

QUEM PODE FREQUENTAR UM CURSO DE APRENDIZAGEM ?

DESTINATÁRIOS

Jovens com idade inferior a 25 anos;

Com o 3º Ciclo do Ensino básico ou equivalente, ou habilitação superior ao 3º ciclo do ensino básico ou equivalente, sem conclusão do ensino secundário ou equivalente.

APOIOS

Bolsa de profissionalização
Subsídio de alimentação
Despesas ou subsídio de transporte

CURSOS DE APRENDIZAGEM

Equivalência ao 12º ano de escolaridade
Qualificação Profissional Nível 4

COMPONENTES DE FORMAÇÃO

Formação Sociocultural entre 700 a 800 horas

Adquirir ou reforçar competências académicas, pessoais, sociais e profissionais.
Desenvolver capacidades de autonomia, iniciativa, autoaprendizagem, trabalho em equipa, recolha e tratamento de informação, resolução de problemas.

Formação Científica entre 200 a 400 horas

Adquirir competências de natureza científica, numa lógica transdisciplinar e transversal, para determinada profissão.

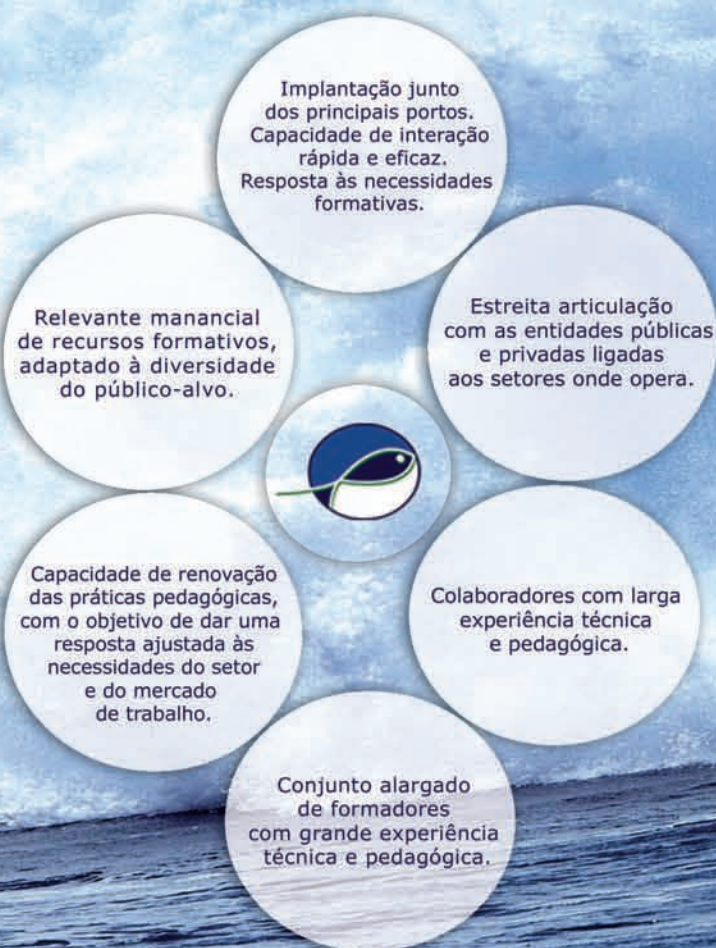
Formação Tecnológica entre 800 a 1000 horas

Adquirir competências tecnológicas para o desenvolvimento de atividades práticas e de resolução de problemas inerentes a determinada profissão.

Formação Prática em Contexto Real de Trabalho entre 1100 a 1500 horas

Desenvolver novas competências e consolidar as adquiridas em contexto de formação, através do exercício profissional, bem como facilitar a futura inserção profissional.

PORQUÊ UM CURSO DE APRENDIZAGEM NO FOR-MAR ?



LOCAIS ONDE TE PODES INSCREVER ? Pólos de Formação do FOR-MAR

Lisboa (Sede)

Av. Brasília, Edifício FOR-MAR, Pedrouços, 1400-038 LISBOA
Tel.: 213 037 100 Fax: 213 037 199 E-mail: formacao@for-mar.pt

Viana do Castelo

Av. do Atlântico, 4900-348 VIANA DO CASTELO
Tel.: 258 808 600 Fax: 258 808 605 E-mail: viana@for-mar.pt

Póvoa de Varzim/Vila do Conde

Av. Infante D. Henrique, 4480-670 VILA DO CONDE
Tel.: 252 614 890 Fax: 252 620 215 E-mail: conde@for-mar.pt

Matosinhos

Edifício Docapesca, Porto de Pesca
Apartado 2311, 4450-155 MATOSINHOS
Tel.: 229 397 110 Fax: 229 388 066 E-mail: matosinhos@for-mar.pt

Ílhavo

Rua D. Manuel Trindade Salgueiro, 3830-055 ÍLHAVO
Tel.: 234 325 000 Fax: 234 325 001 E-mail: ilhavo@for-mar.pt

Figueira da Foz

Porto de Pesca da Figueira da Foz, Ed. Central Docapesca,
Cabedelo, 3090-661 FIGUEIRA DA FOZ
Tel.: 233 433 220 Fax: 233 421 673 E-mail: figueira@for-mar.pt

Peniche

Rua Escola de Pesca, nº 7, 2520-621 PENICHE
Tel.: 262 782 689 Fax: 262 784 716 E-mail: peniche@for-mar.pt

Nazaré

Porto de Abrigo, Caixa Postal nº 19, 2450-075 NAZARÉ
Tel.: 262 553 993 Fax: 262 553 993 E-mail: peniche@for-mar.pt

Sesimbra

Vila Pinto, Argéis, Apartado 63, 2979-909 SESEMBRA
Tel.: 212 280 760 Fax: 212 234 731 E-mail: sesimbra@for-mar.pt

Olhão

Doca Nova de Pesca, Apartado 1004, 8700-913 OLHÃO
Tel.: 289 702 649 Fax: 289 706 591 E-mail: olhao@for-mar.pt

MAR DE OPORTUNIDADES

CURSOS DE APRENDIZAGEM Equivalência ao 12º ano e Nível 4

TÉCNICO DE AQUICULTURA

TÉCNICO DE CONTROLO DE QUALIDADE ALIMENTAR

TÉCNICO DE REFRIGERAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO

TÉCNICO DE CONSTRUÇÃO NAVAL/ EMBARCAÇÕES DE RECREIO

c/ Bolsa de Profissionalização

INSCRIÇÕES ABERTAS

www.for-mar.pt

MAR DE OPORTUNIDADES

CURSOS DE APRENDIZAGEM NÍVEL 4

O QUE VOU APRENDER A FAZER NO CURSO DE ?

TÉCNICO DE AQUICULTURA

Organizar, coordenar e executar as tarefas inerentes ao funcionamento e manutenção de uma exploração aquícola, respeitando as normas de qualidade dos produtos, de segurança, higiene e saúde no trabalho aquícola, e de proteção do ambiente, nomeadamente:

Reprodução, repovoamento, crescimento e engorda de peixes, crustáceos e moluscos com interesse comercial;

Análise e registo da qualidade da água dos tanques de cultivo;

Comercialização dos produtos aquícolas - manuseamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem e expedição dos produtos;

Limpeza e manutenção das instalações e dos equipamentos;

Elaboração de relatórios e registos técnicos, produtivos, administrativos e contabilísticos, respeitantes às atividades desenvolvidas nas diversas unidades da exploração.

Duração: 3650 Horas de formação / 5 semestres

O QUE VOU APRENDER A FAZER NO CURSO DE ?

TÉCNICO DE CONTROLO DE QUALIDADE ALIMENTAR

Realizar análises e/ou ensaios físico-químicos e microbiológicos em produtos alimentares, de acordo com os métodos analíticos mais adequados, garantindo a fiabilidade dos resultados e respeitando as normas de segurança, higiene e saúde e de proteção ambiental aplicáveis, nomeadamente:

Preparação e realização de análises e/ou ensaios físico-químicos e microbiológicos em diferentes produtos alimentares;

Elaboração de relatórios, efetuando os cálculos necessários e registando em tabelas e gráficos os dados relativos às operações de controlo dos ensaios realizados;

Avaliação dos resultados das análises e/ou ensaios realizados, detetando e comunicando eventuais anomalias ou desvios relativamente ao estabelecido;

Limpeza, conservação e verificação das condições de funcionamento dos equipamentos e utensílios usados nas análises e/ou ensaios;

Auditorias higiosanitárias e de avaliação de implementação de HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*).

Duração: 3275 Horas de formação / 5 semestres

O QUE VOU APRENDER A FAZER NO CURSO DE ?

TÉCNICO DE REFRIGERAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO

Programar, organizar e coordenar a execução da instalação e da manutenção de sistemas comerciais e industriais de refrigeração ou de sistemas domésticos, comerciais e industriais de climatização, de acordo com as normas de higiene, segurança e ambiente, nomeadamente:

Instalação e/ou manutenção de equipamentos de refrigeração ou de climatização;

Coordenação e supervisão da instalação de unidades, equipamentos e outros componentes de sistemas comerciais e industriais de refrigeração e de sistemas domésticos, comerciais e industriais de climatização;

Coordenação e supervisão da manutenção preventiva e corretiva de sistemas comerciais e industriais de refrigeração e de sistemas domésticos, comerciais e industriais de climatização;

Execução de orçamentos para instalação e/ou manutenção de equipamentos de refrigeração ou de climatização;

Elaboração de relatórios e documentos de controlo da atividade.

Duração: 3675 Horas de formação / 5 semestres

O QUE VOU APRENDER A FAZER NO CURSO DE ?

TÉCNICO DE CONSTRUÇÃO NAVAL/ EMBARCAÇÕES DE RECREIO

Orientar e desenvolver os trabalhos de construção, de reparação e de conservação de embarcações, em madeira e em polímeros reforçados com fibras (PRF), de acordo com a legislação marítima, as normas ambientais, os regulamentos de segurança e as regras de higiene e saúde no trabalho, nomeadamente:

Desenho do plano geométrico de uma embarcação à escala real;

Funcionamento dos motores e equipamentos elétricos a bordo das embarcações;

Manobra de embarcações e execução de trabalhos de marinharia;

Plano de pintura e escolha dos materiais mais adequados, de acordo com as características específicas da embarcação;

Peritagens e levantamento de danos, resultantes de acidente e orçamento das intervenções;

Manutenção da área de trabalho: conservação e limpeza de equipamentos, ferramentas e utensílios utilizados na atividade desenvolvida;

Elaboração de relatórios e preenchimento de documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

Duração: 3700 Horas de formação / 5 semestres