

Oferta formativa 2026

for·mar Centro de Formação
Profissional das Pescas
e do Mar

O FOR-MAR

Somos 12 Polos, de Norte a Sul do país, empenhados em promover atividades de formação profissional para a valorização dos recursos humanos dos setores ligados à Economia Azul.

Ministramos formação destinada a jovens e adultos.

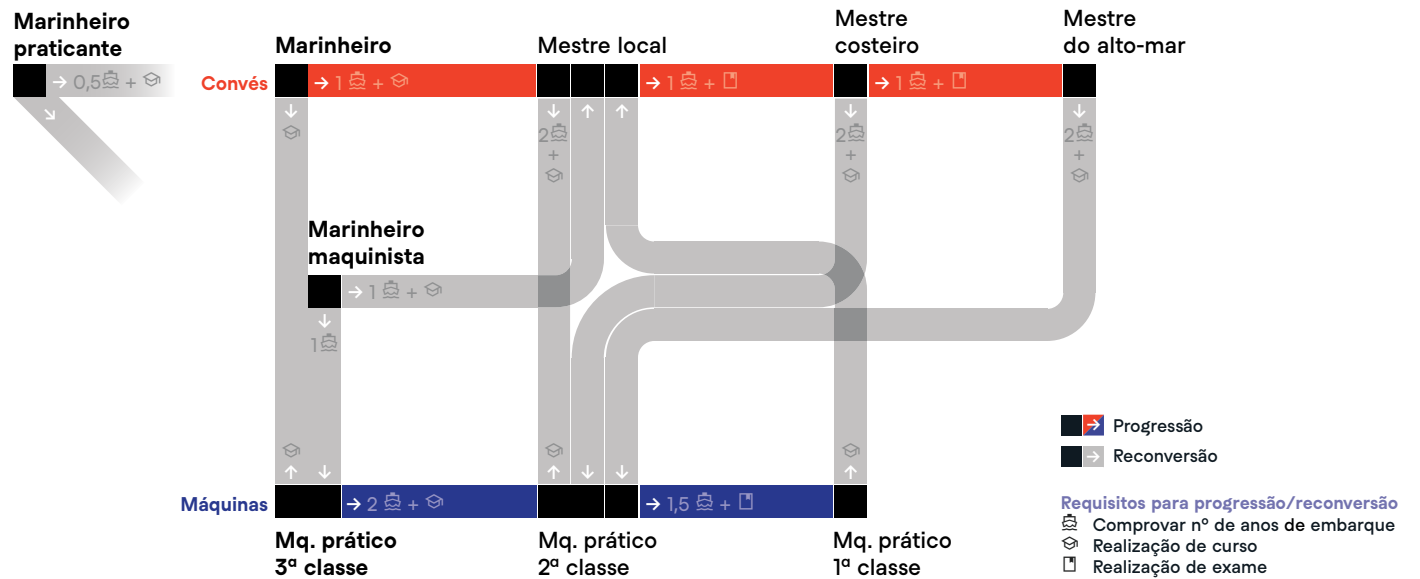
■ Polo do FOR-MAR

■ Polo do FOR-MAR com certificação STCW



Carreira marítima

Iniciação e progressão



Regimes disponíveis

Presencial

Misto

Iniciação

Marinheiro praticante Presencial Misto	110h
Marinheiro Presencial Misto	366h
Marinheiro maquinista Presencial Misto	606h
Maquinista prático de 3ª classe Presencial Misto	428h

Progressão

Mestre local Presencial Misto	285h
Maquinista prático de 2ª classe Presencial Misto	257h

Carreira marítima Reconversão


Regimes disponíveis
















-  | Presencial
-  | E-learning
-  | Misto

* Detentor de um certificado de condução de motores de potência propulsora igual ou inferior a 350kW não limitado, por um período não inferior a 24 meses

Origem	Destino	Horas	Regimes
Marinheiro	Marinheiro maquinista	240	 
Mestre do alto mar* Mestre costeiro* Mestre local*	Maquinista prático de 2ª classe	272	 
Maquinista prático de 2ª classe Maquinista prático de 1ª classe	Mestre local	373	 
Maquinista prático de 3ª classe	Marinheiro	214	 

Regimes disponíveis


-  | Presencial
-  | E-learning
-  | Misto

Atualização em segurança básica  	21h
Controlo de multidões e segurança para pessoal que presta assistência direta aos passageiros   	16h
Exercício de funções específicas de proteção  	9h
Formação de formadores marítimos  	98h
Formação de formadores em simulador  	30h
Segurança básica  	66h
Sensibilização para a proteção  	5h

Certificações específicas

Regimes disponíveis

-  | Presencial
 | E-learning
 | Misto






Apanhador de algas  	25h	Operação de gruas hidráulicas montadas em embarcações  	16h
Apanhador de animais marinhos e pescador apeado  	25h	Operador radiotelefonista da classe A  	18h
Atividades marítimas e de recreio  	147h	Piloto de ROV 	25h
Atualização em Nadador-Salvador  	16h	Segurança e saúde no trabalho para empregador/trabalhador designado  	50h
Utilização das plataformas Capitania Online e Bmar  	10h	Suporte básico de vida 	4h
Condução de motores de potência igual ou inferior a 250kW  	50h	Suporte básico de vida com desfibrilhação automática externa 	7h
Condução de motores de potência igual ou inferior a 350 kW  	100h	Tecnologia da pesca - reparação de avarias simples em artes de pesca  	104h
Diário de pesca eletrónico  	21h	Tecnologia da pesca - reparação de avarias simples em aparelho de anzol  	16h
Formação combinada para marítimos estrangeiros 	91h	Tecnologia da pesca - reparação de avarias simples em redes de arrastar  	48h
GMDSS A1 e A2  	25h	Tecnologia da pesca - reparação de avarias simples em redes de cercar e de sacada  	48h
Nadador-Salvador  	150h	Tecnologia da pesca - reparação de avarias simples em redes de emalhar  	48h
Observador de radar  	25h		

Educação e formação de adultos e aprendizagem





Regimes disponíveis

-  | Presencial
-  | E-learning
-  | Misto

Modalidades de formação

-  | Aprendizagem
-  | Aprendizagem+
-  | Especialização Tecnológica
-  | Educação e Formação de Adultos
-  | Formação modular certificada

Duração média de referência por modalidade

-  | 3000-4000 horas
-  | 1325-1675 horas
-  | 1225-1560 horas
-  | 1760-2060 horas

Técnico especialista em gestão da produção aquícola

|     

Técnico de aquacultura |     

Técnico de aquacultura offshore |     

Técnico de controlo de qualidade alimentar |     

Técnico de gestão do ambiente |     

Técnico de informação e animação turística |     

Técnico instalador de sistemas eólicos |     

Técnico de logística |     

Técnico de refrigeração e climatização |     












































Técnico de serviços marítimos |     

Técnico de turismo ambiental e rural |     

Outras áreas


Regimes disponíveis

-  Presencial
 E-learning
 Misto

Atividades marítimo-turísticas  	55-400h	Construções metalomecânicas - maquinação 	50h
Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho  	25h	Educação ambiental  	25h
Apanha e produção de moluscos bivalves  	125h	Eletromecânico de refrigeração e climatização  	200-300h
Atendimento e técnicas de comunicação  	25h	Ergonomia e movimentação manual de cargas  	25h
CAD - inventor  	25h	Familiarização em navios ro-ro de passageiros e controlo de multidões 	25h
CAD - modelação tridimensional  	50h	Folha de cálculo  	50h
Câmaras frigoríficas - instalação de automatismo  	50h	Folha de cálculo - funcionalidades avançadas  	25h
Caracterização da atividade aquícola e dos sistemas de produção  	25h	Formação em CAD  	200h
Competências digitais básicas para marítimos  	25h	Gestão ambiental a bordo  	25h
Condução e manobra de equipamentos de carga e descarga  	25h	Gestão da produção, comercialização e marketing de produtos aquícolas  	50h
Conservação e sustentabilidade do oceano   	25h	Gestão na pequena pesca  	25h

Outras áreas


Regimes disponíveis










































-  Presencial
 E-learning
 Misto

Higiene e segurança alimentar 	25h	Língua alemã - logística 	25h
Implementação e avaliação do sistema HACCP 	50h	Língua espanhola - informação 	25h
Informação e promoção da região 	50h	Língua francesa - informação turística da região 	25h
Informática - folha de cálculo e base de dados 	25h	Língua francesa - serviço de restaurante/bar 	25h
Informática - noções básicas 	50h	Língua inglesa - apresentação e informação 	25h
Informática na ótica do utilizador - folha de cálculo e intranet 	25h	Língua inglesa - atendimento 	50h
Informática na ótica do utilizador - fundamentos 	25h	Língua inglesa - atividade marítima 	25h
Internet - navegação 	25h	Língua inglesa - comunicações marítimas  	25h
Legislação turística 	25h	Língua inglesa - informação turística 	25h
Liderança, gestão e motivação de equipas  	25h	Língua inglesa - iniciação 	50h
Língua alemã - atendimento 	50h	Literacia digital - iniciação 	25h
		Malformações e patologias em espécies aquícolas  	50h

Outras áreas



Regimes disponíveis





















-  Presencial
 E-learning
 Misto

Manuseamento e conservação do pescado a bordo  	25h	Operações básicas de manutenção de componentes mecânicos  	25h
Máquinas elétricas - caracterização  	50h	Organização pessoal e gestão do tempo  	25h
Meios de comunicação digital  	25h	Português língua de acolhimento - A1 	75h
Meteorologia náutica  	25h	Português língua de acolhimento - A2 	75h
Montagem de quadros elétricos  	50h	Português língua de acolhimento utilizador independente - B1 	100h
Movimentação e operação de empilhadores  	50h	Português língua de acolhimento utilizador independente - B1 	75h
Navegação astronómica  	50h	Português língua de acolhimento utilizador independente - B2 	75h
Noções de HACCP  	25h	Primeiros socorros  	25h
Nutrição  	25h	Primeiros socorros básicos a bordo  	25h
Nutrição e administração de alimento às espécies aquícolas  	25h	Processador de texto - func. avançadas  	25h
Observação de cetáceos  	25h	Rastreabilidade e segurança alimentar na pesca  	25h
Operação com cartas eletrónicas  	25h		

Outras áreas

Regimes disponíveis

-  Presencial
-  E-learning
-  Misto












Reciclagem, segurança e sobrevivência no mar e pesca  	25h	Sistema HACCP  	75h
Relacionamento interpessoal  	25h	Soldadura eletrogénea e oxi-acetilénica  	50h
Reparação de avarias e manutenção de embarcações de PRFV 	50h	Técnicas de socorrismo - princípios básicos  	25h
Reparação e montagem de componentes em frigoríficos, congeladores e desumidificadores 	50h	Teletrabalho  	25h
Segurança e saúde no trabalho - situações epidémicas/pandémicas  	25h	Turismo náutico e ambiente  	575h
Segurança, higiene e segurança no trabalho a bordo das embarcações  	25h		

Formação de formadores

Regimes disponíveis

-  | Presencial
-  | E-learning
-  | Misto

 | Disponível apenas para participantes da bolsa de formadores do FOR-MAR

Aprendizagens ativas em contexto de formação 	25h
Formação de formadores marítimos (STCW)  	98h
Formação de formadores em simulador (STCW)  	30h
Formação pedagógica contínua do formador a distância (e-Formador) 	60h
Formação pedagógica inicial de formadores  	90h
Dinâmicas interativas em salas de formação 	25h
Moodle para formadores: técnicas e ferramentas essenciais  	4h

Serviços a empresas

A experiência adquirida em projetos de colaboração com empresas ligadas ao tráfego local, às máquinas marítimas e ao comércio e distribuição, permite-nos oferecer serviços de qualidade no domínio da consultoria e formação.

Dispomos de colaboradores qualificados e aptos a conceber e aplicar programas de formação direcionados a necessidades específicas sentidas pelas organizações, bem como projetos de adaptação de normas de segurança e qualidade, colocação no mercado e comercialização de produtos alimentares.

Alguns exemplos

- Comunicações Marítimas
- Condução de Motores
- Diário de Pesca Eletrónico
- Fiscalização da Pesca
- Gestão da Qualidade ISO 9001:2015
- Higiene e Segurança Alimentar e HACCP
- Instalações de AVAC e de Frio industrial
- Máquinas Marítimas
- Prevenção e Combate a Incêndios
- Processamento e Embalagem de Pescado
- Segurança e Saúde no Trabalho
- Segurança Marítima
- Suporte Básico de Vida/DAE
- Tecnologias Náuticas
- Tráfego Local
- Transformação do Pescado

Para mais informações, contacte as nossas equipas.

Inscreva-se no site.



 for-mar.pt

    formarpt

Polos

Viana do Castelo

Tel.: 258 808 600

Tlm.: 963 386 843

E-mail: viana@for-mar.pt

Matosinhos

Tel.: 229 397 110

E-mail: matosinhos@for-mar.pt

Figueira da Foz

Tel.: 233 201 110

Tlm.: 963 386 764

E-mail: figueira@for-mar.pt

Peniche

Tel.: 262 782 689

Tlm.: 963 387 148

E-mail: peniche@for-mar.pt

Sesimbra

Tel.: 212 280 760

Tlm.: 963 387 335

E-mail: sesimbra@for-mar.pt

Portimão

Tel.: 282 483 607

Tlm.: 962 033 915

E-mail: portimao@for-mar.pt

P. de Varzim/V. do Conde

Tel.: 252 614 890

Tlm.: 963 386 812

E-mail: conde@for-mar.pt

Ílhavo

Tel.: 234 325 000

Tlm.: 963 386 704

E-mail: ilhavo@for-mar.pt

Nazaré

Tel.: 262 553 993

Tlm.: 963 386 271

E-mail: nazare@for-mar.pt

Lisboa

Tel.: 213 037 177

Tlm.: 965 544 493

E-mail: lisboa@for-mar.pt

Setúbal

Tel.: 265 245 610

Tlm.: 963 385 945

E-mail: setubal@for-mar.pt

Olhão

Tel.: 289 702 649

Tlm.: 963 387 178

E-mail: olhao@for-mar.pt

Serviços Centrais

Tel.: 213 037 100

E-mail: for-mar@for-mar.pt

Av. Brasília, Edifício FOR-MAR
Pedrouços - 1400-038 Lisboa