corrente

VII - TERMO DE RESPONSABILIDADE

58. O encarregado de educação e o candidato declaram aceitar as disposições regulamentares para a concessão de auxílios económicos pelo I.A.S.E. e assumem inteira responsabilidade, nos termos da lei e dos regulamentos, pela exactidão de todas as declarações constantes deste boletim.

59. Camilo Louro 16 de Março de 1974

60. Assinatura do candidato João Manuel Lucas Mendes

61. Assinatura do encarregado de educação Jose Baptista Filipe Mendes

DOS BENEFÍCIOS ECONÓMICOS EM GERAL

Art.º 1.º — 1. A concessão, pelo Instituto de Acção Social Escolar, (I.A.S.E.), de auxílios económicos aos alunos poderá revestir as modalidades de bolsas de estudo, subsídios regulares e eventuais e tem por objectivo facilitar aos alunos o prosseguimento dos estudos.

2. A bolsa de estudo e o subsídio regular, traduzem-se na atribuição de um auxílio económico dirigido às necessidades dos alunos.

3. O subsídio eventual consiste num auxílio económico destinado a cobrir situações transitórias e imprevistas dos estudantes, não abrangidos no número anterior, e apreciados caso a caso.

4. Tanto as bolsas de estudo como os subsídios referidos nos números anteriores têm a natureza de uma comparticipação nos encargos a que se dirigem.

Art.º 2.º — Podem beneficiar dos auxílios económicos previstos no art.º 1.º os alunos que frequentem estabelecimentos de ensino oficial e ainda os do ensino particular situados em localidades onde não haja ensino oficial congénere.

Art.º 3.º — 1. Os alunos abrangidos pelo art.º 2.º são admitidos a concorrer aos benefícios previstos no art.º 1.º desde que reúnem, cumulativamente, as seguintes condições:

- a) Carência de recursos económicos
- b) Aproveitamento escolar

2. a) Com base na Portaria n.º 260/72 consideram-se com carência de recursos os alunos cujos pais auferiram rendimento mensal líquido que, somado com o dos filhos menores, deduzida a quantia de 5 000\$00, seja igual ou inferior ao produto do número de filhos menores, por 1 000\$00.

b) Se a residência dos pais se situar em localidade que, pela distância e falta de transportes relativamente à respectiva escola, não permita a regular frequência desta, considerar-se-á no produto mencionado no número anterior a quantia de 1 500\$00 por cada filho menor que, por aquele motivo, tenha de residir fora de casa dos pais.

3. Existe aproveitamento quando se verifica passagem ao ano imediato.

4. a) Dispensar-se-á a verificação do disposto no número anterior sempre que a falta de passagem de ano tenha sido causada por doença do requerente ou por qualquer outra circunstância de força maior, que seja atendível, comunicada, oportunamente, ao estabelecimento de ensino.

b) Nos casos referidos na alínea a) as bolsas de estudo serão transformadas em subsídios.

II

BOLSAS DE ESTUDO — Atribuição

Art.º 4.º — 1. A admissão ao concurso das bolsas de estudo a conceder pelo I.A.S.E. exige que o requerente reúna os requisitos previstos nas disposições anteriores.

Art.º 5.º — Os processos serão apreciados no estabelecimento de ensino frequentado pelo requerente, pelo Núcleo de Acção Social Escolar, segundo critérios definidos, em normas, pelo I.A.S.E.

Art.º 6.º — A efectiva concessão da bolsa dependerá:

- a) Da verba atribuída a cada estabelecimento de ensino;
- b) Dos quantitativos fixados, em termos genéricos, pelo I.A.S.E.;
- c) Da apreciação pelo Núcleo de Acção Social Escolar da situação económica feita com base na Portaria n.º 260/72, conjugada com as informações constantes no boletim.

Art.º 7.º — O Núcleo de Acção Social Escolar verificará as condições de admissão e realizará as operações tendentes à graduação e atribuição das bolsas.

Art.º 8.º — 1. Da decisão do Núcleo de Acção Social Escolar poderá haver recurso para o I.A.S.E..

2. O recurso dará entrada no próprio estabelecimento de ensino e será este que o remeterá ao I.A.S.E., devidamente informado, para posterior resolução.

Art.º 9.º — O valor da bolsa será repartido por 10 prestações mensais com início em Outubro.

Cessação, Revisão e Renovação das Bolsas

Art.º 10.º — 1. Constituem causas de cessação imediata da bolsa de estudo:

- a) A inexactidão das declarações prestadas pelo candidato ou seu representante legal;
- b) A aceitação pelo beneficiário de outra bolsa de estudo ou subsídio regular concedido por outra instituição pública ou privada para o mesmo ano lectivo;
- c) A desistência por parte do bolsista;
- d) A interrupção da frequência escolar que obste à matrícula no ano lectivo e curricular imediato.

2. Nos casos a que se referem as alíneas a) e b) do número anterior, o I.A.S.E. reserva-se o direito de exigir a reposição das mensalidades já pagas.

Art.º 11.º — 1. No decurso do ano lectivo podem constituir motivo de revisão da bolsa as modificações ocorridas na situação económica do bolsista;

2. As modificações a que se refere o n.º anterior poderão conduzir à cessação imediata da bolsa se forem de tal ordem que deixe de se justificar a sua manutenção.

Art.º 12.º — O bolsista informará sempre o estabelecimento de ensino da verificação de situações previstas no art.º 10.º n.º 1.

Art.º 13.º — 1. As bolsas concedidas nos termos deste regulamento serão, em princípio, renováveis, tendo em conta o aproveitamento escolar e a manutenção das condições económicas.

2. O seu montante poderá, no entanto, variar de acordo com os critérios e normas fixadas em cada ano pelo I.A.S.E..

Processo para Concessão

Art.º 14.º — 1. A bolsa é requerida mediante o preenchimento de um boletim elaborado pelo I.A.S.E. e adquirido pelo interessado, no estabelecimento de ensino, pela quantia de 1\$00.

2. O produto da venda dos boletins reverterá a favor do Núcleo de Acção Social Escolar do mesmo estabelecimento de ensino.

Art.º 15.º — 1. Do boletim constarão todas as declarações necessárias à apreciação dos pedidos, de acordo com os critérios preceituados nas disposições anteriores.

2. Para efeitos do disposto no número anterior as secretarias dos estabelecimentos de ensino fornecerão aos Núcleos de Acção Social Escolar todas as informações ou esclarecimentos tendentes à boa execução das normas regulamentares.

3. Os processos não carecem de confirmações passadas pelas entidades oficiais assentando a veracidade das declarações prestadas no termo de responsabilidade assinado pelo encarregado de educação ou pelo próprio aluno quando maior.

4. A verificação da veracidade das declarações prestadas será feita posteriormente pelo Núcleo de Acção Social Escolar que contactará, directamente, as entidades oficiais ou privadas que considerar necessárias para o efeito.

5. A verificação de falsas declarações levará o Núcleo de Acção Social Escolar a propor ao I.A.S.E. a anulação dos benefícios concedidos e eventualmente, ao Director do Estabelecimento de ensino, procedimento disciplinar contra o aluno.

Art.º 16.º — 1. O prazo do concurso coincide com o prazo normal de matrícula.

2. O boletim, devidamente preenchido, será apresentado pelo interessado na secretaria do estabelecimento de ensino, no acto da respectiva matrícula.

Art.º 17.º — 1. No acto da entrega, a secretaria verificará se o boletim se acha devidamente preenchido, devolvendo, para regularização, todos aqueles que não estejam nessas condições.

2. No caso referido no número anterior será facultado ao requerente um prazo de 8 dias, a contar do último dia do prazo da matrícula, para apresentação do boletim devolvido.

Art.º 18.º — Até final do mês de Novembro, o Núcleo de Acção Social Escolar enviará ao I.A.S.E. lista dos alunos beneficiados.

Art.º 19.º — 1. O Núcleo de Acção Social Escolar afixará dentro do mesmo prazo, no estabelecimento de ensino, uma lista nominal dos alunos beneficiados e do quantitativo global atribuído às bolsas no respectivo estabelecimento de ensino.

2. O prazo referido no número anterior poderá ser excepcionalmente prorrogado, com autorização pelo I.A.S.E., por motivos devidamente justificados.

Art.º 20.º — O Núcleo de Acção Social Escolar dará conhecimento ao I.A.S.E. dos alunos que tenham desistido ou pedido transferência para outro estabelecimento de ensino devendo o quantitativo da bolsa que lhe fora atribuída reverter a favor do Núcleo de Acção Social Escolar ou acompanhar o aluno, conforme o caso.

Art.º 21.º — 1. O estabelecimento de ensino entregará ao bolsista, até 15 de cada mês, a prestação correspondente, mediante a apresentação pelo aluno, no acto da entrega, de um recibo assinado pelo encarregado de educação.

2. Os recibos comprovativos da entrega da prestação da bolsa ao beneficiado ficarão arquivados nos serviços do Núcleo de Acção Social Escolar do respectivo estabelecimento de ensino.

Art.º 22.º — Quando por qualquer motivo, resultante do funcionamento anómalo do estabelecimento de ensino, se torne inexequível o rigoroso cumprimento do estipulado nos art.ºs 18.º, 19.º e 20.º, o estabelecimento de ensino deverá fazer ao I.A.S.E. a respectiva comunicação até 30 de Agosto.

Art.º 23.º — O Instituto de Acção Social Escolar tomará todas as providências que julgar necessárias no intuito de garantir o efectivo cumprimento do disposto nos artigos anteriores.

III

DOS SUBSÍDIOS REGULARES

Art.º 24.º — Sempre que no decurso do ano lectivo e depois de esgotados os prazos para o requerimento de bolsas, ocorrer qualquer alteração na situação económica do aluno que o coloque nas condições do presente regulamento, poderá o interessado candidatar-se a um subsídio regular.

Art.º 25.º — 1. As condições de admissão, a forma de atribuição e o processo para concessão dos subsídios regulares reger-se-ão pelas disposições correspondentes para a atribuição de bolsas, com as necessárias adaptações.

2. O montante global do subsídio a atribuir será referido apenas ao período de tempo a partir do qual foi requerido o benefício e até ao fim do ano lectivo.

IV

DOS SUBSÍDIOS EVENTUAIS

Art.º 26.º — 1. O subsídio eventual, previsto no n.º 3 do art.º 1, poderá ser requerido em qualquer altura do ano lectivo e acumulável com bolsa de estudo ou subsídio regular.

2. O interessado, que se julgue em condições de poder beneficiar deste auxílio económico, entregará juntamente com o boletim, a que se refere o art.º 16.º, um requerimento dirigido ao Núcleo de Acção Social Escolar, no qual descreverá, fundamentalmente, a situação com que justifica o pedido.

Art.º 27.º — 1. O montante que for concedido, calculado em função dos critérios do presente regulamento e atendendo a situação imprevista e invocada pelo requerente, será variável e entregue de uma só vez.

2. Em tudo o mais, aplicar-se-ão aos processos para concessão do subsídio eventual os termos descritos nos art.ºs 15.º e seguintes no que lhe for aplicável.

Art.º 28.º — Sempre que assim entender necessário o Núcleo de Acção Social Escolar recorrerá a verbas próprias ou a subsídios concedidos pelo I.A.S.E..

V

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art.º 29.º — Os serviços de Acção Social Escolar dos estabelecimentos de ensino fomentarão junto dos alunos a utilização dos serviços existentes ou a criar e organizar pelo I.A.S.E. para prover às necessidades especificamente escolares, e fornecerão todas as informações que permitam àquele Instituto exercer eficazmente a sua competência.

Art.º 30.º — A concessão das bolsas ou subsídios constantes deste regulamento não isenta o beneficiado do pagamento da quotização anual, no acto da matrícula, nos termos do art.º 5.º do Decreto-Lei 608/71, de 30 de Dezembro.

Art.º 31.º — As dúvidas eventualmente suscitadas pela aplicação deste regulamento serão esclarecidas pelos serviços do Instituto de Acção Social Escolar, ou, se for caso disso, por despacho ministerial.

Art.º 32.º — O presente regulamento entra imediatamente em vigor.

Paralelo para

1059

JOSE BAPTISTA MILITÃO SARDINHA
CAMPO MAIOR



ARQUIVO HISTÓRICO



Campo Maior, 22 de Abril de 1974.

Exm^o. Senhor
Director da Escola de Regentes Agrícolas de
EVORA

Para crédito da m/conta depósito caução, junto envio a V. Exa. o m/cheque nº. 660551 s/o Banco Nacional Ultramarino, da importância de 569\$00, conforme me foi solicitado pelo s/postal de 16 do presente mês.

Agradecendo o envio do respectivo recibo e das competentes requisições, confesse-me de V. Exa.

Atentamente

(José Baptista Militão Sardinha)

40.



Escola de Regentes Agrícolas de Évora



ARQUIVO HISTÓRICO

Exm^o. Senhor

*João Baptista de Brito Gardinha
Rua Passo Gardinha 5*

Campo Largo

Sua referência

Sua comunicação de

Nossa comunicação Ofício n.º

456

Proc. *1059*

Evora

8/6/74

ASSUNTO

Tenho a honra de informar que ao aluno n.º 1059, João Manuel Lucas Gardinha de que V.Ex^a. é encarregado de educação, foi atribuído um subsídio de (20000) itil e duzentos resen. referente ao ano lectivo de 1974/1975 e que a referida importância foi nesta data lançada na sua conta depósito.

Apresento a V.Ex^a. os meus cumprimentos.

Nota: P. A. S. E.

Escola de Regentes Agrícolas de Évora, 8 de Junho de 1974

A Bem da Nação

L.

Director,

Manuel Fernandes



Escola de Regentes Agrícolas de Évora



ARQUIVO HISTÓRICO

Exm^o. Senhor

José Baptista da Costa Garduinha
Rua Vasco Garduinha 5
Campo Maior

Sua referência:

Sua comunicação de:

Nossa comunicação: Offício n.º

Proc:

1009

Évora

588
12/7/74

ASSUNTO:

Para que seja considerada a passagem ao ano imediato do aluno n.º; do ano, *José Baptista da Costa Garduinha*.....
Rua Vasco Garduinha.....
queira remeter com a maior brevidade possível a quantia de
2.400,00 referente às propinas de exame, devidas mesmo pelos alunos dispensados de exame.

Com os melhores cumprimentos.

A bem da Nação

O Director,

Albano Fernandes

42.

Nos termos da Lei não é permitido aumentar o número de linhas deste papel ou escrever nas suas margens.



ARQUIVO HISTÓRICO

Com: Senhor Director da Escola de Regentes Agrícolas de Évora

Jão Manuel Lucas Sargento, aluno n.º 1059 de 28 anos de idade, nascido no dia 19 de Janeiro de 1956, na freguesia de S. João Baptista, concelho de Campo Maior, filho de Jão Baptista Jofino Sargento e de Rosalinda Morgado Lucas, portador do bilhete de identificação n.º 4733106 passado pelo arquivo de identificação de Lisboa em 19 de Abril de 1971, tendo transitado no ano lectivo anterior e frequentado matriculando-se no 6.º ano do curso de Regente Agrícola, professado na Escola de que V. Ex.ª é tão digno Director, ao abrigo do decreto n.º 38026 de 2 de Novembro de 1950, roga a V. Ex.ª se digno autorizar.

O encarregado de educação é Jão Baptista Jofino Sargento, residente na Rua Vasco Sargento n.º 5, Campo Maior 43.

Pede Depoimento

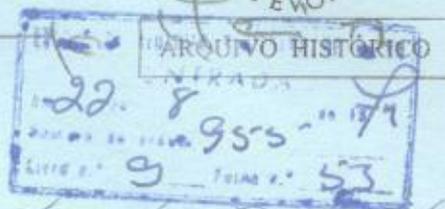
Évora 21 de Agosto de 1974

Jão Manuel Lucas Sargento

Rua Vasco Sardi



Carta



Ex.^{ma} Senhor Director da Escola de Regentes Agrícolas de Évora

João Manuel Lucas Sardinha, aluno n.º 1059 da Escola de meu nome e direcção de V. Ex.^{ma}, filho de José Baptista Toffino Sardinha e de Rosalina Fogaça Lucas, natural da freguesia de S. João Baptista concelho de Campo Maior, portador do bilhete de identidade n.º 4733106, passado pelo organismo de identificação de Lisboa em 19/4/74 estando a frequentar o 6.º ano do curso de Regentes Agrícolas proferido nesta Escola nos termos do Decreto n.º 38026 de 2 de Novembro de 1950, necessitando para efeitos de abono de família, venho muito respeitavelmente rogar a V. Ex.^{ma} se digno mandar passar certidão de habilitações.

Respeitavelmente

44.

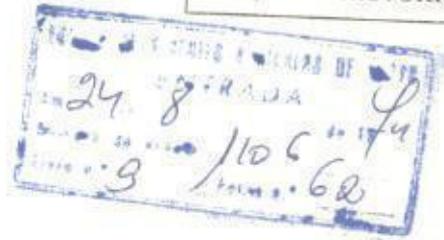
Évora, 21 de Agosto de 1974

João Manuel Lucas Sardinha



ARQUIVO HISTÓRICO

JOSE BATISTA MILITÃO SARDINHA
CAMPO MAIOR



Campos Maior, 22 de Agosto de 1974.

Exm^o. Senhor
Chefe da Secretaria da Escola de Regentes Agrícolas de
EVORA

Para os devidos e legais efeitos, junto envio a V. Exa., devidamente preenchido e assinado, o boletim do Instituto de Acção Social Escolar, respeitante ao aluno nº. 1 059, JOÃO MANUEL LUCAS SARDINHA, a fim de V. Exa. mandar dar o seguimento necessário.

Com os meus antecipados agradecimentos, apresento os melhores cumprimentos

Atentamente

45.

(José Batista Militão Sardinha)

III - INFORMAÇÕES RELATIVAS AO AGREGADO FAMILIAR

A - Rendimentos do agregado familiar

(Agregado familiar é o conjunto de pessoas que vivem em comunhão de mesa e tecto pertencentes à mesma família)

19. Grau de parentesco com o candidato	20. NOME	21. Profissão ou Ocupação	22. Idade	Rendimentos mensais certos		Rendimentos anuais variados		27. OBSERVAÇÃO
				23. Ordenados, Gratificações, pensões ou outras remunerações mensais líquidas	24. Abono de família (discriminar o correspondente a cada um)	25. Remunerações adicionais líquidas: horas extraordinárias, gratificações, subsídios de férias, 13.º mês, etc. (estimativa anual)	26. Outros rendimentos anuais: negócios, propriedades urbanas ou rústicas, percentagens, comissões, etc. (estimativa anual)	
Candidato	João Samuel Lucas Sardinha	Estudante	18		180 \$			UNIVERSIDADE DE EVORA ARQUIVO HISTÓRICO
Imã	Aurora de Sá Lima Lucas Sardinha	"	15		180 \$			
Clã	Rosália Rogado Lucas	Doméstica	37					
Sã	João Baptista Xilite Sardinha	Emp. Sanitário	41	3300 \$		10200 \$		
				\$	\$	\$	\$	
				\$	\$	\$	\$	
				\$	\$	\$	\$	
				\$	\$	\$	\$	
				\$	\$	\$	\$	
				\$	\$	\$	\$	
				\$	\$	\$	\$	
				\$	\$	\$	\$	
				\$	\$	\$	\$	
				\$	\$	\$	\$	
				\$	\$	\$	\$	
				\$	\$	\$	\$	

B - Situação dos filhos

28. Número de filhos que vivem na economia doméstica do agregado familiar 2
29. Número de filhos deslocados do agregado familiar por motivos de estudos 1
- por outros motivos -

C - Outras pessoas a cargo do agregado familiar

Se alguma das pessoas que fazem parte do agregado familiar não pode trabalhar, indique:

30. Nome _____
31. A incapacidade para o trabalho é: permanente
- temporária
32. Qual a doença ou outras causas _____
33. Tem encargos permanentes com tratamentos ou medicamentos? Sim
- Não

D - Habitação

34. O agregado familiar vive em habitação: própria
- arrendada
- cedida
35. Montante da renda ou encargos mensais regulares Em Valverde faga renda a casa 1600 \$
36. Nome e morada do senhorio ou proprietário da casa Rosa Maria Salgueira

IV - DESPESAS INERENTES À FREQUÊNCIA DA ESCOLA

A - Alojamento

Se o candidato por motivo de estudo tem de alugar-se fora da residência familiar, indique:

37. O candidato vai alugar-se: em residência de estudantes
- em pensão
- em casa particular como hóspede
- em casa particular gratuitamente
38. Despesa mensal com o alojamento 1.500 \$

45b.

B - Transporte

39. Distância da residência do candidato em tempo de aulas ao estabelecimento de ensino 1 Km
40. Meio de transporte que utiliza: a pé
- andando diariamente (ida e volta) _____ Km
- de comboio
- em carreira pública de camionagem
- em transporte escolar privativo ou de aluguer
- em automóvel particular
- em automóvel de aluguer
- em outro meio de transporte
- indicando qual _____
41. Se utiliza transporte público, indique a(s) empresa(s) _____

42. Despesa mensal em transportes _____ \$

C - Alimentação

43. Precisa de tomar alguma refeição fora de casa: Sim
- Não
44. Indique onde a toma Nu Pensão
45. Costuma levar alguma merenda ou alimento? Sim
- Não
46. Indique as horas a que, normalmente: sai de casa _____ h e chega a casa _____ h

V - OUTROS BENEFÍCIOS DE ACÇÃO SOCIAL ESCOLAR

47. Recebeu alguma bolsa ou subsídio de estudo do IASE no ano lectivo de 1973 - 74? Sim
- Não
48. Recebeu algum auxílio económico para estudo de qualquer outra entidade? Sim
- Não
- Em caso afirmativo indique essa entidade _____
49. Se o candidato ou outros elementos do agregado familiar pediram algum auxílio económico ao IASE ou a outra entidade, para o presente ano lectivo, indique no quadro a seguir:

45c.

50. Grau de parentesco com o candidato	51. NOME	52. Estabelecimento de ensino que vai frequentar	53. Entidade a quem pediu auxílio económico
Candidato	João Samuel Lucas Jordão	Escola Regente Aguiar	IASE
	Aurora de Fátima Lucas Jordão	Licença Nacional de Hotelaria	IASE

VI - O CANDIDATO REQUERE :

- 54. Bolsa de estudo
- 55. Subsídio para alojamento
- 56. Subsídio para transportes
- 57. Subsídio para alimentação
- 58. Subsídio para material escolar de uso corrente
- 59. Livros e material escolar duradouro
- 60. Isenção de propinas
- 61. Outros auxílios
- 62. Indique quais: _____

VII - TERMO DE RESPONSABILIDADE

- 63. O encarregado de educação e o candidato declaram aceitar as disposições para a concessão de auxílios económicos pelo I.A.S.E. e assumem inteira responsabilidade, nos termos da lei e dos regulamentos, pela exactidão de todas as declarações constantes deste boletim.
- 64. Campo Maior 20 de Agosto de 1974
- 65. Assinatura do candidato João Samuel Lucas Jordão
- 66. Assinatura do encarregado de educação João José de Fátima

VIII - CONFIRMAÇÕES :

- 67. Das declarações prestadas em 23, 24, 25 e 26 (a): Confirmo as declarações constantes nos n.ºs. 23, 24 e 25.
Campo Maior, 20/Agosto/1974.
João José de Fátima Gerente
Gerente do Conselho de Campo Maior
Confirmação e declaração de 1974
 Chefe da Repartição de Finanças João S. Cândido
- 68. Das declarações prestadas em 35 (b): _____

(a) A preencher pela entidade patronal ou pelo superior hierárquico, tratando-se de funcionário público, ou outras entidades competentes.

(b) A preencher pelo senhorio, proprietário da casa, ou pelo chefe da secção de finanças ou outras entidades competentes.



+++++ António Maria Janeiro +++++

JOÃO MANUEL LUCAS SARDINHA +++++

+++++
+++++

19 de Março de 1956 +++++

São João Baptista +++++

Campo Maior +++++

José Baptista Militão Sardinha e de Rosalina Morgado

Lucas, se encontra matriculado, para o próximo ano lectivo de mil novecentos e setenta e quatro/mil novecentos e setenta e cinco, no 6º.ano (Curso Complementar) a que se refere o Artº. 10º do Decreto nº. 38 026, de 2 de Novembro de 1950. +++++

O PRESENTE CERTIFICADO SÓ TEM VALIDADE PARA EFEITOS DE

ABONO DE FAMÍLIA +++++

+++++

+++++

46.

Nos termos da Lei não é permitido aumentar o número de linhas deste papel ou escrever nas suas margens.



ESCOLA DE REGENTES E TÉCNICOS DE EVORA
Em 14 de Novembro de 1974
Livreto n.º 9 Folha n.º 8



ARQUIVO HISTÓRICO

Ex^{ma} Senhor Presidente da Comissão de Custas da Escola de Regentes e Técnicos de Évora

João Manuel Lucas Sardinha, número m: 1059, filho de José Baptista Vitorino Sardinha e de Rosalina Vitorino Lucas, natural da freguesia de S. João Baptista, concelho de Campo Maior, portador do bilhete de identificação m: 4733106, passou pelo Arquivo de Identificação de Lisboa em 19/4/71 querendo realizar o seu tirocínio profissional na Repartição dos Criminos da Causa de Évora, com muito respeito e respeito, te rogar a V. Ex^{ma}, se digna conceder-lhe a necessária autorização

Dope Desferrimento
Évora, 13, Novembro de 1974

47.

João Manuel Lucas Sardinha



ARQUIVO HISTÓRICO

Exm^o. Senhor
Presidente da Comissão Liquidatária
dos Grémios da Lavoura do Distrito
de Évora

É V O R A

1059

1080

16/11/74

Nos termos do nº.2 do Artº. 2º. do Decreto nº. 38 026, de 2 de Novembro de 1950, requereu o aluno desta Escola, JOÃO MANUEL LUCAS SARDINHA, ~~naquele tempo~~ para realizar o seu tirocínio profissional sobre "Tecnologia", na Federação dos Grémios da Lavoura.

Nesta conformidade, tenho a honra de solicitar a V.Ex^ª. se digne informar-me se ao referido aluno deve ser concedida a respectiva autorização.

Apresento a V. Ex^ª. os meus melhores cumprimentos.

A Bem da República

O Presidente da Comissão de Gestão

48.



ARQUIVO HISTÓRICO

G U I A

-----///-----

Nos termos do Artº. 254º. do Decreto nº. 38 026, de 2 de Novembro de 1950, e autorização concedida pelo officio nº. 3656/74 de 23 de Novembro do corrente ano, na Federação dos Grémios da Lavoura, vai o aluno desta Escola, JOÃO MANUEL LUCAS SARDINHA, apresentar-se na referida Federação, a fim de realizar o seu tirocínio profissional, devendo os serviços informar esta Escola da data em que o aluno iniciou o referido tirocínio.

Escola de Regentes Agrícolas de Évora, 27 de Novembro de 1974

A Bem da República

O Presidente da Comissão de Gestão

/CP

LA.



ARQUIVO HISTÓRICO

Escola de Regentes Agrícolas de Évora

Exm^o. Senhor

João Manuel Lucas Sardinha

Seu referência.

Seu comunicação de.

Nossa comunicação: Ofício n.º 1139

Proc. 1059

Évora 27/11/74

Para os devidos efeitos e nos termos do Art.º 254.º do Decreto n.º 38 026, de 2 de Novembro de 1950, junto envio a guia para se apresentar na **Federação dos Grémios da Lavonra**, em **Évora**, a fim de iniciar o seu tirocínio como requereu.

Cumpre-me informar que o mesmo se realiza nos termos da alínea a) do n.º 1) do Art.º 255.º do Decreto acima citado, devendo também cumprir o disposto no despacho ministerial de 16 de Setembro de 1970 que para seu conhecimento se transcreve:

"..... todos os meses o aluno tirocinante deverá entregar, até 10 dias após o mês, a nota de assiduidade e um exemplar do relatório dos trabalhos efectuados, bem como as observações por estes suscitadas. O dirigente do tirocínio deverá confirmar expressamente o conteúdo (e não apenas rubricá-lo) podendo juntar-lhe qualquer informação que considere justificada. Findos os trabalhos o aluno terá que entregar três exemplares do relatório, sendo dois deles devidamente encadernados.

Com os meus cumprimentos.

~~XXXXXXXXXXXX~~

~~XXXXXXXXXX~~,

A Bem da República

o Presidente da Comissão de Gestão

50.

Federação dos Grémios da Lavoura do Distrito de Évora

Alvará de 15 de Junho de 1956

Largo Alexandre Herculano, 8
ÉVORA



ARQUIVO HISTÓRICO

Évora, 3/12/74

Ofício nº 592/74

TELEF. 24562

GRÉMIOS FEDERADOS:

Alandroal

Arraiolos

Borba

Estremoz

Évora e Viana do Alentejo

Montemor-o-Novo

Mora

Mourão

Portel

Redondo

Reguengos de Monsaraz

Vila Viçosa

Exmo. Senhor

Presidente da Comissão de Gestão

da Escola de Regentes Agrícolas de Évora

ÉVORA



Para os devidos efeitos, informamos V.Exa. que os alunos dessa Escola João Manuel Lucas Sardinha e João Dionísio Franco Cacheiro apresentaram credenciais e iniciaram, hoje, o seu tirocínio na nossa Fábrica de Extração e Refinação de Óleos.

Com os melhores cumprimentos, subscrevemo-nos,

Federação dos Grémios da Lavoura do Distrito de Évora
A COMISSÃO LIQUIDATÁRIA

5).

ESCOLA DE BEGOTES AGRICULTURA E FLORES
ENTRADA
Em 14 de 1 de 1975
N.º mesa de ordem 22
Livro n.º 10 Folha n.º

Não sendo de lotes
é permitido aumentar o
número de linhas deste
papel ou escrever nas
suas margens.



ARQUIVO HISTÓRICO

Ex.ª Sr. Presidente da Comissão de Estudos da Faculdade de
Ciências Exatas de Évora

João Manuel Lucas Tardinha, número m: 1059, filho de
José Baptista Tardinha e D. Maria Teresa Tardinha, natural da freguesia de S. João Baptista, concelho de
Lagoa, nascido no dia 19 de Janeiro de 1956,
portador do Bilhete de Identidade n: 4733106, passado
pelo Serviço de Identificação de Lisboa, vem muito
respeitosamente pedir a V. Ex.ª se digna expedir por 8
dias, a entrega do exemplar manual de identificação e
da respectiva folha de identidade.

Respeitosamente

14 Janeiro de 1975

João Manuel Lucas Tardinha

1057

ESCOLA DE REGISTOS AGRÍCOLAS DE ÉVORA
ENTRADA
Em 22 de 1 do 19 75
Número da ordem: 78
Livros / Folha n.º 5

= Fábrica de Extração de Óleos das Federações do
da Lavoura dos Distritos de Portalegre Évora e Baixo



TRABALHO REALIZADO NO MÊS DE DEZEMBRO

ARQUIVO HISTÓRICO

O Director de tirocinio: *[Handwritten Signature]*

Nº de Ordem	Dias	
I	2,3,4,5 6,7,8,9	Adaptação, localização e dimensão da fábrica
II	10,11,12,13 14	Generalidades sobre as matérias primas trabalhadas na fábrica.
A	15,16 17,18 19,20	Descrição geral do processo de extração de óleo de bagaço de azeitona.
A-1	21,22 23,24 25,26 27,28 29,30 31	A secagem a desintegração, o condicionamento e suas finalidades.

O tirocinante

~~O Director de Tirocinio~~ *[Handwritten Signature]*



ESTÁGIO INDUSTRIAL SOBRE EXTRACÇÃO DE ÓLEOS

ARQUIVO HISTÓRICO

EFFECTUADO

NA:

FÁBRICA DE EXTRACÇÃO DE ÓLEOS DAS FEDERAÇÕES
DOS GRÉMIOS DA LAVOURA DOS DISTRITOS DE
PORTALEGRE, ÉVORA E BAIXO ALENTEJO

POR:

JOÃO MANUEL LUCAS SARDINHA

-----XXX-----



ARQUIVO HISTÓRICO

=ESTÁGIO SOBRE EXTRACÇÃO DE ÓLEOS=

PLANO DE TRABALHO:

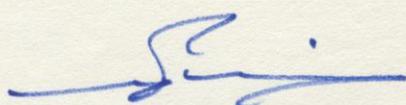
Parte Descritiva:

- A- Descrição geral do processo de extracção de óleo de bagaço de azeitona.
- A-1- A secagem a desintegração o condicionamento e suas finalidades.
- A-2- A extracção propriamente dita e seus factores determinantes.
- A-3- A evolução da acidez do bagaço em praça e consequente depreciação.

Parte Prática:

- B- Apresentação sobre forma gráfica da evolução da acidez do bagaço em praça e sua correlação com a temperatura e exposição ao ar ambiente
- B-1- Análise da depreciação dum bagaço de azeitona devido ao aumento de acidez.
- B-2- Estudo experimental (laboratório) Comparativo da eficiência da extracção de bagaço desintegrado após secagem e não desintegrado, no que se refere portanto á quantidade de óleo residual no bagaço extractado. Para a resolução deste problema empregar a sequênciã de lavagem desde miscela concentrada a hexano puro nas condições de escala industrial.

53b.

O Director de Tirocinio:-----




ARQUIVO HISTÓRICO

INTRUDUÇÃO=

O estágio que vou efectuar na fábrica de extracção de óleos das federações dos grémios da lavoura dos destritos de Portalegre, Évora, e Baixo Alentejo tem como objectivo principal o estudo promenorizado do processo de extracção de óleos com sol-vente e de todas as operações necessárias para a boa execução do referido processo.

Farei também um estudo sobre a elevação de acidez do bagaço exposto ao ar atmosférico, e um trabalho comparativo da eficiência da extracção debagaço desintegrado após secagem e não desintegrado no que se refere á quantidade de óleo residual no bagaço ~~residual~~.

Localização e dimensão da fábrica:

A fábrica de extracção de óleos das federações dos grémios da lavoura dos destritos de Portalegre, Évora e Baixo Alentejo, situa-se na zona industrial de Évora, ocupando uma área de 2ha. Anexa a esta área temos ainda a considerar uma área de 0,5ha, que se destina á construção duma fábrica de rações, para um melhor aproveitamento dos produtos trabalhados na fábrica.

Generalidades sobre as matérias primas trabalhadas na fábrica:

Faz-se nesta fábrica a extracção de óleos de cártamo, girasol, das grainhas de uva, das sementes do tomate e do bagaço de azei-tona.

"Cártamo"

É originário da Índia e do Egipto, dele se pode extrair 25-37% de óleo, aplicando-se o sub-produto no fabrico de rações.

"Girassol"

É originário do México. É das melhores plantas oleaginosas porque o óleo extraído da sua semente é de óptima qualidade. A composição da sua semente é variável consoante a sua proveniência, podendo elabo-rar-se em média a tabela seguinte:

530.

Proveni- das sementes	Água%	Substância azotadas	Gordura %	Substân- não azotadas	Fibra Natural	Cinzas
Alemanh.	9,62	14,12	33,48	39,90	39,90	2,86
Rússia	7,80	13,80	34,25	40,50	40,50	3,56
Índia	8,00	13,40	23,6	24,80	27,50	2,70

O Director de Tirocinio:-----

A semente de girassol é constituída, em média, de casca e 60-70% de miolo. O teor médio em óleo é de 29-30% a casca conter 0,5% ou mais.



ARQUIVO HISTÓRICO

"Bagaço de Azeitona"

O bagaço puro de azeitona é constituído por (casca, polpa, e caroço), sendo a sua composição média, quando seco a seguinte:

Água	-----	5-7%
Polpa	-----	32-36%
Caroço	-----	40-45%
Óleo	-----	5-8%

"Semente de tomate"

É proveniente das fábricas de concentrado de tomate, tendo o residuo obtido nestas fábricas a seguinte constituição:

Água	-----	80-85%
Casca	-----	6-8%
Semente	-----	6-8%

Da semente do tomate seca obtêm-se cerca de 25-28% de substâncias gordas.

"Grainha de uva"

O bagaço proveniente do fabrico do vinho é formado aproximadamente por 60-70% de água e 30-40% de partes sólidas. É destas partes sólidas que se retiram as grainhas para a extracção do seu óleo.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

A- Descrição geral do processo de extracção de óleo de bagaço de azeitona

O bagaço ao entrar na fábrica é imediatamente pesado e são-lhe retiradas três amostras. Uma das amostras é analisada no laboratório da fábrica, para em função disto se elaborar o preço de compra do produto; outra é enviada ao produtor, e a terceira fica arquivada na fábrica e é chamada a amostra testemunha, tem esta amostra de-ne-case-de a finalidade, de no caso de haver desacordo entre o produtor e fábrica no que respeita á análise, então vai-se analisar a referida amostra em laboratório neutro.

Depois destas operações o produto é descarregado, entrando depois na fase industrial propriamente dita.

A fase industrial propriamente dita começa com a desintegração do bagaço em desintegradores próprios, é depois transportado para uma balança automática que distribui o bagaço igualmente por dois cilindros secadores que são aquecidos por um forno alimentado por bagaço extratado.

Depois de sofrer esta secagem o bagaço é transportado para

O Director de Tirocinio:-----

53d.



ARQUIVO HISTÓRICO

uma secção onde é sujeito á acção dum condicionador de humidade; neste condicionador é-lhe fornecida alguma humidade.

Terminadas estas operações o bagaço está por ser extractado; assim é levado para o "percolim" onde todo o óleo que contém através do contacto com o hexano, produto usado na extracção.

Como resultado da mistura do hexano e do bagaço este perde quase todo o seu óleo, saindo assim na parte inferior do "percolim" um líquido esverdeado (hexano+óleo) que é bombado para um filtro onde se lhe tiram todas as impurezas.

Seguidamente a miscela esverdeada cainum reservatório sendo daqui bombada para o pré-concentrador, que não é mais que um destilador em mais pequena escala; podemos também identificar este aparelho como um preparador da miscela para a destilação, este aparelho está também munido dum condensador para liquefazer o hexano, retirado da miscela.

Depois destas operações é a vez do óleo perder a maior parte de hexano que contém, para isto entra no destilador, onde por aquecimento se separa do hexano; anexo ao destilador está também instalado um condensador que condensa toda a benzina extraída do óleo.

Verifica-se neste momento que o óleo está quase pronto a ser refinado, mas como a destilação pode não ter sido suficiente para separar totalmente a benzina do óleo, então o óleo tem de sofrer a acção do rectificador, que é uma destilação mais complecta e rigorosa.

Depois de considerado o circuito da miscela (hexano+ óleo) temos de considerar as operações que sofre o bagaço depois de trabalhado no "percolim". Assim o bagaço sai do percolim contendo alguma percentagem de óleo, e entra no extrator de imersão, donde passa ao elevador de decantação através dum sem-fim. Neste aparelho com a forma duma coluna paralelipipédica, o bagaço é elevado e simultâneamente lavado com hexano, deixando assim a ultima quantidade de óleo que contém; a miscela proveniente desta operação será depois utilizada na extracção do "Percolim".

Como se pode subentender o bagaço encontra-se neste momento devidamente extractado. Neste estado o produto entra na torre de desbenzinagem que se encontra por sua vez ligada á coluna de espoeiramento; na torre de desbenzinagem ele é aquecido, evaporando-se a benzina para a coluna de espoeiramento donde é enviada para o condensador, sendo depois recolhida.

530.

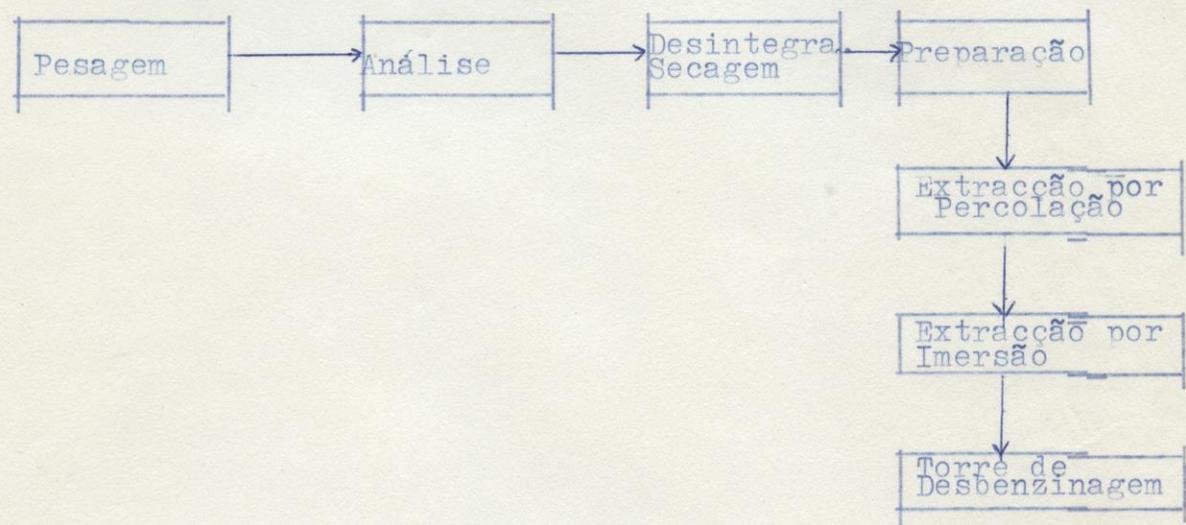
O Director de Tirocinio:-----



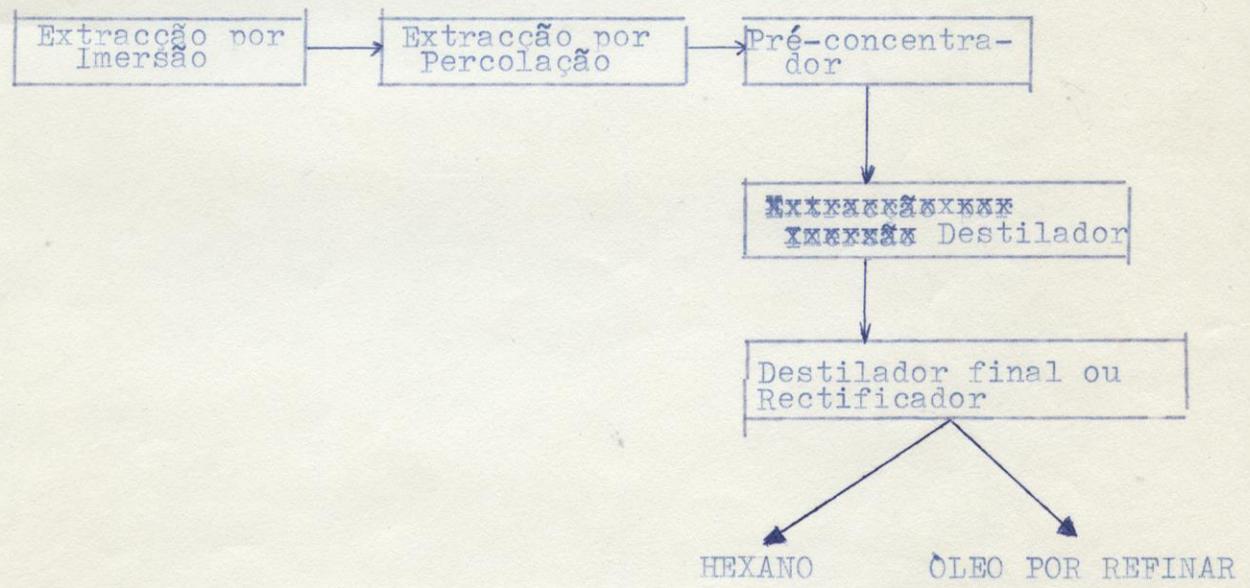
"Diagrama do circuito do bagaço e da miscela"

ARQUIVO HISTÓRICO

BAGAÇO:



Miscela (hexano+óleo):



53 f.

O Director de Tirocinio:-----



ARQUIVO HISTÓRICO

A-1- =SECAGEM=

Para uma armazenagem e conservação perfeitas do bagaço de azeitona é necessário submetê-lo a uma secagem, que tem por finalidade extrair-lhe a humidade que ele contém em excesso, pois esta humidade em excesso proporcionaria um ambiente óptimo para o desenvolvimento de fermentações que se generalizariam a toda a massa.

Podem-se considerar como condições óptimas de armazenagem para as sementes oleosas, as seguintes: 6% de humidade máxima e temperatura inferior a 25°C..

Tem a secagem como acabei de dizer um papel predominante para a boa conservação do bagaço, devendo pois ser feita com o maior cuidado. Para a laboração desta operação existem na secção de secagem dois secadores.

Podemos sud-dividir estes secadores em três partes essenciais: "GERADOR DE AR QUENTE" "CILINDRO ROLANTE" "SISTEMA DE ASPIRAÇÃO DO AR QUENTE".

O "gerador de ar quente", não é mais que um forno revestido internamente por barro refratário e no exterior por tijolos, este gerador de ar quente é encimado por um sem-fim, que lhe fornece bagaço extractado que é o único combustível usado na alimentação do forno.

O "cilindro rolante", são dois cilindros com cerca de 15m de comprimento e 2m de diâmetro, que estão apoiados em dois pilares cada através dum sistema de 4 rodas de fricção (2 em cada pilar) que lhe imprimem o movimento rotativo; internamente possuem como que umas palhetas metálicas que garantem a constante homogenização da massa de bagaço a secar.

No seu término o cilindro rolante está ligado ao sistema de aspiração do ar quente. Este sistema pode ser dividido em três partes essenciais: "O CICLONE" "A VENTONHA DE ASPIRAÇÃO" e o "VENTILADOR" O "Ciclone" é uma caixa metálica que se encontra directamente ligada á ventoinha e ao secador rolante.

A "ventoinha de aspiração" é uma ventoinha que funciona como bomba aspiradora e que está ligada a um motor ~~de~~ eléctrico.

O "Ventilador" é um funil metálico gigante, que está ligado com a ventoinha e a atmosfera, e cuja função é explir os fumos captados no cilindro e a recolha de algumas impurezas que tenham também sido aspiradas.

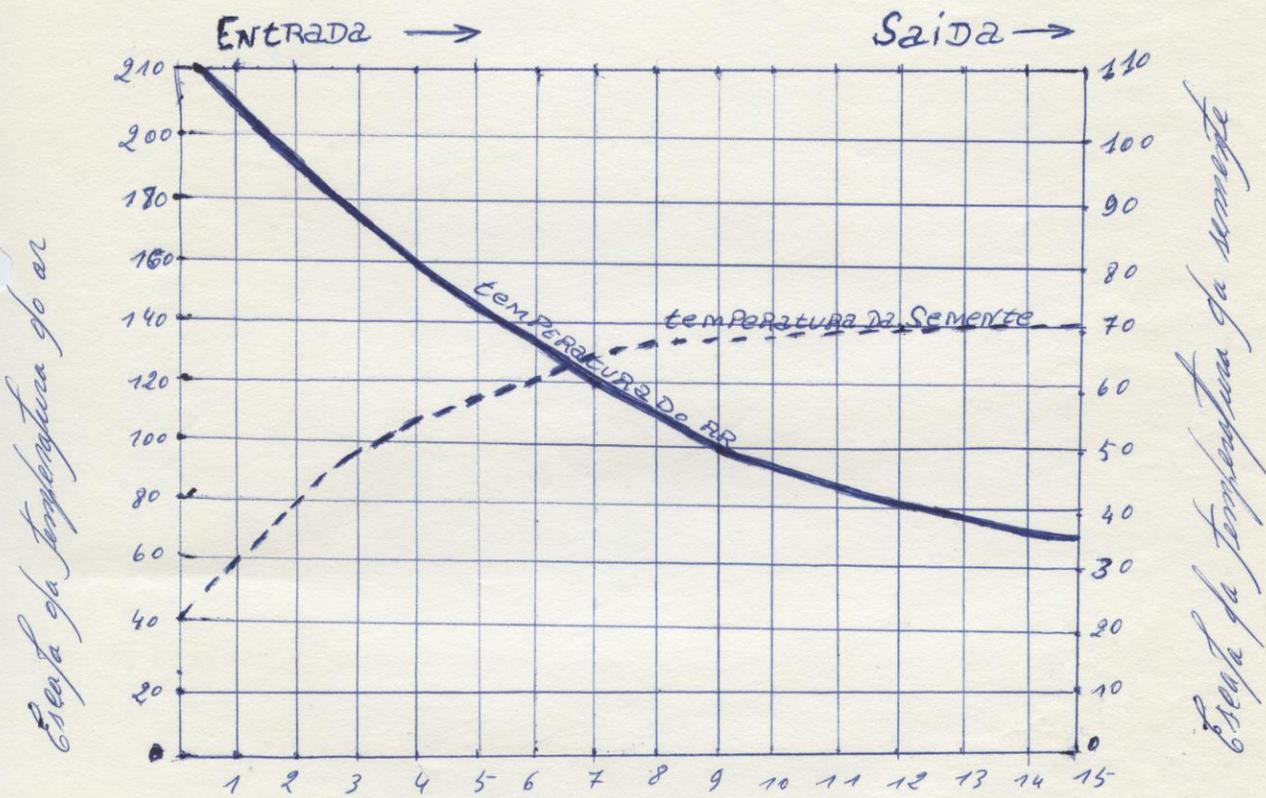
539.

O Director de Tirocinio:-----



MUM SECADOR
ARQUIVO HISTÓRICO

= GRÁFICO DO REGIME DE TEMPERATURAS
DE CILINDRO ROLANTE =



Comprimento do cilindro em metros

A-1-1=DESINTEGRAÇÃO=

Depois da secagem o bagaço é submetido á desintegração assim sai do cilindro secador e cai num sem-fim que o transporta ao desintegrador.

53h.

O Director de Tirocinio:-----

Este aparelho é movido por um motor eléctrico, e é constituído internamente por uma série de discos rotativos, dispostos horizontalmente e com um eixo comum, fixas a estes discos estão como que umas facas metálicas que são o principal órgão da desintegração. A sua parte inferior é substituída por uma grelha através da qual o bagaço passa.



ARQUIVO HISTÓRICO

Depois de sair do desintegrador o bagaço é elevado por uma nora e entra no armazém pulmão, neste armazém há dois redleres paralelos que transportam o bagaço vindo da secagem, para a secção de preparações onde o bagaço é sujeito á acção dum condicionador de humidade.

A-1-2 "CONDICIONAMENTO":

Tem como finalidade principal condicionar a água e aquecer. Está provado experimentalmente que uma semente com baixo teor de humidade (1-2%) se devida mais difficilmente o seu óleo que outra com 10% de humidade verifica-se conseqüentemente que um dos factores que facilita a extracção é portanto a humidade.

No condicionador há duas applicações de vapor, uma directa e outra indirectamente, o vapor directo fornece humidade á semente o que vai facilitar depois a extracção do óleo; o vapor indirecto tem por função o aquecimento das placas do condicionador.

Este aparelho é um cilindro constituído internamente por um veio vertical ao centro, onde estão adaptados três pratos que subdividem assim o condicionador em 6 andares, neste, giram em movimento circular, umas raspadeiras que estão fixas ao veio central; cada andar possui uma porta lateral que abre automaticamente sempre que a raspadeira passa, esta porta dá acesso ao andar inferior passando assim o produto por todos os andares do condicionador, e sofrendo por conseguinte um aquecimento, que faz unir todas as pequeníssimas particulas de óleo o facilita bastante a extracção.

O Director de Tirocinio:-----

10079



Fábrica de extracção de óleos das federações dos
após a lavoura dos destribos de Portalegre
e Baixo Alentejo. =

ARQUIVO HISTÓRICO

ESCRITA DE REGISTRO	ESCRITA DE REGISTRO
Em 17 de 2 de 1975	de 19 75
Número de série 171	
Livro n.º 10	Folha n.º 10

Trabalho realizado no mês de janeiro

O DIRECTOR DE TIROCINIO: _____

Nº de ordem	DIAS	
A-2	2,3,6,7,8,9,10,13, 14,15,16,17,18,20 21,22,23,24,27,28 29,30,31.	EXTRACÇÃO PRÓPRIAMENTE DITA : factores que condicionam a extracção Percolação Extracção por imersão Desbenzinagem Filtração Pré-concentração Destilação

O TIROCINANTE: _____

José Américo Soares

54.

A-2- EXTRACÇÃO PROPRIAMENTE DITA-

ARQUIVO HISTÓRICO

A extracção do óleo é feita através do contacto do hexano (solvente usado) com o óleo, ora este tipo de extracção é denominado "extracção com solvente" e os seus bons resultados estão subordinados aos seguintes factores:

- 1- Tempo de extracção
- 2- Quantidade de solvente
- 3- Temperatura do solvente
- 4- Tipo de solvente

 = TEMPO de EXTRACÇÃO =

O tempo de extracção tem uma importância fundamental no quantitativo de óleo que se pode extrair do produto, verificando-se que a maior percentagem % de óleo é extraída nos primeiros trinta minutos de extracção.

Para melhor avaliação da importância do tempo de extracção elabora-se a seguinte tabela:

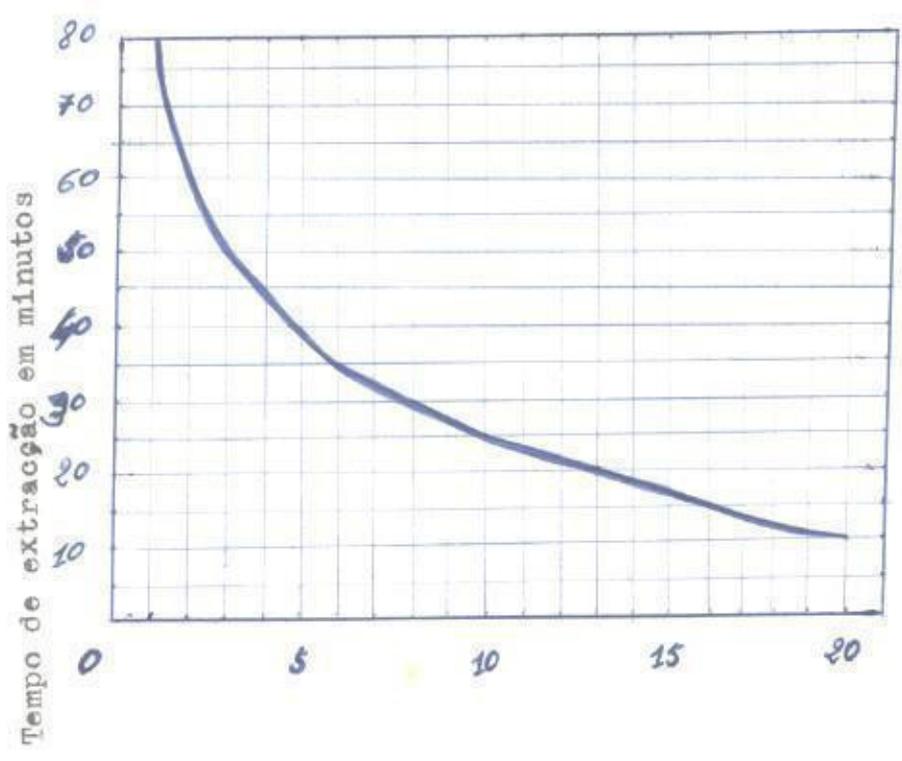
Bagago de azeitona:

Tempo de extra. em min.	Quantidade de óleo no bagago em gr.	Óleo residual no bagago depois da extracção gr.	Quantidade de solvente em c.c.
30 minutos	6.21	2.78	930
60 minutos	6.21	1.98	1860
120 minutos	6.21	0.94	3720



ARQUIVO HISTÓRICO

= Diagrama do óleo residual no produto em relação ao tempo de extracção =



Percentagem de óleo residual no produto

546.



ARQUIVO HISTÓRICO

= QUANTIDADE DE SOLVENTE =

É também um factor bastante importante no processo de extracção de óleos com solvente. Para avaliação da sua importância podemos observar a seguinte tabela:

= BAGAÇO DE AZEITONA =

Tempo de extra. em minutos	Quantidade de óleo do bagaço em gr.	Óleo residual no bagaço depois da extracção	Quantidade de solvente c.c.
60 minutos	6.21 6.21	2.85	930 c.c.
60 minutos	6.21	1.98	1860 c.c.
60 minutos	6.21	1.75	2.790 c.c.

Verifica-se pois que mantendo constante o tempo de extracção o óleo residual existente no bagaço depois de extraído é inverso ao aumento da quantidade de solvente empregado na extracção.

= TEMPERATURA DO SOLVENTE =

É também um factor determinante duma perfeita extracção, pois como fácilmente se pode prever, quanto mais elevada for a temperatura do solvente mais fácil será a extracção, isto, até uma temperatura máxima de 50° para algumas sementes.

Shc.

Para melhor especificação da sua importância podemos elaborar a seguinte tabela:



ARQUIVO HISTÓRICO

Tempo de extracção <i>2 horas</i>	Quantidade de óleo no bagaço	Óleo residual depois da extrac.			
		Temperatura de extracção °C.			
		20	30	40	50
Bagaço de azeitona	6,21	1,38	0,97	0,77	0,67

=TIPO DE SOLVENTE=

Os solventes mais usados neste processo de extracção de óleos são os seguintes:

- HEXANO
- BENZINA SOLVENTE
- TRICLOROETILENO
- SULFURETO DE CARBONO

relativamente á potencialidade solvente de cada um destes produtos podemos produzir a seguinte tabela:

	Quantidade de óleo no bagaço	Óleo residual no bagaço em gr.			
		Hexano	Benzina solvente	Sulfu. carbo.	Tricloroetile.
Bagaço de azeitona	6.21	0,97	0,92	0,68	0,38

54d.



Verifica-se pois em face desta tabela que:

ARQUIVO HISTÓRICO

- 1)- O hexano e a benzina solvente têm praticamente a mesma capacidade solvente.
- 2)- O sulfureto de carbono tem uma potência solvente superior á do hexano e da benzina solvente.
- 3)- O tricloroetileno tem uma capacidade solvente que é quase o dobro da do hexano e da benzina solvente.

Poder-se-ia portanto afirmar que tricloroetileno seria o produto mais indicado para a extracção,mas ter-se-á que atender a que quanto maior é for a potência solvente,de pior qualidade será o óleo extraído.Atendendo a isto pode-se afirmar que:

- 1)- Os produtos mais adequados para a extracção de óleos com solvente,serão o hexano e benzina solvente
- 2)- Não é de aconselhar o sulfureto de carbono por ser muito perigoso e tóxico.
- 3)- O tricloro etileno poderá encontrar emprego,excepto nos casos em que é absolutamente necessário a utilização de produtos não inflamáveis e quando a qualidade do óleo tem uma consideração bastante secundária.



Os processos de extracção de óleos por meio de lavagem com solvente podem ser:

- Extracção por percolação
- Extração por Imersão
- Extração mista de Percolação-Imersão

O processo utilizado nesta fábrica é o processo misto de 540. Percolação-Imersão usando como solvente o hexano.

=PERCOLAÇÃO=



ARQUIVO HISTÓRICO

Depois de sofrer a acção do condicionador o bagaço fica preparado a entrar no "PERCOLIM" onde se inicia a extracção do seu óleo .

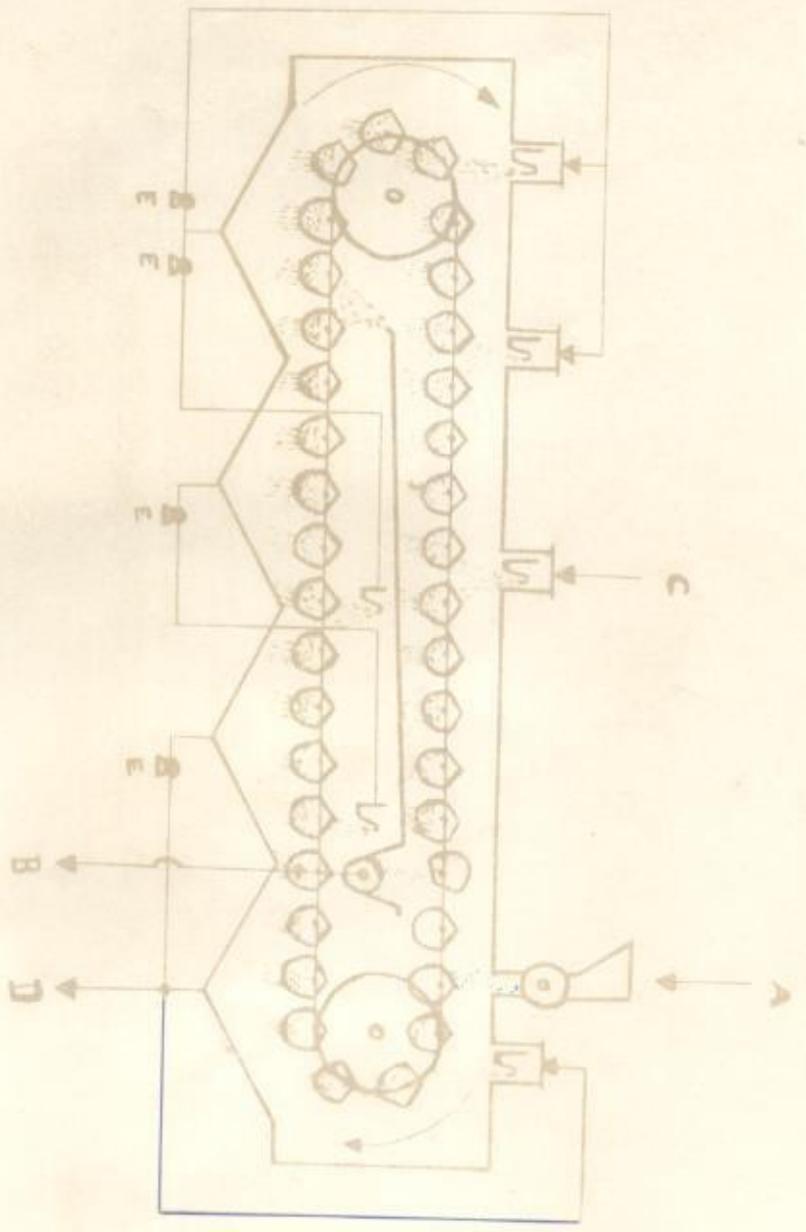
Assim ao sair do condicionador o bagaço é recebido por uma nora de correntes metálicas que o eleva até uma conduta, que por acção da gravidade o descarrega num sem-fim, este por sua vez descarrega o bagaço numa outra nora de correntes metálicas, que o vai deixar num sem-fim, é este sem-fim que transporta finalmente o bagaço ao "PERCOLIM", onde entra através dum doseador que descarrega o produto sucessivamente nas diversas taças.

O "PERCOLIM", é um aparelho rectângular, tendo cerca de dez metros de comprimento por quatro de largura; é constituído no seu interior por uma espécie de nora horizontal constituída por trinta e seis taças, sendo nestas taças que o produto é descarregado, possui ainda dez chuveiros de hexano, que vão esse sucessivamente banhando as taças que transportam o bagaço, perdendo este grande parte do seu óleo por mistura com o hexano.

Na parte inferior do "PERCOLIM" é formado por quatro funis com a forma duma pirâmide quadrada com o vértice invertido; é nestes vértices que se junta a miscela proveniente da lavagem nas taças, do bagaço pelo hexano; anexo ao "PERCOLIM" há um sistema de bombas que faz voltar aos chuveiros, a miscela recolhida nos vértices, excepto a que se acumula no último vértice que é bombada para os filtros.

Este extractor tem uma capacidade de laboração o aproximadamente de 90 a 100 toneladas de bagaço por 24 horas.

Este extractor encontrou larga aplicação sobretudo em Itália e também noutros países como (Portugal, Tunisia Espanha, Turquia) principalmente pela sua simplicidade e facilidade de manejo.



519.

- A - Entrada de Produto
- B - Saída de Produto
- C - Entrada de Solvente Puro
- D - Saída de Miscela
- E - Bombas de Reciclo

=EXTRACÇÃO POR IMERSÃO=

Como complemento da PERCOLAÇÃO o bagaço é submetido á extracção por IMERSÃO, no extractor de imersão e no elevador de decantação, que tem a duração aproximada de 120 minutos.

Assim o bagaço depois de sofrer a acção do "PERCOLIM", passa ao extractor de imersão através dum sem-fim que está ligado á parte superior do referido extractor.

Este extractor é constituído por uma columna vertical de secção circular, tendo a parte inferior a forma tronco-cónica, a parte superior montada sobre esta columna, tem também secção circular mas com um diâmetro ~~menor~~ maior que o da columna.

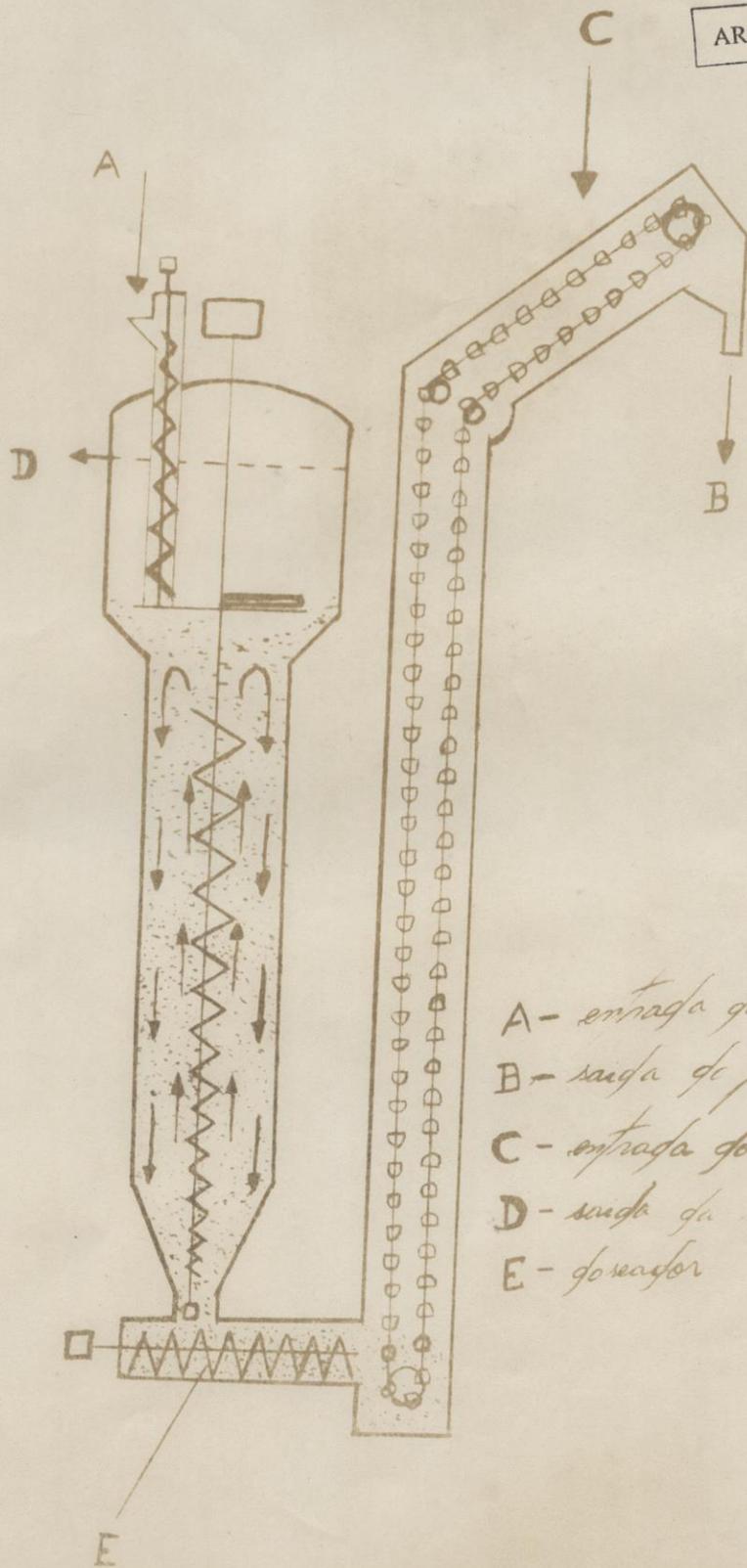
Na parte central da columna está colocado um sem-fim que tem por função agitar o produto.

Sob- a parte inferior tronco-cónica, está montado um sem-fim doseador, que trabalha a velocidade moderada e descarrega o produto no elevador de decantação, que tem uma constituição bastante idêntica á de ~~uma~~ uma nora.

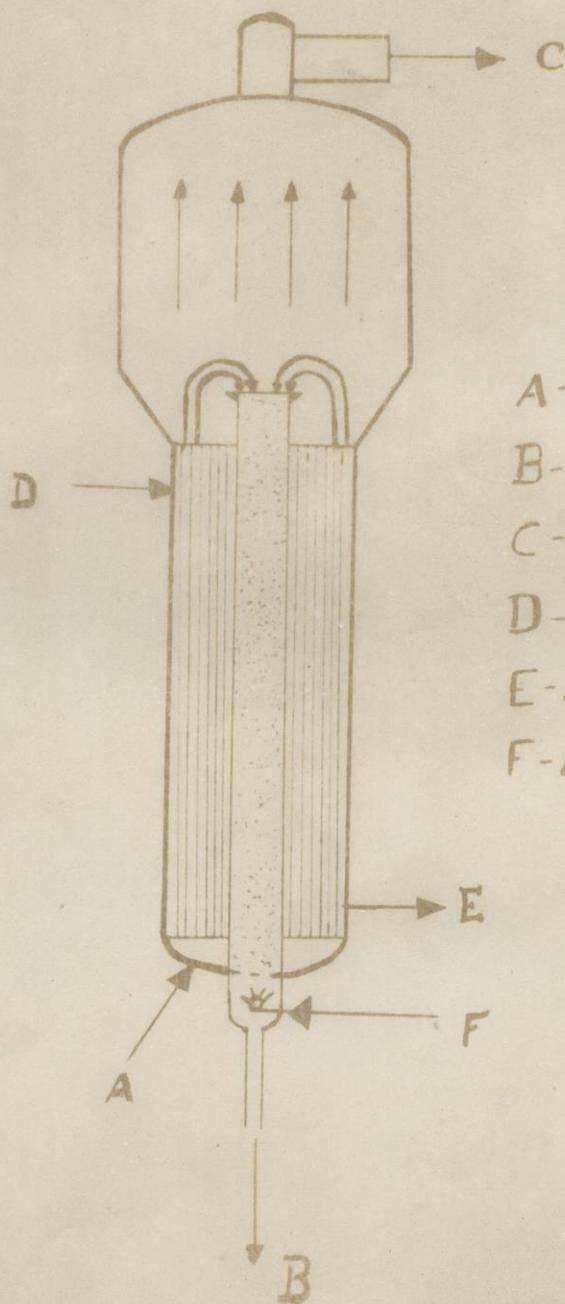
O funcionamento deste extractor é o seguinte: O bagaço entra na parte superior do extractor através do sem-fim referido anteriormente e atravessa toda a columna de extracção, no interior desta adquire movimento rotativo que lhe é imprimido pelo agitador central da columna, seguidamente desce a columna e cai no doseador que trabalha com velocidade ~~de~~ variável e que pode ser regulada; este doseador descarrega o bagaço na parte inferior do elevador de decantação em quantidade exacta para manter constante o nível do bagaço na columna de extracção.

O bagaço descarregado na parte inferior do elevador de decantação é depois recolhido pelas suas taças que o elevam até á entrada do desbenzinador.

54h.



A - entrada de produto
 B - saída de produto
 C - entrada de hexano
 D - saída da mistura
 E - do reactor



- A - Entrada da maceia
 B - Saída do óleo
 C - Saída de vapor de forçano
 D - Entrada de vapor indirecto
 E - Saída de vapor condensado
 F - Entrada de vapor directo

54j.

No mesmo extractor o hexano tem um circuito ~~inverso do do bagaço~~, assim entra na parte superior do elevador ~~de decantação~~ de decantação, banca e simultaneamente extracta todo o bagaço que se encontra no elevador de decantação e no extractor de imersão é decantado na parte superior do mesmo extractor e sai, sendo depois bombado para o PERCOLIM.

=DESBENZINAGEM=

Depois de sofrer estas duas operações, será portanto bastante lógico admitir que o bagaço esteja devidamente extractado, logo o bagaço entra na torre de desbenzinagem onde se lhe tira todo o hexano que contém.

A desbenzinagem do bagaço efectua-se pois em aparelhos chamados desbenzinadores, dos quais existem dois tipos: "DESBENZINADORES HORIZONTAIS" e "DESBENZINADORES VERTICAIS".

A torre de desbenzinagem existente nesta fábrica é do tipo vertical, tendo a forma dum cilindro ôco, constituído internamente por várias pratos que comunicam uns com os outros através de aberturas intercaladas, umas laterais outras centrais. Tem ao centro um eixo rotativo no qual estão montadas várias raspadeiras, que fazem a permanente renovação do bagaço nos pratos. Tem na parte superior um doseador de entrada de bagaço e na parte inferior um doseador de saída do bagaço sêco e extractado.

É através do contacto do bagaço com a superfície dos pratos que o hexano se evapora, pois estes pratos são aquecidos por vapor de água, sob pressão.

No último prato da torre faz-se uma aplicação de vapor sobre a massa de bagaço para eliminar a última quantidade de benzina que contenha.



Todo o hexano evaporado passa por uma de despoeiramento que está ligada por várias condutas à torre de desbenzinagem, é desta coluna que o hexano sob a forma de vapor é mandado para um sistema de condensação que o liquefaz e o transmite à cisterna de hexano puro.

Esta torre de desbenzinagem tem sobretudo duas grandes vantagens sobre os desbenzinadores horizontais:

- 1)- Rendimento térmico mais elevado.
- 2)- São de mais fácil inspecção e control.

Acabada a desbenzinagem o bagaço segue aos silos de tourteaux, aos moinhos e depois de ensacado é armazenado.

São portanto estes todos os tratamentos que o bagaço sofre na extracção, falta agora referir todas as operações sofridas pela miscela (hexano + óleo) depois de sair do PERCOLIM; será fácil prever que depois do óleo ter sido extraído do bagaço, pelo hexano, se desejará a separação dos dois líquidos, ora isto, conseguir-se-á com uma destilação, mas anteriormente a isto, a miscela terá de sofrer duas operações preparatórias.

=FILTRAÇÃO=

Depois da extracção no PERCOLIM, é evidente que a miscela (hexano + óleo) contém algumas impurezas, e para a sua eliminação ter-se-á que sujeitá-la à acção dos filtros.

Podemos pois considerar a filtração da miscela uma operação indispensável para obter óleo de boa qualidade, alto rendimento e evitar algumas avarias nos sistemas de pré-concentração e destilação da miscela.

Podemos também afirmar, que a filtragem da miscela condiciona o bom funcionamento das operações seguintes.

54L.



ARQUIVO HISTÓRICO

Existem nesta fábrica de extração

de óleos dois filtros que garantem a continuidade das operações, pois enquanto um trabalha o outro está em fase de limpeza.

Os filtros existentes na fábrica têm a forma de um cilindro colocado segundo um plano horizontal possuindo no seu interior um veio longitudinal e rotativo no qual estão acupulados 16 discos filtrantes, possuindo cada um dois panos de nylon que são o principal órgão da filtragem. Interiormente os filtros possuem dois sem-fins numa câmara onde recolhem e transportam as impurezas para a parte média da referida câmara onde há uma conduta de saída .

=PRÉ-CONCENTRAÇÃO=

Esta pré-concentração da miscela (óleo+hexano) consiste, como o próprio nome indica em concentrar a miscela, isto é, retirar parte do hexano que o óleo contém e assim proporcionar uma destilação mais fácil e completa.

A pré-concentração é feita em aparelhos destiladores com vácuo e utilizando uma fonte de calor.

Todo o hexano que se evapora é captado por um sistema de condensação que liquefaz a benzina e a envia depois à cisterna de hexano; este sistema de condensação que condensa o hexano do pré-concentrador, condensa também o hexano evaporado na torre de desbenzinagem.

=DESTILAÇÃO=

Tem esta operação a finalidade de separar totalmente o óleo do hexano, e obter óleos de boa qualidade. Para isto se verificar em boas condições é necessário atender aos seguintes factores:

S.M.

a)- Destilar a miscela à temperatura
Mais baixa possível e nunca superior a 110° C.

b)- Fazer com o óleo estacione o menos possível no destilador.

c)- Eliminar os últimos vestígios de hexano pela utilização dum destilador final ou rectificador.

O destilador existente na fábrica é constituído por uma coluna de secção circular sobre a qual está montada uma câmara também cilíndrica que dá acesso à conduta de saída do hexano evaporado .

O interior da coluna é constituído por um conjunto de tubos dispostos no sentido vertical e paralelos uns aos outros. Estes tubos terminam superiormente num prato com as aberturas correspondentes a cada tubo.

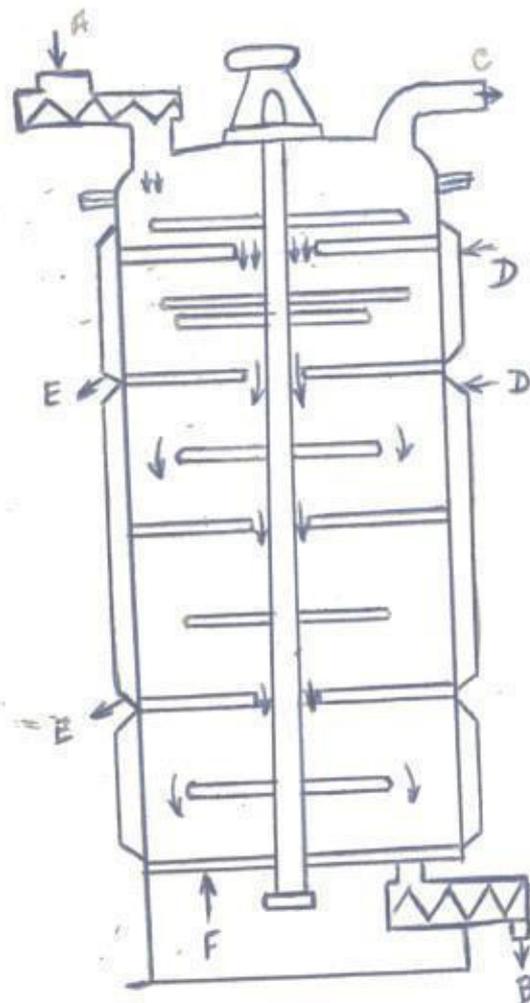
Na parte central da coluna há uma coluna de diâmetro mais reduzido por onde se faz a aplicação de vapor directo e por onde o óleo sai.

O funcionamento deste destilador é o seguinte :

A miscela pré-concentrada entra na parte inferior da coluna e ~~sube~~ sobe através da sua tubagem; é nestes tubos que o óleo sofre o primeiro aquecimento, pois na parte externa dos tubos faz-se a aplicação do vapor indirecto. Depois de subir os tubos a miscela cai sobre a superfície do prato evaporando-se, pelo aquecimento parte do hexano, seguidamente, por acção da gravidade a miscela entra e desce a coluna central, fazendo-se simultaneamente nesta coluna a aplicação do vapor directo, que elimina teóricamente a última parte de hexano que o óleo possa conter, e digo teóricamente, porque o óleo à saída do destilador contém geralmente uma mínima percentagem de hexano; para a eliminação deste hexano está montado

S4M.

DESBENZINADOR DE BAGAÇO EXTRACTADO



- A - Entrada do bagaço
- B - Encasamento de farinha destbenzinada
- C - Saída do vapor do solvente
- D - Entrada do vapor de água indirecta
- E - Saída de água de condensação
- F - Entrada de vapor de água directa

na sequência do destilador, um destilador final ou recti-
ficador, cujo funcionamento, não é mais que uma destilação
mais completa e rigorosa que elimina os últimos vesti-
gios de hexano que o óleo contém ~~que é este processo~~
este rectificador funciona normalmente á temperatura de
100° C. e a pressão absoluta de 30 cm de mercúrio (vaco).
Terminadas estas operações, considera-se que o óleo está
pronto a ser refinado, logo é enviado para os depósitos
entrando depois na refinaria, onde lhe é baixada ao má-
ximo a acidez, retiram-se-lhe também gases e impurezas e
é desodorizado, ficando portanto apto a ser consumido.

Bag de agoutos



ARQUIVO HISTÓRICO

IMPUREZAS

peso da amostra _____
peso das impurezas _____
% das impurezas _____

HUMIDADE

peso da cápsula com produto 81,1868
peso da cápsula 61,9943g
peso do produto 19,1925 (p)
peso da cápsula c/ produto seco _____
Diferença _____

47,1286 mcb
4,0582

_____ (h)
100 _____ x = $\frac{(h)}{(p)} \times 100$

GORDURA

Peso do balão 20 S/ gordura _____ 109,5745
Peso do balão 20 S/ gordura _____ 108,2770 mcb
Peso da gordura _____

1,2975

Extracção no Soxhlet:

Gordura na matéria total %

(a) _____
(p) _____ x = $\frac{(a)}{(p)} \times 100 =$

ACIDEZ

Ac. % = $\frac{V \times 2,82 \times Fc}{p}$

V 4,00

Acidez % = _____ x 2,82 = 10,6908

Impurezas % _____

Humidade % _____

Gordura na matéria total % _____

Acidez _____ 8.2

549.

OBSERVAÇÕES: - _____

(4)

Bag de agulona

Estacionários



Amostra nº. -

9

ARQUIVO HISTÓRICO

Não exposto ao ar

IMPUREZAS

peso da amostra _____

peso das impurezas _____

% das impurezas _____

HUMIDADE

peso da cápsula com produto 87,3682

peso da cápsula 66,4736

peso do produto 20,8946 (p)

peso da cápsula c/ produto seco _____

Diferença _____

83,1379
4,2306

$$\frac{100}{\text{_____}} \times \frac{\text{_____}}{\text{_____}} \times 100 = \frac{(h)}{(p)} \times 100$$

9A

GORDURA

Peso do balão 28 S/ gordura _____

Peso do balão 28 S/ gordura _____

Peso da gordura _____

119,1313
117,7585
1,3728

Extracção no Soxhlet:

Gordura na matéria total %

p) _____

$$q) \frac{\text{_____}}{\text{_____}} \times \frac{\text{_____}}{\text{_____}} \times 100 = \frac{(q)}{(p)} \times 100$$

ACIDEZ

$$Ac. \% = \frac{V \times 2,82 \times Fc}{p}$$

V 4,40

Acidez % = _____ x 2,82 = 11,7598

Impurezas % _____

Humidade % _____

Gordura na matéria total % _____

Acidez _____ 8,6

54R.

OBSERVAÇÕES: - _____

(4)

Evora, 31 de 1 1975

Amostra n.º - 2
Data - 21/11

Bagaço de Agriote



Amostra n.º

927

ARQUIVO HISTÓRICO

Não Exposto
20 2R

IMPUREZAS

peso da amostra _____

peso das impurezas _____

% das impurezas _____

HUMIDADE

peso da cápsula com produto 81,9000

peso da cápsula 58,7063

peso do produto 23,1937 (p)

peso da cápsula c/ produto seco _____

Diferença _____

76,9224 mCB
4,9743

$$\frac{100}{\text{_____}} \times \frac{(h)}{\text{_____}} = \frac{(h)}{(p)} \times 100$$

GORDURA

Peso do balão 22 S/ gordura 112,9404 - B

Peso do balão 22 S/ gordura 111,4608 - mCB

Peso da gordura _____
1,4796

Extração no Soxhlet:

Gordura na matéria total %

p) _____

$$\frac{q}{\text{_____}} \times \frac{(a)}{\text{_____}} = \frac{(a)}{(p)} \times 100 =$$

ACIDEZ

$$\text{Ac. \%} = \frac{V \times 2,82 \times Fc}{p}$$

V 4,50

Acidez % = _____ x 2,82 = 12,0241

Impurezas % _____

Humidade % _____ 21,46

Gordura na matéria total % _____ 6,38

Acidez _____ 8,1

549.

OBSERVAÇÕES: - _____

(2)

Amostra n.º - 2
Data - 27/11

Estagiários

Bagaço de Aguitara.



Amostra n.º - ~~928~~

ARQUIVO HISTÓRICO

IMP. REZAS

peso da amostra _____

peso das impurezas _____

% das impurezas _____

18,454

Exposto 20
2R

HUMIDADE

peso da cápsula com produto 86,9508

peso da cápsula 63,9936

peso do produto 22,9572 (p)

peso da cápsula c/ produto seco _____

Diferença _____

81,8106 mCB
5,1402

_____ (h)
100 _____ x = $\frac{(h)}{(p)} \times 100$

8,454

GORDURA

Peso do balão 23 S/ gordura _____ 88,3642 - \$

Peso do balão 23 S/ gordura _____ 86,9390 mCB

Peso da gordura _____

1,4252

Extração no Soxhlet:

gordura na matéria total %

_____ x = $\frac{(a)}{(p)} \times 100 =$

ACIDEZ

Ac. % = $\frac{V \times 2,82 \times Fc}{P}$

V 4,00

Acidez % = _____ x 2,82 = 10,6908

Impurezas % _____

Humidade % _____ 22,39

Gordura na matéria total % _____ 6,21

Acidez _____ 7,35

54t.

OBSERVAÇÕES: - _____

(2)

Evora, 28 de 1 1975

Amostra - 1
25/1/75

Bag de agulona

Estagiários



ARQUIVO HISTÓRICO

IMP. REZAS

peso da amostra _____
peso das impurezas _____
% das impurezas _____

HUMIDADE

peso da cápsula com produto 78,9136
peso da cápsula 59,1195
peso do produto 19,7941 (p)
peso da cápsula c/ produto seco _____
Diferença _____

74,5131 - \$
4,4005 - mueb

_____ (h)
100 _____ x = $\frac{(h)}{(p)} \times 100$

GORDURA

Peso do balão ¹⁰ S/ gordura _____ 84,5125 - mueb
Peso do balão ¹⁰ S/ gordura _____
Peso da gordura _____ 83,2102 - \$
1,3023 - mueb

Extracção no Soxhlet:

Gordura na matéria total %

a) _____
g) _____ x = $\frac{(a)}{(p)} \times 100 =$

ACIDEZ

Ac. % = $\frac{V \times 2,82 \times Fc}{P}$

V = 3,40 mueb

Acidez % = _____ x 2,82 = 9,0872

Impurezas % _____

Humidade % _____

Gordura na matéria total % _____

Acidez 7,0

744.

OBSERVAÇÕES: - _____

7

Evora, 25 de 1 1975

9.059

ESCOLA DE REGISTOS ASSOCIAÇÃO DE OLEO
ENTRADA
Em 16 de 3 da 1975
Número de ordem 1369
Livro n.º 23 - Folha n.º 162

Fábrica de extracção de óleos das Federações
grémios da lavoura dos distritos de Portalegre,
Évora e Baixo Alentejo.=



ARQUIVO HISTÓRICO

= Folha de Assiduidade =

MÊS DE FEVEREIRO

O TIROCINANTE:

João Lourenço Lopes

Nº de Ordem	Dias	
I	3,4,5,6,7, 12,13,14,17, 18,19,20,21,	Evolução da acidez do bagaço em praça e análise da sua depreciação. Apresentação sob forma gráfica da evolução da acidez do bagaço em praça e sua correlação com a temperatura e ambiente.
II	24,25,26,27	Estudo experimental (laboratório) comparativo da eficiência da extracção de bagaço desintegrado após secagem e não desintegrado no que se refere portanto à quantidade de óleo residual no bagaço extractado.

O Director de tirocinio:

João Lourenço Lopes

A - 3)- Evolução da acidez do bagaço em praça e
Análise da consequente depreciação.



ARQUIVO HISTÓRICO

O óleo contido no bagaço de azeitona é constituído essencialmente, como todas as gorduras, por uma mistura complexa de triglicéridos ou estéres derivados da glicerina e dos ácidos gordos; fazem parte integrante do óleo, também, uma variável percentagem de ácidos gordos livres que formam a acidez do óleo, e uma pequena percentagem de substâncias insaponificáveis, constituídas por substâncias variáveis, sendo as principais, a fitoesterina ou fitoesterol, glicidos, prótidos, matérias resinosas e mucilaginosas, enzimas, vitaminas, e todas as substâncias que formam a cor, cheiro e sabor do óleo.

Possuindo o óleo de bagaço todos estes constituintes, lógico será admitir que alguns deles se alterem com a continuação da exposição do bagaço ao ambiente e a todos os agentes atmosféricos, produzindo consequências bastante prejudiciais ao óleo dele extraído.

Assim, como ~~se verá~~ se verá mais à frente pela observação dos gráficos elaborados, a acidez dum bagaço vai-se elevando ao longo dos dias cada vez mais até atingir um ponto máximo de acidez em que mais ou menos estabiliza.

Logo sabendo que a acidez ou ~~grau~~ grau de acidez do óleo é a quantidade de gramas de ácidos gordos livres existentes em 100 gr. desse óleo, pode-se afirmar que a quantidade de ácidos gordos livres vai aumentando, cada dia que o bagaço espera na fábrica para ser trabalhado.

Ora sendo a acidez do óleo um factor importantíssimo na sua apreciação ou classificação qualitativa, é de toda a conveniência, que o

bagaço esteja o menor tempo possível na fábrica antes de ser trabalhado.



Além da acidez como factoro HISTÓRICO portante, temos de considerar também que o bagaço deve ser trabalhado com a menor percentagem possível de humidade para se fazer uma secagem em perfeitas condições, para isto há no parque de recepção desta fábrica uma alpendrada em cimento armado que resguarda o bagaço da chuva sem impedir que o mesmo esteja perfeitamente ventilado, condição absolutamente necessária para ~~evitar~~ evitar a criação de bolores.

Se todas estas condições não forem totalmente satisfeitas e abandonarmos um monte de bagaço à acção dos agentes atmosféricos durante alguns dias, logo se verifica, uma elevada e prejudicial acidez no seu óleo de má qualidade e a formação de bolores no seu interior.

Para se comprovar faz-se um corte vertical nesse monte de bagaço, e verificaremos que a sua camada mediana dá-nos um aspecto esverdeado, que não é mais que os bolores formados e que se irão propagar sucessivamente a toda a massa de bagaço.

Para melhor avaliação da importância da evolução da acidez ao longo dos dias elaborei as seguintes tabelas, feitas a partir de dados experimentais, obtidos em amostras retiradas de montes de bagaço feitos propositadamente para o efeito.

Através destas tabelas pode-se avaliar também a diferença da evolução da acidez dum bagaço exposto a todos os agentes atmosféricos e de outro colocado ao abrigo destes mesmos agentes, os ~~quais~~ quais podem operar em alterações profundas na sua constituição físico-química.



ARQUIVO HISTÓRICO

= TABELA DA EVOLUÇÃO DA ACIDEZ DUM BAGAÇO " EXPOSTO
A TODOS OS AGENTES ATMOSFÉRICOS"

Amostra Nº	Dias	Acidez
1	25	7
2	27	7,5
3	30	8,2
4	5	12,2
5	10	15,8
6	13	26
7	14	28,1
8	20	39,7

É baseado nos dados fornecidos por esta tabela
que mais à frente reproduzirei o respectivo
gráfico.

550.

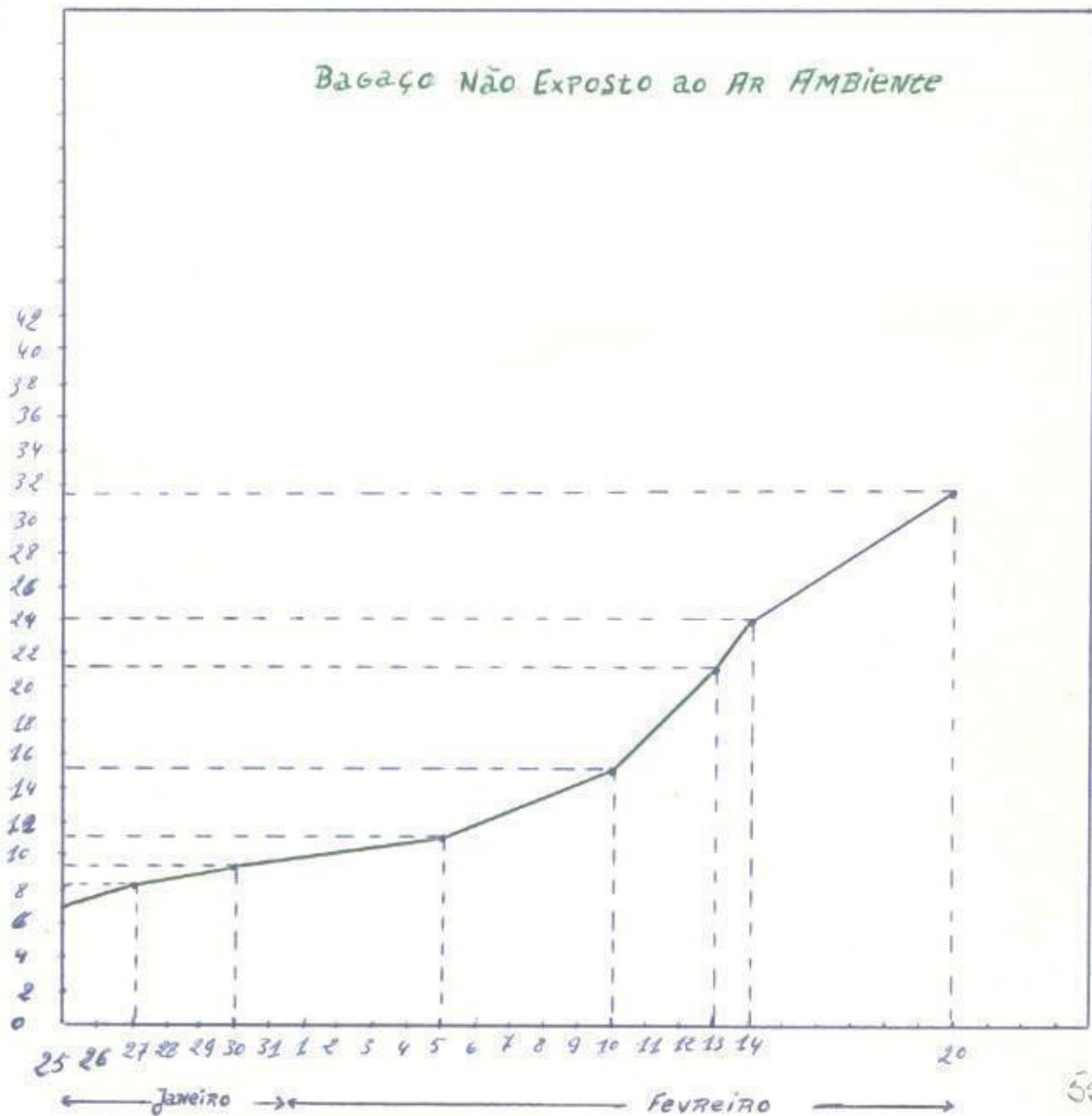
= TABELA DA EVOLUÇÃO DA ACIDEZ DUM BAGAÇO NÃO EXPOSTO AOS AGENTES ATMOSFÉRICOS, (ao abrigo das chuvas e dos raios solares)

Amostra Nº	Dias	Acidez
1	25	7
2	27	8,1
3	30	8,6
4	5	11,1
5	10	15,0
6	13	21,3
7	14	24
8	20	33,7

B-)

= Apresentação sob forma gráfica da evolução da acidez do bagaço em praça e sua correlação com a temperatura e exposição ao ar ambiente.

55d.

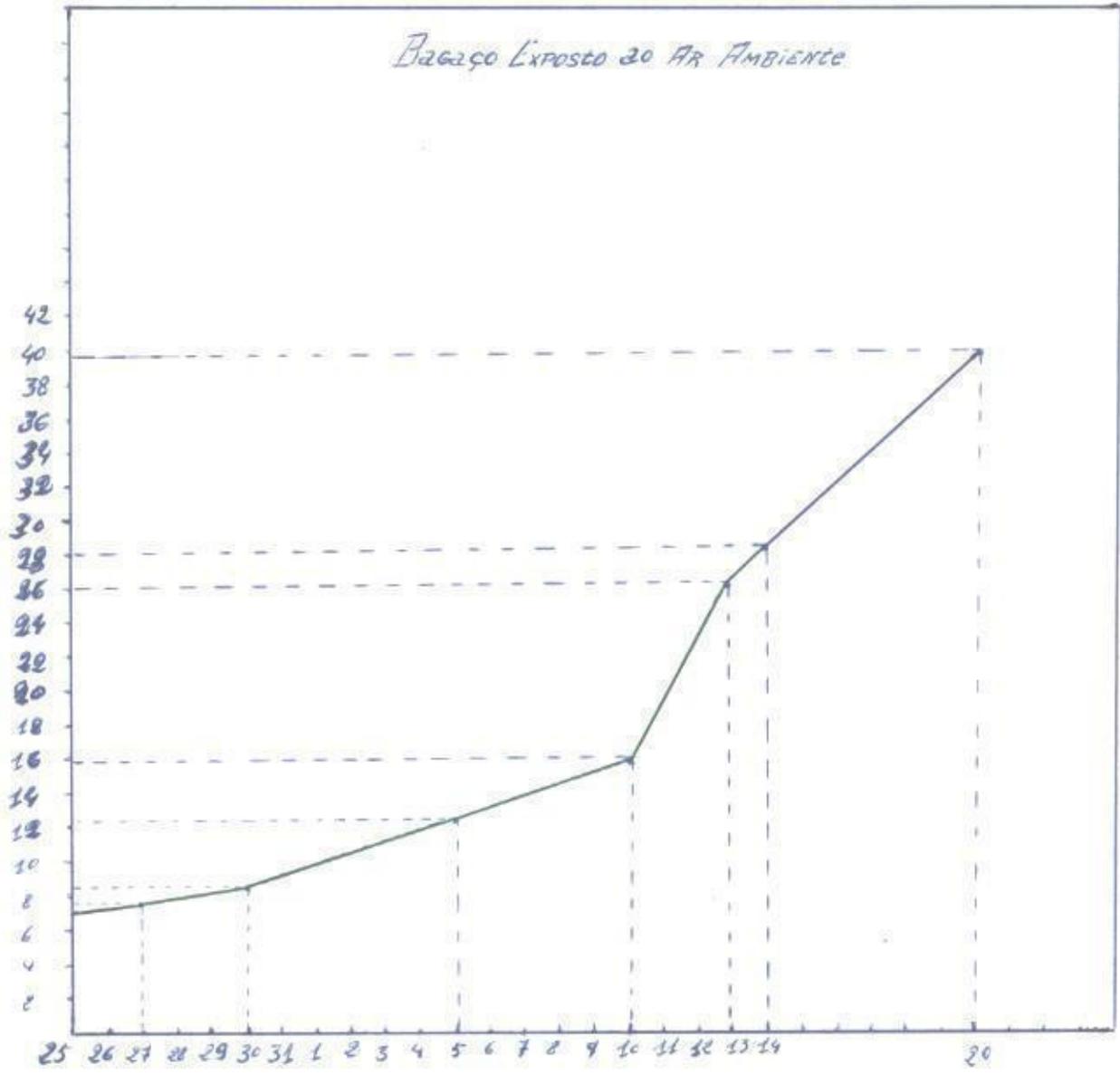


55e.

Dias de Tiragem das Amostras

Acidez

Acidez

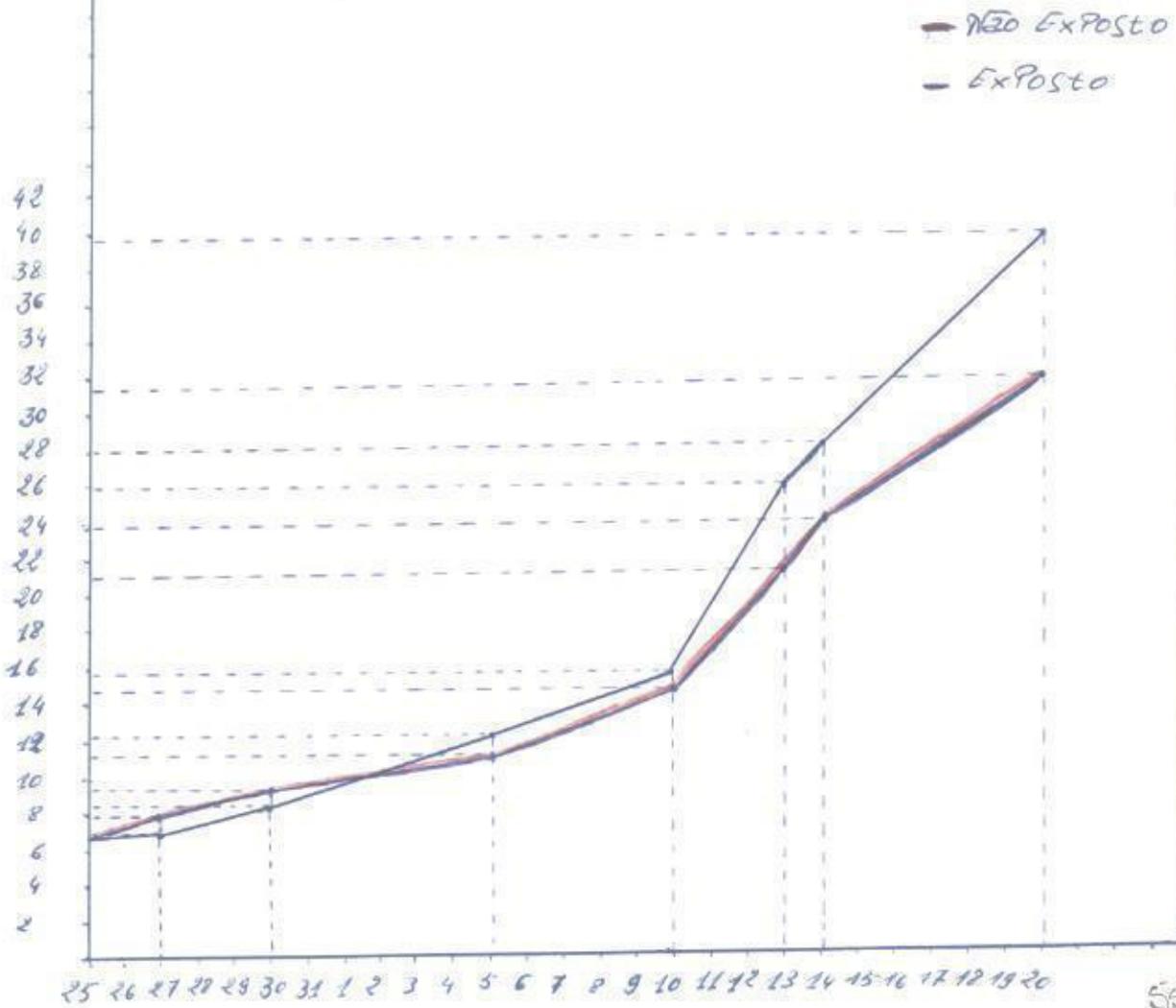


55 f.

Dias de Tiragem das Amostras



GRÁFICO COMPARATIVO DA EVOLUÇÃO DA ACIDEZ, DUM BAGAÇO EXPOSTO AO AR AMBIENTE E DUM NÃO EXPOSTO



Bag de agitação



Amostra nº. 33421
ARQUIVO HISTÓRICO

Não exposto ao ar

IMPUREZAS

peso da amostra _____

peso das impurezas _____

% das impurezas _____

HUMIDADE

peso da cápsula com produto 84,8221

peso da cápsula 64,0911g

peso do produto 20,7310 (p)

peso da cápsula c/ produto seco _____

Diferença _____

80,6179 Luceria

4,2042 Luceria

_____ (h)
100 _____ x = $\frac{(h)}{(p)} \times 100$

GORDURA

Peso do balão 8 S/ gordura _____

Peso do balão 8 S/ gordura 81,2531g

Peso da gordura _____ 79,9403 Luceria

1,3128 Luceria

Extracção no Soxhlet:

Gordura na matéria total %

p) _____

q) _____ x = $\frac{(q)}{(p)} \times 100 =$

ACIDEZ

Ac. % = $\frac{V \times 2,82 \times Fc}{p}$

V 18,20 Luceria

Acidez % = _____ x 2.82 = 52,1029

Impurezas % _____

Humidade % _____ 20,28

Gordura na matéria total % _____ 6,33

Acidez _____ 39,7

55h.

OBSERVAÇÕES: - _____

Bag de agerona

Estagionios



Amostra nº. -

DEVOA 20

ARQUIVO HISTÓRICO

Exposto ao ar

IMPUREZAS

peso da amostra _____

peso das impurezas _____

% das impurezas _____

HUMIDADE

peso da cápsula com produto 86,1418

peso da cápsula 65,4305

peso do produto 20,7413 (p)

peso da cápsula c/ produto seco _____

Diferença _____

84,7281

4,4437 *humidade*

_____ (h)
100 _____ x = $\frac{(h)}{(p)} \times 100$

GORDURA

Peso do balão 7 S/ gordura _____

Peso do balão 7 S/ gordura _____

Peso da gordura _____

118,4310 - 8

117,0706 *matéria*

1,3604 *matéria*

Extracção no Soxhlet:

Gordura na matéria total %

p) _____

q) _____ x = $\frac{(q)}{(p)} \times 100 =$

ACIDEZ

Ac. % = $\frac{V \times 2,82 \times Fc}{p}$

V 10,00 *matéria*

Acidez % = _____ x 2,82 = 43,8048

Impurezas % _____

Humidade % _____ 21,42

Gordura na matéria total % _____ 6,56

Acidez _____ 33,7

55i.

OBSERVAÇÕES: - _____

Bag de agutona

Estacionário



Amostra nº. - 35349
ARQUIVO HISTÓRICO

Não exposto ao ar

IMPUREZAS

peso da amostra _____
peso das impurezas _____
% das impurezas _____

HUMIDADE

peso da cápsula com produto 70,7032
peso da cápsula 50,7192 \$
peso do produto 19,9840 (p)
peso da cápsula c/ produto seco _____
Diferença _____

66,6434 p.u.c.B
4,0598 h.u.c.i.

_____ (h)
100 _____ x = $\frac{(h)}{(p)} \times 100$

MH

GORDURA

Peso do balão 10 S/ gordura _____ 84,4350 - \$
Peso do balão 10 S/ gordura _____ 83,1076 - p.u.c.B
Peso da gordura _____

1,3474 h.u.c.i.

Extracção no Soxhlet:

Gordura na matéria total %

p) _____
q) _____ x = $\frac{(q)}{(p)} \times 100 =$

ACIDEZ

Ac. % = $\frac{V \times 2,82 \times Fc}{P}$

V 11,30 h.u.c.i.

Acidez % = _____ x 2,82 = 32,3496

Impurezas % _____

Humidade % _____ 20,32

Gordura na matéria total % _____ 6,74

Acidez _____ 24,0

55f.

OBSERVAÇÕES: - _____

Bag de agulosa

Amostra nº. -



Laboratório HISTÓRICO

IMPUREZAS

peso da amostra _____
peso das impurezas _____
% das impurezas _____

HUMIDADE

peso da cápsula com produto 80,3392
peso da cápsula 60,5587
peso do produto 19,7805 (p)
peso da cápsula c/ produto seco _____
Diferença _____

76,2640 muos
4,0452

_____ (h)
100 _____ x x = $\frac{(h)}{(p)} \times 100$

GORDURA

Peso do balão 5 S/ gordura _____ 95,3461
Peso do balão 5 S/ gordura _____ 93,9807 muos
Peso da gordura _____ 1,3654

Extracção no Soxhlet:

Gordura na matéria total %

p) _____
q) _____ x x = $\frac{(q)}{(p)} \times 100 =$

ACIDEZ

Ac. % = $\frac{V \times 2,82 \times Fc}{p}$

v 13,40 duas

Acidez % = _____ x 2,82 = 38,3615

Impurezas % _____

Humidade % _____ 20,60

Gordura na matéria total % _____ 6,90

Acidez _____ 28,1

SSA.

OBSERVAÇÕES: - _____

colhido ao ar

Bagaxo de aguilona

Amostra nº. -



ARQUIVO HISTÓRICO

IMPUREZAS

peso da amostra _____
peso das impurezas _____
% das impurezas _____

HUMIDADE

peso da cápsula com produto 88,7157
peso da cápsula 61,6935
peso do produto 27,0222 (p)
peso da cápsula c/ produto seco
Diferença

82,8623 mgCB
3,8534 mgCB

_____ (h)
100 _____ x = $\frac{(h)}{(p)} \times 100$

GORDURA

Peso do balão 12 S/ gordura _____ 108,6733 g
Peso do balão 12 S/ gordura _____ 106,8944 mgCB
Peso da gordura _____

1,7809 mgCB

Extração no Soxhlet:

Gordura na matéria total %

p) _____
q) _____ x = $\frac{(q)}{(p)} \times 100 =$

ACIDEZ

Ac. % = $\frac{V \times 2,82 \times Fc}{P}$

V 6,20 litros

Acidez % = _____ x 2,82 = 46,3773

Impurezas % _____

Humidade % _____ 21,66

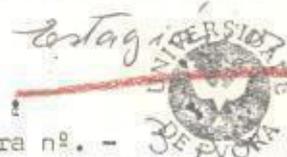
Gordura na matéria total % _____ 6,59

Acidez _____ 26,9

558.

RESCRVAÇÕES: - _____

Bagaco de agrião



Amostra nº. - 38 EVORA 87

ARQUIVO HISTÓRICO

IMPUREZAS

peso da amostra _____

peso das impurezas _____

% das impurezas _____

HUMIDADE

peso da cápsula com produto 81,3961

peso da cápsula 59,1392

peso do produto 22,2569 *humidific* (p)

peso da cápsula c/ produto seco

76,3914 *muCB*

Diferença

5,0047 *muCB*

_____ (h)
100 _____ x x = $\frac{(h)}{(p)} \times 100$

GORDURA

Peso do balão 13 S/ gordura _____ 88,2281 - *B*

Peso do balão 13 S/ gordura _____ 86,8175 *muCB*

Peso da gordura _____

Extração no Soxhlet:

1,4406 *muCB*

Gordura na matéria total %

p1 _____
q1 _____ x x = $\frac{(q)}{(p)} \times 100 =$

ACIDEZ

Ac. % = $\frac{V \times 2,82 \times Fc}{p}$

10,70 *muCB*

Acidez % = _____ x 2,82 = 30,6319

Impurezas % _____

Humidade % _____ 22,49

Gordura na matéria total % _____ 6,47

Acidez _____ 21,3

SEM

OBSERVAÇÕES: _____

Bag azeitons



Amostra nº 33805

ARQUIVO HISTÓRICO

IMPUREZAS

na) Exposto ao ar

peso da amostra _____

peso das impurezas _____

% das impurezas _____

Estagiários

HUMIDADE

peso da cápsula com produto 80,8940

peso da cápsula 61,7611

peso do produto 19,1329 (p)

peso da cápsula c/ produto seco _____

Diferença _____

73,7409 g
3

_____ (h)
100 _____ x = $\frac{(h)}{(p)} \times 100$

GORDURA

Peso do balão 16 S/ gordura _____

Peso do balão 16 S/ gordura _____

Peso da gordura _____

106,8081
105,3733 g
1,4348

Extração no Soxhlet:

Gordura na matéria total %

p) _____

q) _____ x = $\frac{(q)}{(p)} \times 100 =$

ACIDEZ

Ac. % = $\frac{V \times 2,82 \times Fc}{P}$

V 4,50

Acidez % = _____ x 2,82 = 21,4710

Impurezas % _____

Humidade % _____

Gordura na matéria total % _____

Acidez _____ 15,0

552.

OBSERVAÇÕES: - _____

6

Evora, 12 de 2 1975

Bag. acetona

Amostra nº. 33
UNIVERSIDADE DE EVORA
Exposto ao ar
ARQUIVO HISTÓRICO
Estagiários

IMPUREZAS

peso da amostra _____
peso das impurezas _____
% das impurezas _____

HUMIDADE

peso da cápsula com produto 79,7149
peso da cápsula 59,6313
peso do produto 20,0836 (p)
peso da cápsula c/ produto seco _____
Diferença _____

AlucB

75,0432 g
4,6717 Luca

_____ x _____ (h) x = $\frac{(h)}{(p)} \times 100$

GORDURA

Peso do balão 15 S/ gordura _____
Peso do balão 15 S/ gordura _____
Peso da gordura _____

110,7151
109,3556 g
1,3595 Luca

Extracção no Soxhlet:

Gordura na matéria total %

p) _____
q) _____ x _____ x = $\frac{(q)}{(p)} \times 100 =$
(p)

ACIDEZ

Ac. % = $\frac{V \times 2,82 \times Fc}{P}$

V 7,50

Acidez % = _____ x 2,82 = 2,4710

Impurezas % _____

Humidade % _____

Gordura na matéria total % _____

Acidez _____ 15,8

550.

OBSERVAÇÕES: - _____

(6)

Evora, 12 de 2 1975

Bag de agestoma

Estagiários



Amostra nº. - 35 EVOS 9

ARQUIVO HISTÓRICO

Não exposto ao ar

IMPUREZAS

peso da amostra _____
peso das impurezas _____
% das impurezas _____

HUMIDADE

peso da cápsula com produto 78,5024
peso da cápsula 58,1826
peso do produto 20,3201 (p)
peso da cápsula c/ produto seco _____
Diferença _____

74,6209 mcb
3,8818

_____ (h)
100 _____ x _____ x = $\frac{(h)}{(p)} \times 100$

GORDURA

Peso do balão 12 S/ gordura _____ 108,4119 - g
Peso do balão 12 S/ gordura _____ 106,9615 - mcb
Peso da gordura _____

1,4503

Extração no Soxhlet:

Gordura na matéria total %

a) _____
q) _____ x _____ x = $\frac{(q)}{(p)} \times 100 =$

ACIDEZ

Ac. % = $\frac{V \times 2,82 \times Fc}{p}$

V 6,00

Acidez % = _____ x 2,82 = 16,0362

Impurezas % _____

Humidade % _____

Gordura na matéria total % _____

Acidez _____

11,1

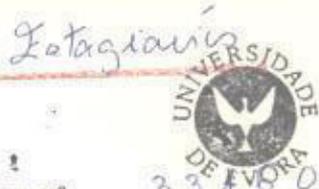
esp.

OBSERVAÇÕES: _____

(5)

Evora, 6 de 2 1975

Bag de agitação



Amostra nº. 33480

ARQUIVO HISTÓRICO

Exposto ao ar

IMPUREZAS

Peso da amostra _____

Peso das impurezas _____

% das impurezas _____

HUMIDADE

Peso da cápsula com produto 80,2821

Peso da cápsula 60,9234

Peso do produto 19,3584 (p)

Peso da cápsula c/ produto seco _____

Diferença _____

76,3684 RUUB
3,9137

_____ (h)
100 _____ x = $\frac{(h)}{(p)} \times 100$

GORDURA

Peso do balão 11 S/ gordura _____ 86,1409 - g

Peso do balão 11 S/ gordura _____ 84,8741 - RUUB

Peso da gordura _____

1,2668

Extracção no Soxhlet:

Gordura na matéria total %

(a) _____

(a) _____ x = $\frac{(a)}{(p)} \times 100 =$

ACIDEZ

Ac. % = $\frac{V \times 2,82 \times Fc}{P}$

V 5,80

Acidez % = _____ x 2,82 = 15,5016

Impurezas % _____

Humidade % _____

Gordura na matéria total % _____

Acidez _____

12,2

559

OBSERVAÇÕES: _____

(5)

Evora, 6 de 2 1975

Para elaboração das tabelas e gráficos anteriores, executei um trabalho prático, que me permitiu avaliar directamente a importância da evolução da acidez do bagaço ao longo dos dias.

Assim fiz dois montes de bagaço da mesma proveniência e feitos no mesmo dia, ficando um exposto directamente aos agentes atmosféricos e o outro ao abrigo dos mesmos agentes; cada monte fica aproximadamente com 1,5 metro de altura, devendo o bagaço a utilizar ser de baixa acidez, para mais facilmente se observar a evolução ascendente da acidez.

Depois de feitos os montes de bagaço, fui tirando amostras em determinados dias, a partir das quais se pode determinar a evolução da acidez do bagaço.

É a tiragem das amostras uma operação com que se deve ter muito cuidado, devendo ser feita de maneira que a amostra retirada conste de bagaço de todas as camadas dos montes.

As amostras devem ser retiradas de preferência com uma sonda que não é mais que um tubo metálico que se enterra no monte de bagaço desde a sua parte superior até á parte mais funda, retirando-se em seguida com a amostra no seu interior; mas na ausência desta sonda, a operação pode também executar-se duma maneira bastante simples e prática, com a utilização duma pá com a qual se faz um corte vertical no bagaço, retirando depois o bagaço das diversas camadas do corte,

Depois de executada esta operação, as amostras são colocadas em sacos de plástico apropriados e transportadas ao laboratório para serem

analisadas; mais correctamente para se determinar a sua acidez.

(Determinação da acidez)

Este trabalho laboratorial tem necessariamente de ser precedido por duas outras determinações também bastante importantes que são a determinação da humidade e a determinação da gordura.

-(Determinação da humidade)

Depois de se receber a amostra no laboratório moe-se, num moinho próprio, para facilitar a extracção e pesam-se ≈ 20 gramas do bagaço moído, introduzindo-se em seguida numa cápsula de porcelana; esta cápsula coloca-se na estufa, estufa esta que funciona à temperatura de 100 graus, permanecendo ali o bagaço aproximadamente duas horas, isto é, o tempo necessário para que toda a sua humidade se evapore, diminuindo assim o seu peso.

Seguidamente leva-se a cápsula ao excicador para arrefecer; o excicador além de deixar arrefecer o bagaço, evita que este absorva humidade, pois está munido dum produto bastante higroscópico.

Depois de arrefecido, volta-se a pesar o bagaço, fazendo depois a diferença do peso inicial com o peso final, dar-nos-á a humidade, ou seja, o peso que se evaporou; a partir deste peso acha-se a percentagem de humidade.

- (Determinação da gordura)

Como já foi referido, para se determinar a acidez é absolutamente necessário de ~~se~~ determinar-se a gordura do bagaço, para isto, procede-se da seguinte maneira:

Pesa-se um balão, juntamente com cerca de 7 a 8 pérolas de vidro, para facilitarem a fervura e enchendo-se seguidamente o ~~refeido~~ referido balão até $3/4$ do seu volume aproximadamente.

Finda esta operação coloca-se o mesmo bagaço que foi usado na determinação da humidade, dentro de uma dedeira de papel permeável, que se introduz num pequeno extractor de vidro chamado o "Soxhlet", no qual se irá efectuar a extracção do bagaço da dedeira. A seguir liga-se o balão de hexano e as pérolas de vidro, ao extractor, colocando-se na parte inferior do balão uma placa calorífica de temperatura regulável e que irá aquecer o hexano a 75 graus C. fazendo assim com que este vá extractar o bagaço da dedeira através de sucessivas lavagens ao longo de 3 horas.

Depois de terminada a extracção retira-se a dedeira e vai-se destilar a miscela contida no balão, através do refrigerador acupulado na parte superior do "Soxhlet".

Tem esta operação como se sabe, a função separar o hexano do óleo, pelo aquecimento da miscela, em que se evapora o solvente, ficando o

Óleo quase totalmente separado do hexano; mas como esta operação não é totalmente eficaz, e para eliminar totalmente o hexano do seio do óleo, procede-se seguidamente a duas operações complementares.

Primeiramente leva-se o balão com a miscela já bastante concentrada ao banho maria, onde permanece até se retirar os restos de hexano que o óleo possa conter.

Depois para uma rectificação final e para eliminar todos os indícios de hexano, leva-se o balão à estufa durante uma hora e a uma temperatura de 100 graus centígrados.

Terminada esta rectificação, leva-se o balão ao excicador para arrefecer, e pesa-se novamente, fazendo a diferença de pesos obteremos o peso da gordura.

A partir deste peso faz-se a proporção a fim de sabermos a percentagem de gordura.

É na posse destes elementos (quantidade de humidade e gordura) que iremos agora determinar a acidez.

Assim para fazermos esta determinação, vamos utilizar uma fórmula muito simples

$$\text{ACIDEZ\%} = \frac{V \times 2,82 \times F.c.}{P}$$

Em que: V- é o volume da soda gasta; F.c.- é o factor de correção; P- é o peso da gordura; 2,82- é constante

Pela resolução da fórmula obteremos a acidez do bagaço. Seguidamente e para melhor compreensão, juntei a uma cópia das folhas empregues no laboratório desta fábrica para o cálculo das determinações referidas.



Amostra nº. -

ARQUIVO HISTÓRICO

IMPUREZAS

peso da amostra _____
 peso das impurezas _____
 % das impurezas _____

HUMIDADE

peso da cápsula com produto 82,1864
 peso da cápsula 60,5782
 peso do produto 21,6082 (p)
 peso da cápsula c/ produto seco 77,7451
 diferença 4,4413

21,6082 4,4413 (h)
 100 _____ x _____ x = $\frac{(h)}{(p)} \times 100$

GORDURA

Peso do balão e/ gordura 118,9051
 Peso do balão S/ gordura 117,1658
 Peso da gordura _____

Extração no Soxhlet: 1,7393

Gordura na matéria total %

21,6082 _____ 1,7393
 100 q) _____ x _____ x = $\frac{(q)}{(p)} \times 100 =$

ACIDEZ

Ac. % = $\frac{V \times 2,82 \times Fc}{p}$

V
 Acidez % = $\frac{19,20 \times 1,0152 \times 2,82}{1,7393} = \underline{56,6834}$
 Impurezas % 1,7393 1,7393
 Humidade % _____ 20,55
 Gordura na matéria total % _____ 8,05
 Acidez _____ 32,6

55V.

OBSERVAÇÕES: - _____



B-2)- Estudo experimental (laboratório) comparativo da eficiência da extracção de bagaço desintegrado após secagem e não desintegrado no que se refere portanto à quantidade de óleo residual no bagaço extractado.

B-2-1- *Apreciação da eficiência da escala laboratorial* - Para fazer este estudo executei um trabalho de laboratório bastante fácil e que consiste essencialmente na extracção do óleo de amostras retiradas, uma é saída do secador e antes do desintegrador, a outra depois do desintegrador.

Assim retirei uma amostra do bagaço é que sai do secador, portanto, bagaço destorroadado e sêco, mas não desintegrado, e outra do bagaço que sai do desintegrador. Depois de retiradas, as amostras são levadas ao laboratório onde será feita a sua extracção. A extracção do óleo destas amostras, é feita, como já vimos anteriormente no extractor "Sohlet" e seguida das mesmas operações de destilação e concentração. Depois destas operações verifiquei que para o bagaço desintegrado:

Um pêso de - 20,0801 - de bagaço deu na extracção uma percentagem de 5,81 de gordura.

e para o não desintegrado:

Um pêso de - 21,2089 - de bagaço, deu na extracção uma percentagem de 5,65 de gordura.

Nota-se portanto que o bagaço desintegrado facilita bastante a extracção deixando extractar um índice gordura mais elevado.

B-2-2- *Determinação da eficiência a uma escala* 55W.
1/10

*Certifico que o registado revelou razoável
acuidade e interesse pelo tema do trabalho
que lhe foi destinado*

José António, Eng.^o
Evora, 13/3/75



ARQUIVO HISTÓRICO

Exm^o. Senhor

João Manuel Lucas Sardinha

Rua Vasco Sardinha nº. 5

CAMPO MAIOR

1059

1.109

17/10/75

Cumpre-me informá-lo, que em virtude de ter relatórios em atraso, deve proceder à sua entrega com a brevidade possível, senão considerar-se-á o estágio sem efeito.

Com os melhores cumprimentos.

A Bem da República

O Presidente da Comissão de Gestão,

CP:

56.

*A Comissão de
gestão
V. Ex.ª
Um se háin al fun
prodes fante*

1059



ARQUIVO HISTÓRICO

ENCAD. LIVROS - BIBLIOTECAS DE EVORA
Ex. 25. 10 de 19 75
Número de ordem 239
Livro n.º 24 Folha n.º 17

Exm^o Senhor
Presidente da Comissão
de Gestão

21/10/75

Recebi a vossa carta de 17/10/75, pela qual fico muito agradecido.

Com base na referida carta, eu queria informar V. Ex^ª, que tenho o meu tirocinio concluido, faltando-me quase unicamente a encadernação dos livros, em virtude disto, peço a vossa excelência que se digne prorrogar o prazo para a entrega dos livros por mais algum tempo, pois fui eu que dactilografei todo o trabalho, e consequentemente demorei um pouco mais a finalizá-lo.

Agradeço a atenção de vossa excelência, esperando que a minha situação seja compreendida.

Com os melhores cumprimentos.

st.

(João Manuel Lucas Sardinha)



ARQUIVO HISTÓRICO

1359

= fábrica de extracção de óleos das federações dos grémios da lavoura dos Distritos de Portalegre, Évora e Baixo Alentejo: =

Trabalho realizado no mês de ..MARÇO.....

O DIRECTOR DO TIROCINIO: ..*[Signature]*.....

Nº de Ordem	DIAS	
E	2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 17, 18, 19, 20, 21, 24, 25, 26, 27, 28, 31	ESTUDO DAS SUBSTÂNCIAS PREJUDICIAIS CONTIDAS NO LEO IMEDIATAMENTE APÓS A EXTRAÇÃO

O TIROCINANTE: ..*[Signature]*.....

E) Considerações Gerais sobre substâncias prejudiciais contidas no óleo imediatamente após a extração.

A maioria dos óleos brutos ou seja dos óleos acabados de sair da extração por solventes devem sofrer um tratamento preliminar de limpeza e clarificação por meio de um dos tres processos: Decantação, filtração ou centrifugação, para tornarem os óleos mais resistentes à deteriorização durante o seu armazenamento.

Neste caso em que se requerem para fins alimentícios devem submeter-se a um tratamento posterior de refinação.

Este tratamento depende da natureza das impurezas e dos constituintes indesejáveis assim como do fim a que é destinado.

As impurezas que um óleo bruto contém podem ser dos seguintes tipos:

- 1 - Partículas insolúveis no óleo e que se encontram dispersas nele.
- 2 - Material que se mantém em suspensão coloidal no óleo.
- 3 - Substancias solúveis no óleo.

As impurezas insolúveis podem eliminar-se por meios mecânicos tais como: decantação, filtração ou centrifugação e consistem principalmente em fra-

mentos de sementes, cutículas, mucilagem, material mineral e humidade. O material que se encontra em suspensão coloidal ou em solução consite principalmente em fosfatos, carbonatos e nitratos etc. Podem eliminar-se mediante tratamento com vapor de água.

Os compostos solúveis do óleo são principalmente ácidos gordos livres que derivam juntamente com pequenas quantidades de monoglicéridos, da hidrólise dos triglicéridos.

Além destes constituintes ainda temos materiais corantes, tais como clorofilas e outras substancias ainda não bem conhecidas e produtos de oxidação e decomposição, acetonas e aldeídos que frequentemente tem sabor e cheiro desagradáveis, estéres, hidro carbonetos, e resinas etc. Muitas destas substâncias devem ser eliminadas antes dos óleos serem aplicados. Quantitativamente as impurezas mais importantes são os ácidos gordos livres.

Além disso a eliminação dos ácidos gordos livres é necessária porque ajuda a reduzir o custo da eliminação de outros constituintes indesejáveis. Além de eliminação das substâncias anteriores é importante também que todos os constituintes do óleo que dão cheiro e sabor desagradáveis e cor não atraente devam eliminar-se.

Depois de sofrer todas estas operações diz que o óleo está refinado ou seja pronto para consumo neste caso. Logo podemos dizer que a refinação

é um conjunto de operações que tornam o óleo utilizável para o fim em vista.

As operações que formam a refinação são quatro: neutralização; descoloração; desmargarinação e desodorização, ás quais me referirei na devida altura. Antes da primeira operação o óleo é submetido á desmucilagem a fim de facilitar as operações seguintes.

Substâncias Insolúveis existentes nos óleos.

Antes que os óleos se armazenem, as impurezas insolúveis deverão eliminar-se como uma protecção contra a deteriorização.

Os fragmentos de sementes e tecidos celulares contém enzimas que desdobram os óleos, as lipases, as quais em presença de humidade hidrolizam os glicéridos, resultando a formação de ácidos gordos livres cuja quantidade aumenta progressivamente.

Mas, mesmo os fragmentos de semente e mucilagem coagulada juntamente com a humidade formam um campo fértil, para o desenvolvimento dos microorganismos, alguns dos quais podem desdobrar os glicéricos, originando outros tipos de rancidez, putrefacção e formação de cheiros e sabores desagradáveis. Os óleos devem manter-se fluídos, logo toda a necessidade de eliminar estas impurezas se estiverem armazenados, geralmente a temperaturas ideais para uma intensa actividade microbiana e enzimática.

A presença das impurezas

insolúveis tende também a aumentar as perdas das operações da refinação propriamente ditas.

Os métodos utilizados para eliminar as impurezas insolúveis em suspensão podem ser: decantação, filtração e centrifugação.

A decantação efectua-se na refinaria para o óleo que se encontra misturado com as borras e que existe no fundo do depósito de óleo bruto, a fim de aproveitar algum óleo e eliminar as borras.

A decantação é um método demorado e não muito eficiente. Porque a precipitação de certas partículas é muito lenta.

Logo há uma série de inconvenientes que vão reduzir o valor do óleo. Esta operação por si só não é suficiente tendo o óleo que passar pelos filtros para depois ir á centrifuga .

Os tanques de decantação podem dividir-se por paredes verticais em vários compartimentos. Nesta forma os distúrbios causados pela entrada do óleo bruto, podem limitar-se ao primeiro compartimento, até que a gordura permaneça em repouso nas seguintes secções. O óleo decantado pode tirar-se dos tanques por meio de tubos cuja submergência se possa ajustar. Nesta operação é preciso aquecer o óleo bruto por meio de serpentinas de vapor.

FILTRAÇÃO- É um processo moderno e mais rápido em que se faz passar a mistura fluida de óleo e impurezas sólidas com rapidez através de um material filtrante que retém os sólidos deixando passar o liquido através dele. Os mate-

57-Id.

riais filtrantes podem ser textéis de algodão, artificiais. Esta operação é efectuada na parte da extracção do óleo .

SEPARAÇÃO DAS IMPUREZAS POR CENTRIFUGAÇÃO:- Existe na própria refinaria uma centrífuga destinada á eliminação destas impurezas e está situada juntamente á secção de neutralização. Os separadores centrifugos dão excelentes resultados nos tratamentos dos óleos que contêm impurezas muito finas em suspensão. Na centrífuga de alta velocidade a separação é praticamente instantanea, indo para um lado as borras e água e para o outro o óleo bruto já sem substâncias insolúveis.

A centrífuga existente na refinaria é do tipo canastra e de disco, retém o sedimento na periferia da parede giratória ao mesmo tempo que o óleo clarificado sai por meio de uma corrente contínua. Donde a proporção das impurezas é grande e onde está presente humidade.

Este processo chama-se usualmente purificação, sendo o espaço para as impurezas na centrífuga maior.

Os separadores ou clarificadores centrifugos são usados principalmente para óleos vegetais antes da refinação.

Noutros passos do processo de refinação, usam-se separadores centrifugos que trabalham com o mesmo principio, mas com desenho diferente e que se se descreverão nas respectivas secções.

Introdução ás Substancias Solúveis

Os óleos mesmo depois de estarem isentos das impurezas sólidas insolúveis, contém ainda um certo número de substância estranhas aos glicéridos ou gorduras puras.

Antes do óleo refinado as matérias primas que devem processar-se perderam quase totalmente a sua aceitação, ou seja, tornarem-se inaceitáveis para o consumo, devido ao sabor e possivelmente também á sua acção fisiológica adversa. As impurezas podem estar em solução verdadeira ou num estado de suspensão coloidal.

Para fazer estas gorduras apropriadas a usos comestíveis devem eliminar-se todas as substâncias que tem um efeito desfavorável no aroma,aparência, sabor, cor e estabilidade, implantando-lhe assim de novo as suas características de aceitabilidade. Esta é a finalidade das refinarias de óleo .

As impurezas solúveis podem ser proteínas, gomas, resinas, materiais corantes, hidrocarbonetos acetonas, aldeídos, e algumas outras que não estando completamente estudadas, são responsáveis pelo mau sabor e cheiro dos óleos. existem alguns constituintes que mesmo que não façam parte das moléculas dos glicéridos não se consideram prejudiciais, são insipidos, inodoros, e incolores além de serem estáveis ao calor; estes

são os esteróides e os tocoferóis, dos quais os últimos parecem ser ingredientes desejáveis já que têm propriedades antioxidantes e acção e acção biológica favorável.

De resto sugeriu-se que a refinação deveria efectuar-se por processos que retenham nos óleos comestíveis todas as vitaminas, provitaminas, esteróides, etc..

Algumas dificuldades da refinação têm a sua origem na falta de conhecimentos acerca da natureza química das impurezas.

Os materiais corantes nos óleos consistem principalmente de pigmentos de carotenóides, aos quais se devem as cores amarelas e esverdeadas. A clorofila e os pigmentos estão presentes em quase todos os óleos.

Os aldeídos de baixo peso molecular exercem uma influencia muito importante no sabor dos óleos comestíveis. Logo deve desejar-se a sua eliminação. Mas existem ainda outras substâncias que podem estar presentes e imprimir sabores desagradáveis que são os hidrocarbonetos, não saturados da classe das acetonas.

Não está ainda bem estabelecido mas pode ser que os diglicéridos ou os triglicéridos com um ou mais dos seus radicais parcialmente degradados por oxidação sejam os precursores para a formação de sabores indesejáveis mas voláteis que se formam no armazenamento dos óleos. Os componentes voláteis podem eliminar-se por uma desodorização eficiente, mas os seus precursores podem ser removidos mais facilmente por absoventes.

Todos os óleos brutos contém ácidos gordos ^{livres} como resultado da acção dos enzimas lipólíticos nos gli-

ARQUIVO HISTÓRICO

57-16

céridos durante o armazenamento e tratamento dos materiais que o óleo contém.

Aqueles que são impurezas estranhas formam parte da molécula dos glicéridos e as gorduras podem conter de 0,2 a 0,3% ou mais de ácidos gordos livres sem que o cheiro e o sabor sejam notavelmente afectados a não ser que os ácidos gordos livres sejam de baixo peso molecular, como o ácido mirístico e láurico etc. Os ácidos gordos saturados de alto peso molecular mesmo quando estão presentes em quantidades de 15%, com dificuldade podem detectar-se organolepticamente. Os ácidos não saturados em estado puro tem provavelmente muito pouco ou nenhum sabor, mas nos produtos do comércio é pouco provável que não hajam entradas em oxidação, mesmo em pequeno grau produzindo-se substâncias de sabor desagradável tais como os aldeídos.

Uma acidez alta nos óleos brutos é sempre uma advertência de que se obteram de matérias primas de baixa qualidade, armazenadas imprópriamente ou por um período de tempo muito grande, o que se processou de maneira equivocada; tais gorduras contém além da acidez livre, quantidades excessivas de mucilagem e outras substâncias estranhas comparadas com gorduras de acidez livre baixo.

Além disso o desenvolvimento da acidez livre está acompanyada sempre pela formação de quantidades equivalentes de diglicéridos e monoglicéridos, as que, mesmo pequenas, aumentam com o desenvolvimento da acidez livre.

67-1h.

Não é surpreendente portanto que a purificação se faça mais dificilmente á medida que a percentagem



ARQUIVO HISTÓRICO

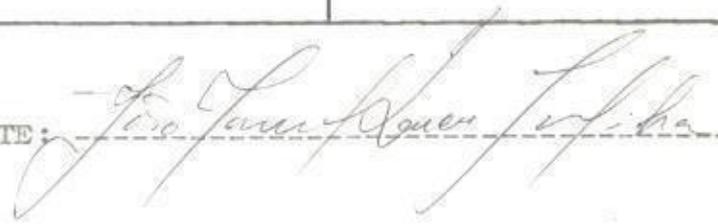
de acidez livre aumente. Os óleos são tratados consoante a sua acidez expressa em ácido oleico. A eliminação dos ácidos gordos livres por neutralização com soda cáustica é o método mais efectivo de purificar os óleos brutos, já que o sabão formado por neutralização dos ácidos livres elimina uma grande quantidade de impurezas.

= Fábrica de extracção de óleos das federações **ARÇON/CINTEIRO**
da Lavoura dos Distritos de Portalegre, Évora e Baixo A-
lentejo =

Trabalho realizado no mês de ABRIL

O DIRECTOR DE TIROCINIO: 

Nº de Ordem	D I A S	
F	1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11, 14, 15, 16, 17, 18, 21, 22, 23, 24, 25, 28, 29, 30	ESTUDO DAS CARACTERÍSTICAS E DI- FERENÇAS DO ÓLEO REFINADO NA FÁBRICA

O TIROCINANTE: 

F) Características e diferenças dos Óleos refinados na fábrica

O óleo de girassol é a gordura líquida á temperatura de 20° extraída da semente de diversas variedades das plantas " ELIANTHUS ANNUS ". O conteúdo de óleo da semente varia de 22 a 32%, podendo mesmo atingir os 52%.

O óleo de girassol contém em geral 85 - 91% de ácidos gordos insaturados, principalmente linoleico e oleico, cujos teores variam inversamente um em relação ao outro. Entre os ácidos gordos saturados predominam o palmitico e o esteárico, que representam em conjunto 9 a 12% do total dos ácidos gordos.

Além dos quatro ácidos mencionados contém também pequenas percentagens de palmitoleico, linolénico, araquidico, beénico, lignócénico, além de outros de que geralmente são apenas detectados vestígios. Apresenta baixo teor de ácido linolético, sendo em média 0,4%, é de destacar que os produzidos no espaço Português, o valor máximo determinado nos óleos foi de 0,1%, permitindo que a gordura apresente razoáveis qualidades de conservação.

A composição do óleo do girassol varia acentuadamente, em especial com as condições climáticas e também com a origem botânica. Nos climas mais frios o teor em ácido linoleico é maior que nos climas quentes e em contrapartida, os óleos dos climas quentes contém uma percentagem de ácido oleico superior á determinada nos óleos produzidos em regiões mais frias. 07-11a.



Os limites máximos e mínimos para

os ácidos gordos componentes do óleo de girassol são os seguintes:

Ácidos gordos componentes

Ácido palmítico -----	min. 3%
	max. 10%
Ácido esteárico -----	min. 2%
	max. 8%
Ácido oleico -----	min. 14%
	max. 40%
Ácido linoleico -----	min. 30%
	max. 75%
Ácido beénico -----	min. 0
	max. 1,2%

Os ácidos caprílico, cáprico, láurico, palmitoleico, linolénico, araquídico, gadoleico, linhocénico, apresentam-se em teores inferiores a 1% e por vezes só em vestígios.

Entre os constituintes insaponificáveis que representam geralmente 0,5 a 1,5 do óleo destacam-se os tocoferóis e os esteróis. A gordura das sementes do girassol caracteriza-se pela sua excepcional riqueza em ácido linoleico- em média contém 60,8% o que lhe confere notável interesse na alimentação. Características organoléticas:

<u>Características</u>	<u>Limites</u>	57-II b.
Aspecto-----	líquido oleoso, límpido e sem depósito.	
Cor -----	extinta (incolor) ou amarela.	



Cheiro ----- extinto
Sabor ----- extinto (~~insípido~~)
Índice de acidez ----- max. 0,6

O conhecimento de que se dispõe sobre a composição do óleo de girassol indica-nos que este apresenta muito interesse em alimentação humana, devido principalmente á sua notável riqueza em ácido linoleico e ao satisfatório teor de tocoferóis.

O óleo de girassol tem poucas perdas na revinação porque tem pouca acidez e uma cor clara, logo é mais fácil de refinar e leva menos tempo, menos soda e menos terra descorante do que o outro óleo mais ácido e mais corado, como é o caso do óleo de bagaço da azeitona.

Óleo de Cártamo

O cártamo constitui uma oleaginosa recentemente introduzida entre nós. A sua área de cultura localiza-se, em especial nos distritos de Beja e Évora. São já importantes as quantidades de sementes produzidas, mas ainda insuficientes para o mercado interno. O bagaço é largamente utilizado no fabrico de rações, muito embora, quando lhe não é retirado o tegumento da semente, revele teores muito elevados de celulose, o que obriga a certas limitações no seu emprego.

Entende-se por óleo de cártamo a gordura líquida á temperatura de 20° C extraída da semente de *Carthamus tinctorius*.

57-10.

Os óleos de cártamo apresentam co-



mo característica fundamental, um altíssimo teor em ácido linoleico, que os distingue imediatamente de todos aqueles que neste trabalho referi.

As características e os seus limites do óleo de cártamo comestível constam do quadro seguinte:

Organolépticas:

<u>Características</u>	<u>Limites</u>
Aspecto -----	líquido oleoso, límpido e sem depósito.
Cor -----	extinta (incolor) ou amarela.
Cheiro -----	extinto
Sabor -----	extinto (insípido)

Cromáticas:

Transparência -----	min. $y = 88\%$
Índice de acidez -----	0,6

Os limites máximo e mínimo da composição em ácidos gordos são os seguintes:

Ácido palmítico -----	min. 2%	
	max. 8%	
Ácido esteárico -----	min. 1%	
	max. 5%	
Ácido oleico -----	min. 10%	
	max. 20%	
Ácido linoleico -----	min. 60%	
	max. 81%	

ef-iiid.



Ácido linolénico ----- max. 3%

ARQUIVO HISTÓRICO

Os ácidos, láurico, merístico, palmitoleico, araquídico, gadoleico, beénico, linhocérico, apresentam-se em teores inferiores a 1%, por vezes só em vestígios.

Óleo de bagaço da azeitona

Este é o óleo obtido a partir do bagaço de azeitona por extracção com solventes. Os ácidos gordos principais são :

Oleico, linoleico e palmítico. Encontram-se também presentes mas em proporções menores os ácidos palmitoleico, linolénico e esteárico. O insaponificável do óleo de bagaço de azeitona contém mais compostos alcoólicos que o dos azeites, sendo portanto o índice de ioto mais fraco do que o geralmente observado no azeite e o seu ponto de fusão é mais elevado.

Este óleo é o mais difícil de refinar não só porque tem mais acidez mas também porque necessita de mais terras tescorantes visto ser mais escuro.

Devido ás razões é o que tem mais perdas por refinação ficando por isso mais cara. O óleo de bagaço de azeitona possui 8% de gordura.

Óleo de Tomate

O óleo de semente de tomate é obtido a partir do repiso das fábricas de preparação do concentrado de

57-IIe.

tomate, depois de seco. As quantidades de óleo de tomate produzidas entre nós estão muito condicionadas pelo desenvolvimento da cultura e actividade das fábricas de preparação de concentrado de tomate. O conteúdo de óleo da semente varia desde 18 a 27%.

O óleo de tomate é rico em ácido oleico e de ácido linoleico.

Estes dois ácidos constituem 80 a 85%. O ácido linoleico varia de 62 a 38,2%; o ácido oleico varia de 16 a 49,7%.

O restante 15 a 20% é constituído de ácidos saturados. Este revela-se muito rico em ácido linoleico. Apresente, como adicional uma percentagem relativamente elevada de ácido linokénico p que não sucedia nos outros.

O óleo de tomate é também dos mais claros e menos ácidos tendo por isso poucas perdas de óleo, visto demorar menos tempo a operação de refinação, além de economizar terra descorante e soda cáustica.

Óleo da grão da uva

O óleo da grão da uva é extraído da própria grão da uva.

O conteúdo do óleo existente na semente varia de 16 a 21%. O principal componente do óleo da grão de uva é o ácido linoleico (de 45 a 72%); o ácido oleico está presente em forte percentagem (12 a 33%); Os ácidos gordos saturados não ultrapassam os 15%. Há percentagem muito variáveis em fun



ção da qualidade, do estado e das condições do ambiente EUIVO HISTÓRICO

O óleo da grãoinha de uva é muito semelhante ao do girassol particularmente no que se refere á percentagem elevada de ácido linoleico.

Os limites máximo e mínimo dos diferentes ácidos gordos componentes do óleo da grãoinha de uva são os seguintes:

Merístico -----	min. 1,5%
	max. 6%
Palmítico -----	min. 6%
	max. 11%
Estearico -----	min. 3%
	max. 6%
Oleico -----	min. 14%
	max. 28%
Linoleico -----	min. 56%
	max. 75%

Os ácidos láurico, linolénico, gadoleico e beénico apresentam-se em teores inferiores a 1% e por vezes só em vestígios.

Este óleo também é dos mais difíceis de refinar porque apresenta cor escura, necessitando por isso de maior quantidade de terra descorante e a sua acidez também costuma ser elevada sendo por isso necessário de maior quantidade de soda cáustica. Do que acabo de dizer conclui-se que leva mais tempo a refinar além de haver mais perdas de óleo.

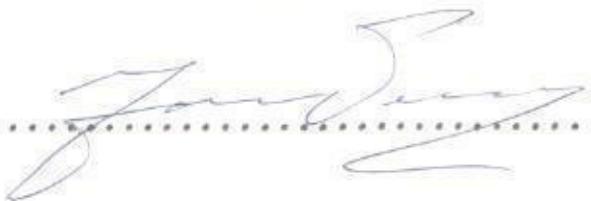
57116



ARQUIVO HISTÓRICO

⇒ Fábrica de extracção de óleos das Federações dos grémios da lavoura dos Distritos de Portalegre, Évora e Baixo Alentejo. =

Trabalho realizado no mês de ...Maio.....

O DIRECTOR DE TIROCINIO:.....

Nº de Ordem	D I A S	
F	2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 14 15, 16, 19, 20, 21, 22, 23 26, 27, 28, 30, 31	CONTINUAÇÃO DO ESTUDO DAS CARACTERÍSTICAS E DIFERENÇAS DOS ÓLEOS REFINADOS NA FABRICA; E CONSULTAS BIBLIOGRÁFICAS

O TIROCINANTE:.....

Óleo de Amendoim

O óleo de amendoim é o que revela percentagem mais elevada de ácido beénico e linhocérico, característica que o distingue com relativa facilidade.

Os limites dos ácidos gordos componentes do óleo de amendoim encontram-se fixados e são os seguintes:

Ácido palmítico -----	min. 6%
	max. 15%
Ácido esteárico -----	min. 1,3%
	max. 6,5%
Ácido oleico -----	min. 38%
	max. 72%
Ácido linoleico -----	min. 13%
	max. 38%
Ácido araquídico -----	min. 0,5%
	max. 2,5%
Ácido gadoleico -----	min. 0,5%
	max. 2%
Ácido beénico -----	min. 1,5%
	max. 4,5%
Ácido linhocérico -----	min. 0,5%
	max. 2,5%

Os ácidos gordos, láurico, merísti-

07-IIIa.

co, palmitoleico apresentam-se com teores inferiores a 1% por vezes só em vestígios.

O óleo de amendoim não ácido e-rúcido e muito raramente o ácido linolénico, só em vestígios.

Este óleo também tem cor clara e pouca acidez, tendo por isso poucas perdas por refinação, além de levar menos tempo.

Conclusões:

O ácido erúcico está presente apenas no óleo de amendoim.

O ácido linhocérico aparece em quantidades doseáveis, apenas nos óleos de amendoim e girassol.

De salientar, finalmente a preponderância que no conjunto dos ácidos gordos, tomam os ácidos palmítico, esteárico, oleico e linoleico que aparecem em todos os óleos estudados.

Existem também quantidades relativamente elevadas de ácido linolénico nos óleos de semente de tomate.

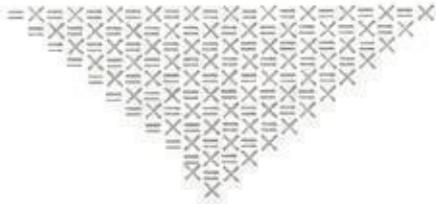
No que diz respeito á refinação os óleos mais difíceis de refinar são o óleo de bagaço de azeitona e o óleo da gráinha da uva, havendo por conseguinte mais perdas de óleo tempo que levam a refinar é maior. Os outros óleos dão menos trabalho e originam menos perdas não só devido á sua cor mas tam-

07-III b.



ARQUIVO HISTÓRICO

bém devido á sua acidez ser menor.



67-IIIc.



ARQUIVO HISTÓRICO

JOSE BATISTA MILITÃO SARDINHA
CAMPO MAIOR

Campo Maior, 19 de Dezembro de 1975

Exm^o. Senhor
Presidente da Comissão de Gestão da Escola Regente Agrícola
E V O R A

Para liquidação do débito referido
no vosso postal de 18/12/75, junto envio o cheque n^o
561687, no valor mencionado naquele postal (50\$00).

Com os melhores cumprimentos.

(JOSE BAPTISTA MILITÃO SARDINHA)

80.

18
24 12 374 75
26

Escola de Regentes Agrícolas de Évora



ARQUIVO HISTÓRICO

Ano lectivo de 1975-1976

Recibo N.º 814

O Sr. João Manuel Bucar
Sardinha
pagou a quantia de cinquenta
escuda importância das
despesas do 1.º período, abaixo discriminadas:

Conta de depósito	5.000.00
Contribuição para as actividades circum-escolares	- \$ -
Seguros escolares	- \$ -
Soma	5.000.00

referentes ao aluno N.º 1059 - João Manuel
Bucar Sardinha
matriculado no . . . ano

Em 29 de Dezembro de 1975.

[Signature] Chefe da Secretaria,

RECEBI:

[Signature]
O Tesoureiro,

Os vales de correio para qualquer pagamento devem indicar sempre o número do aluno.

Conservar este documento enquanto frequentar a Escola.



ARQUIVO HISTÓRICO

Exm^o. Senhor
João Manuel Lucas Sardinha
Rua Vasco Sardinha n^o. 5
C A M B O M A I O R

1059

561

7/6/76

Cumpre-me informá-lo que a fim de tratar assunto relativo ao seu estágio, deve contactar esta Escola logo que lhe seja possível.

Com os melhores cumprimentos.

A Comissão de Estágios,

AP/CP:

60.



ARQUIVO HISTÓRICO

Escola de Regentes Agrícolas de Évora

Exm^o. Senhor

Professor

João Manuel Lucas Sardinha

Seu ref^{er}ência:

Seu comunicação de

Na sua comunicação, Ofício n.º 660

Proc.

1059

Évora 13/6/76

ASSUNTO: Relatório

Junta-se o relatório de aluno n.º 1059, **JOÃO MANUEL LUCAS SARDINHA** para, depois de ter apreciado o relatório e os trabalhos de tirocínio, reunir com o professor **Eng^o. Francisco António Colaço do Rosário**, e indicarem, se o referido tirocínio foi considerado suficiente, no prazo de cerca de 8 dias, a data em que há-de realizar-se a sessão para a discussão do trabalho apresentado.

Com os melhores cumprimentos.

A Bem da República

Ref. A Comissão de Estágios,

António Nunes Timeira

6).



ARQUIVO HISTÓRICO

Escola de Regentes Agrícolas de Évora

Exm^o. Senhor

João Manuel L. Sardinha
Rua Vasco Sardinha, 5
CAMPO MAIOR

Sua referên

Sua comunicação de:

Nossa comunicação: Ofício n.º

654

Proc.

Évora 8/7/76

ASSUNTO:

Cumpre-me informá-lo de que, de acordo com o disposto no Regulamento, o relatório do seu tirocínio será apreciado no próximo dia **15**, pelas **9,30** horas, para o que deverá comparecer nesta Escola.
Com os melhores cumprimentos.

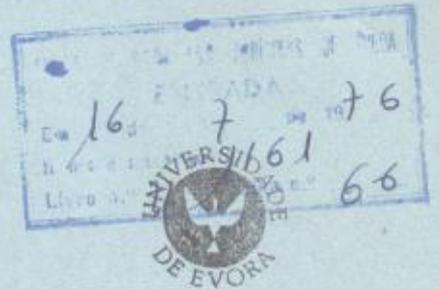
A Comissão de Estágios,

62.

Passe-se o diploma
Escola, 20/7/1976

Presidente da Comissão de Gestão

Nos termos da Lei não
é permitido aumentar o
número de linhas deste
papel ou escrever nas
suas margens.



Exm: Senhor Presidente da Comissão de Gestão
da Escola de Regentes Agrícolas de Évora

João Manuel Lucas Sardinha, aluno n.º 1059,
filho de José Baptista Tibúcio Sardinha e de Rosalina
Vergado Lucas natural da freguesia de S. João Baptista
Cemitério do Campo Maior, portador do Bilhete de Identifi-
cação de Lisboa em 3/5/76, tendo concluído o
curso de Regentes Agrícolas ao abrigo do Decreto n.º
38026, de 2 de Novembro de 1950, necessitando da
respectiva carta de curso, vem muito respeitosamente
rogar a V. Ex.ª, se digne mandá-la passar

Pede Depoimento

Évora, 15 de julho de 1976

João Manuel Lucas Sardinha

Formososo em 15 de julho de 1976, tendo obtido a classifica-
ção final de 12,7 (doze e sete décimos) valores. - 2.ª li - Ext.ª N.º - 28 -



ARQUIVO HISTÓRICO

DECLARAÇÃO

Eu, **JOÃO MANUEL LUCAS SARDINHA**, ex-aluno da Escola de Regentes Agrícolas de Évora com o número 1.059, declaro que por minha impossibilidade, o aluno **JOSÉ MANUEL CORADO RIBEIRO** está por mim autorizado a levantar o meu diploma.

João Manuel Lucas Sardinha 63a.

(**JOÃO MANUEL LUCAS SARDINHA**)

Nos termos da Lei não é permitido aumentar o número de linhas deste papel ou escrever nas suas margens.



ARQUIVO HISTÓRICO

15/7/76

Ex^{ma} Senhor Presidente da Comissão de Gestões
da Escola de Regentes Agrícolas de Évora.

João Manuel Lucas Sardinha, aluno N.º 1059,
filho de José Baptista Militão Sardinha e de
Rosalina Morgado Lucas, natural da freguesia de
S. João Baptista, concelho de Campo Maior, portador
do Bilhete de Identidade N.º 4733106, passado pelo
Arquivo de Identificação de Lisboa, em 3 de Maio
de 1976, tendo concluído o curso de Regentes
Agrícolas, profersado nesta Escola nos termos
do Decreto N.º 38026, de 2 de Novembro de 1950,
necessitando para efeitos do emprego, vem
muito respeitosamente rogar a V. Ex^{ma} se digne
mandar passar certidão de habilitação

Pede Deferimento

ÉVORA 15 de Julho de 1976

64.

João Manuel Lucas Sardinha



+++++ Alvaro Bernardino Pereira Velez, Servindo de

+++

+++++ JOÃO MANUEL LUCAS SARDINHA +++++

+++++ +++++

19 de Março de 1956 +++++

São João Baptista +++++

Campo Maior +++++

José Baptista Militão Sardinha e de Rosalina Morgado

Lucas, concluiu, em 15 de Julho de mil novecentos e setenta e seis, o curso de regente agrícola, professado nesta Escola nos termos do Decreto nº. 38 026, de 2 de Novembro de 1950, com a classificação final de (12,7) doze valores e sete déci-

MOS. +++++

+++++ +++++

+++++ +++++

+++++ +++++

+++++ +++++

+++++ +++++

+++++ +++++

+++++ +++++

1959-1970

Aluno Nº. 1059, João Manuel Leiras Sardinha



ARQUIVO HISTÓRICO

HISTÓRIA.....	<u>14</u>
GEOGRAFIA.....	<u>13</u>
PORTUGUÊS.....	<u>10</u>
INGLÊS.....	<u>12</u>
ORGANIZAÇÃO.....	<u>10</u>
OFICINAS.....	<u>—</u>
HIGIENE.....	<u>—</u>

59
09
40

57
11,8

Média 12 ; 1x 12 = 12

BOTÂNICA.....	<u>12</u>
MINERALOGIA.....	<u>13</u>
DESENHO.....	<u>10</u>
ZOOLOGIA.....	<u>12</u>
CIÊNCIAS F.Q.....	<u>10</u>
MATEMÁTICA.....	<u>10</u>

67
07
14

6
11,1

Média 11 ; 2x 11 = 22

HORTICULTURA.....	<u>12</u>
AGROLOGIA.....	<u>10</u>
TOPOGRAFIA.....	<u>12</u>
AGRICULTURA.....	<u>12</u>
ARBORICULTURA.....	<u>12</u>
MECÂNICA.....	<u>12</u>
HIDRÁULICA.....	<u>13</u>
PATOLOGIA.....	<u>14</u>
VITICULTURA.....	<u>13</u>
ZOOTECNIA.....	<u>13</u>
TECNOLOGIA.....	<u>13</u>
CONSTRUÇÕES.....	<u>14</u>
SILVICULTURA.....	<u>13</u>
ADMINISTRAÇÃO.....	<u>12</u>
COLONIAIS.....	<u>10</u>

*Terminou em 15 de julho de 1976, com
do obtido a classificação final de 12,7 (depois de
últimos) valores. - b. h. - Int. - N.º 28.*

185
35
50

15
12,3

Média 12 ; 3x 12 = 36

Classificação do tirocínio _____ Tirocínio 15 ; 3x 15 = 45

70
3x12-36

106
16
70

9
11,7

70
3x13-39

109
19
10

9
12,1

70
3x14-42

112
22
40

9
12,4

70
3x15-45

115
25
70

9
12,7

70
3x15-48

118
28
10

9
13,1

Classificação final 12,7

115,0
25,0
70,0

9
12,7

Escola, 15 de Julho de 1976

1959-1970

Aluno Nº. 1059, João Manuel Lourenço Sardinha

HISTÓRIA.....	<u>14</u>
GEOGRAFIA.....	<u>13</u>
PORTUGUÊS.....	<u>10</u>
INGLES.....	<u>12</u>
ORGANIZAÇÃO.....	<u>10</u>
OFICINAS.....	<u>—</u>
HIGIENE.....	<u>—</u>



ARQUIVO HISTÓRICO

59
09
40

58
11,8

Média 12 ; 1x 12 = 12

BOTANICA.....	<u>12</u>
MINERALOGIA.....	<u>13</u>
DESENHO.....	<u>10</u>
ZOOLOGIA.....	<u>12</u>
CIENCIAS F.Q.....	<u>10</u>
MATEMÁTICA.....	<u>10</u>

105

67
07
194

6
11,1

Média 11 ; 2x 11 = 22

HORTICULTURA.....	<u>12</u>
AGROLOGIA.....	<u>10</u>
TOPOGRAFIA.....	<u>12</u>
AGRICULTURA.....	<u>12</u>
ARBORICULTURA....	<u>12</u>
MECÂNICA.....	<u>12</u>
HIDRÁULICA.....	<u>13</u>
PATOLOGIA.....	<u>14</u>
VITICULTURA.....	<u>13</u>
ZOOTECNIA.....	<u>13</u>
TECNOLOGIA.....	<u>13</u>
CONSTRUÇÕES.....	<u>14</u>
SILVICULTURA.....	<u>13</u>
ADMINISTRAÇÃO....	<u>12</u>
COLONIAIS.....	<u>10</u>

Tirocínio em 15 de julho de 1976, fim do período de classificação final de 12,7 (depois de 28 dias e sete dias) valores - 6.1.1 - 1.1 - 11.28.

185
35
50

15
12,3

650.

Média 12 ; 3x 12 = 36

Classificação do tirocínio _____ Tirocínio 15 ; 3x 15 = 45

Classificação final 12,7

Escola, 15 de Julho de 1976

115,0 | 9
25 | 12,7
10
7

70
3x12-36
106 | 9
16 | 11,7
20
7

70
3x13-39
109 | 9
19 | 13,1
10
1

70
3x14-42
112 | 9
23 | 12,4
40
4

70
3x15-45
115 | 9
25 | 12,7
70
7

70
3x15-48
118 | 9
28 | 13,1
10

1959-1970

Aluno Nº. 1059, João Manuel Lourenço Sardinha



ARQUIVO HISTÓRICO

HISTÓRIA.....	<u>14</u>
GEOGRAFIA.....	<u>13</u>
PORTUGUES.....	<u>10</u>
INGLES.....	<u>12</u>
ORGANIZAÇÃO.....	<u>10</u>
OFICINAS.....	<u>—</u>
HIGIENE.....	<u>—</u>

59
09
40

118

Média 12; 1x 12 = 12

BOTANICA.....	<u>12</u>
MINERALOGIA.....	<u>13</u>
DESENHO.....	<u>10</u>
ZOOLOGIA.....	<u>12</u>
CIENCIAS F.Q.....	<u>10</u>
MATEMÁTICA.....	<u>10</u>

67
07
14

111

Média 11; 2x 11 = 22

HORTICULTURA.....	<u>12</u>
AGROLOGIA.....	<u>10</u>
TOPOGRAFIA.....	<u>12</u>
AGRICULTURA.....	<u>12</u>
ARBORICULTURA.....	<u>12</u>
MECÂNICA.....	<u>12</u>
HIDRÁULICA.....	<u>13</u>
PATOLOGIA.....	<u>14</u>
VITICULTURA.....	<u>13</u>
ZOOTECNIA.....	<u>13</u>
TECNOLOGIA.....	<u>13</u>
CONSTRUÇÕES.....	<u>14</u>
SILVICULTURA.....	<u>13</u>
ADMINISTRAÇÃO.....	<u>12</u>
COLONIAIS.....	<u>10</u>

*Terminou em 15 de Junho de 1976, com
do obtido a classificação final de 12,7 (age e sete
decimais) valores. - d. 15 - sub. - N.º 28.*

185
35
50

15
12,3

Média 12; 3x 12 = 36

Classificação do tirocínio _____ Tirocínio 15; 3x 15 = 45

Classificação final 12,7

Escola, 15 de Junho de 1976

115,0
25,0
70
7

12,7

70
x12-36

106
16
70
7

117

70
x13-39

109
19
10
1

121

70
x14-42

112
22
40
4

124

70
x15-45

115
25
70
7

127



ARQUIVO HISTÓRICO

UNIVERSIDADE DE EVORA
ENTRADA
Dia 25 de Agosto de 1973
Número de ordem 5704
Livro n.º 11 Folha n.º 10

Exmo. Snr.

Chefe da Secretaria da
E.R.A.E.

Tendo urgente necessidade dum certificado de abilitações para fins militares, agradeçia a V.Ex. que me mandasse o referido certificado com a maior brevidade possível, visto esse documento ter de ser por mim apresentado até ao dia 31 do corrente mês.

COM OS MELHORES CUMPRIMENTOS

João Manuel Lucas Sardinha
(João Manuel Lucas Sardinha)

Ex. Sr.



Chefe da Secretaria da Escola de Regentes
Agrícolas de Évora
Herdade da Mitra

= É V O R A =



ARQUIVO HISTÓRICO

Exm^o. Senhor
João Manuel Lucas Sardinha
Rua de Elvas, 73
CAMPO MAIOR

1059

974
29/3/77

A fim de poder satisfazer ao solicitado na sua carta, sem data, queira enviar o requerimento, em papel azul de 25 linhas, a pedir o certificado que deseja.

Com os melhores cumprimentos.

AV/FR:

O Presidente do Conselho Directivo,

12.3.82

Clas 9/3/82



ARQUIVO HISTÓRICO	
UNIVERSIDADE DE EVORA	
ENTRADA	
Em 11 de Março de 1982	
Número do ordem 623	
Livro n.º 27	Folha n.º 42

Ex.ª Srs. Senhores:

Com o fim de poder entrar num concurso para admissão em emprego, necessito que me enviem o mais rápido possível uma referência das Qualificações por mim obtidas nas diversas cadeiras temáticas que constituíram o ex. curso de regentes agrícolas. Concluí a parte académica do curso em 1974 e a fase de estágio foi deflagrada em 1976. Tem sido para mim a maior importância e urgência o estar de posse deste documento, pelo que espero a vossa compreensão e mais uma vez respeito a maior brevidade no envio do documento em causa.

Affenciosamente

João Manuel Lucas Sardinha

68.

JOÃO MANUEL LUCAS SARDINHA
 RUA DA IGREJA 14
 BOA FE
 7350 ELVAS



ARQUIVO HISTÓRICO

Exm^o. Senhor
João Manuel Lucas Sardinha
Rua da Igreja 14
BOA FÉ
7350 ELVAS

1059

10
, 12 de Março 1982

A fim de ser passado o documento que solicita, na sua carta de 9/3/1982, deverá requerer uma certidão em papel selado, com a indicação de todas as disciplinas do curso de regente agrícola e as respectivas classificações e enviar um selo fiscal de 440\$00 e uma folha de papel selado.

Com os melhores cumprimentos.

O Chefe da Secretaria da Ex-Escola de Regentes
Agricultoras de Évora

69.