

## PERFIL PROFISSIONAL



### MARINHEIRO/A

#### Publicação e atualizações

Publicado no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 23 de 22 de junho de 2010 com entrada em vigor a 22 de junho de 2010.

1ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 48 de 29 de dezembro de 2012 com entrada em vigor a 29 de março de 2013.

2ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2014 com entrada em vigor a 08 de maio de 2014.

3ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 39 de 22 de outubro de 2017 com entrada em vigor a 22 de outubro de 2017.

4ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 21 de 08 de junho de 2019 com entrada em vigor a 08 de junho de 2019.

5ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 38 de 15 de outubro de 2019 com entrada em vigor a 15 de outubro de 2019.

6ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 19 de 22 de maio de 2020 com entrada em vigor a 22 de maio de 2020.

<b>QUALIFICAÇÃO:</b>	7ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 27 de 22 de julho de 2020 com entrada em vigor a 22 de julho de 2020. <b>MARINHEIRO/A</b>
<b>DESCRIÇÃO GERAL:</b>	Executar tarefas inerentes à captura, manuseamento, conservação e acondicionamento do pescado, operações de carga e descarga, estiva e transporte de mercadorias, receção, atendimento e encaminhamento de passageiros, manutenção e conservação do navio, quartos de navegação e tarefas relacionadas com a segurança de embarcações de comércio, pesca e tráfego local, tendo em conta a legislação marítima em vigor, as regras de segurança a bordo e as normas de ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho e de segurança alimentar.

## ACTIVIDADES

- 1. Proceder à organização do trabalho a realizar, efetuando a preparação do local, dos equipamentos, dos utensílios e dos materiais.**
- 2. Executar tarefas básicas de tecnologia de pesca, efetuando a confeção e a reparação de artes e aparelhos de pesca.**
- 3. Executar trabalhos práticos elementares de marinharia.**
  - 3.1. Executar, nomeadamente, os nós e as voltas mais usados a bordo, falças no chicote do cabo, uma mãozinha no chicote de um cabo, uma costura redonda, costura de mão, a emenda de cabos e a movimentação de pesos, utilizando os métodos, as técnicas, os equipamentos, os utensílios e os materiais adequados;
  - 3.2. Efetuar manobras de remar e cear, de atracar e desatracar a um cais ou navio, de abicar e sair de uma praia e de gingar, utilizando os métodos e as técnicas, os equipamentos e os utensílios adequados.
- 4. Executar tarefas de média complexidade de marinharia.**
  - 4.1. Executar, nomeadamente, a pinha retenida, o botão redondo, o botão dobrado, o botão de voltas falidas, o botão cruzado ou peito de morte, a portuguesa, uma mãozinha no chicote de um cabo misto, uma costura redonda em cabo misto e em cabo de aço, uma costura de mão em cabo entrançado, utilizando os métodos, as técnicas, os equipamentos, os utensílios e os materiais adequados;
  - 4.2. Operar equipamentos de convés, nomeadamente, guinchos e aladores, utilizando as técnicas adequadas.
  - 4.3. Colocar as escadas de portaló e de piloto
  - 4.4. Proceder à manutenção e reparação das escadas de portaló e piloto
  - 4.5. Efetuar a vigia do portaló e dos cabos de amarração enquanto o navio está atracado
- 5. Executar tarefas inerentes à captura, ao manuseamento e ao processamento do pescado a bordo.**
  - 5.1. Efetuar o lançamento e alagem das artes e aparelhos de pesca, tendo em conta as técnicas de pesca inerentes a cada arte e proceder ao desferrar do pescado;
  - 5.2. Executar as operações de manuseamento e processamento do pescado a bordo, efetuando a separação do pescado por tamanho e espécie, o descabeçamento e sangria, a evisceração e a lavagem do pescado, utilizando os métodos, as técnicas, os equipamentos, os utensílios e os materiais adequados;
  - 5.3. Proceder à conservação do pescado a bordo, utilizando os métodos e as técnicas de refrigeração adequados e recorrendo aos equipamentos, utensílios e materiais necessários;
  - 5.4. Proceder à estiva do pescado a bordo, efetuando o seu acondicionamento a granel ou em caixas, utilizando os métodos, as técnicas, os equipamentos, os utensílios e os materiais adequados.
- 6. Operar e regular equipamentos de sondas e sonares, de acordo com as ordens recebidas, com vista à deteção de cardumes e natureza dos fundos.**
- 7. Proceder às operações de carga e descarga, estiva e transbordo de mercadorias, abastecimentos, combustíveis e sobressalentes.**

8. Operar diversos tipos de equipamentos mecânicos, elétricos e pneumáticos diretamente relacionados com as tarefas necessárias à exploração comercial do navio e às operações de carga e descarga.

9. Efetuar as operações de rotina e os procedimentos de emergência necessários à execução do serviço de quartos de navegação, a bordo, a navegar ou em porto, operando sistemas de orientação, aparelhos de direção, instrumentos de comunicação e alarmes, tendo em conta as instruções recebidas pelo oficial chefe de quarto.

10. Executar, de acordo com as instruções recebidas, manobras de atracação, desatracação, fundear e suspender.

11. Recepcionar, atender e efetuar o encaminhamento de passageiros.

12. Proceder à limpeza, arrumação e à manutenção/conservação da embarcação e respetivos equipamentos, utensílios e materiais.

13. Operar sistemas de salvamento e de abandono do navio, bem como aparelhos e instalações de extinção de incêndios e limitação de avarias, com vista à prevenção de acidentes a bordo, à segurança de pessoas e bens no mar e à segurança e preservação do meio ambiente marinho.

14. Prestar os primeiros socorros básicos a vítimas.

## COMPETÊNCIAS

### SABERES

#### Noções de:

1. Informática na ótica do utilizador.

#### Conhecimentos de:

2. Inglês técnico.

3. Técnicas de planeamento e organização do trabalho.

4. Segurança marítima.

5. Legislação marítima.

6. Educação ambiental.

7. Técnicas pessoais de sobrevivência.

8. Prevenção e combate a incêndios.

9. Primeiros socorros básicos.

10. Segurança pessoal e responsabilidades sociais.

11. Gestão dos recursos pesqueiros.

12. Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho.

13. Qualidade aplicada ao setor das pescas.

#### Conhecimentos aprofundados de:

14. Trabalhos básicos de tecnologia de pesca.

15. Trabalhos de média complexidade de tecnologia da pesca.

16. Trabalhos práticos elementares da marinharia.

17. Tarefas de média complexidade de marinharia.

18. Métodos e técnicas de manuseamento e processamento do pescado a bordo.

19. Métodos e técnicas de conservação e acondicionamento do pescado.

20. Orientação e direção no mar.

21. Navegação costeira e sinalização marítima.

22. Governo e manobras da embarcação.
23. Tecnologia dos equipamentos de convés.
24. Tecnologia dos equipamentos de deteção.
25. Operações de carga e descarga.
26. Estiva e peamento da carga.
27. Acolhimento e atendimento.

#### SABERES-FAZER

1. Identificar a nomenclatura e as dimensões da embarcação.
2. Identificar as diferentes espécies de pescado com valor comercial.
3. Interpretar a legislação aplicável ao setor marítimo: pescas, marinha mercante e tráfego local.
4. Reconhecer a necessidade e a importância da segurança na atividade marítima.
5. Reconhecer a importância da educação ambiental na proteção e gestão dos recursos marinhos.
6. Utilizar as técnicas de natação e remo, tendo em conta a necessidade de sobrevivência no mar.
7. Reconhecer e utilizar técnicas pessoais corretas para evitar riscos em situações de sobrevivência no mar.
8. Reconhecer e atuar corretamente em situações de emergência que envolvam o risco de incêndio a bordo.
9. Atuar eficazmente em caso de acidente ou doença a bordo.
10. Utilizar técnicas de planeamento e organização do trabalho.
11. Utilizar técnicas de confeção, utilização e reparação de artes e aparelhos de pesca.
12. Utilizar os métodos e as técnicas adequados à execução de tarefas de média complexidade de tecnologia de pesca.
13. Utilizar os métodos e as técnicas adequados na execução de trabalhos práticos elementares de marinharia.
14. Utilizar os métodos e as técnicas adequados às manobras de remar e cear, de atracar e desatracar, de abicar e de sair de uma praia e de gingar.
15. Utilizar os métodos e as técnicas adequados à execução de tarefas de média complexidade de marinharia.
16. Utilizar os métodos e técnicas adequados às operações de carga e descarga.
17. Utilizar os métodos e técnicas adequados à estiva e peamento de carga a bordo.
18. Utilizar as técnicas adequadas ao embarque, encaminhamento e desembarque de passageiros.
19. Utilizar os métodos e as técnicas de captura, manuseamento e processamento de pescado a bordo.
20. Utilizar técnicas de avaliação físico-sensorial da qualidade do pescado.
21. Identificar fatores de alteração do pescado e relacioná-los com processos conservação.
22. Utilizar os métodos e as técnicas de conservação e acondicionamento do pescado.
23. Utilizar métodos e técnicas de orientação e direção no mar.
24. Utilizar métodos e técnicas de navegação costeira e de sinalização marítima.
25. Utilizar métodos e técnicas adequados à execução das tarefas de governo e manobras da embarcação.
26. Identificar e utilizar os equipamentos, os utensílios e os materiais adequados à execução dos trabalhos de marinharia e de tecnologia de pesca.
27. Identificar e utilizar os equipamentos de convés.
28. Identificar e utilizar equipamentos de sondas e sonares adequados à deteção de cardumes e natureza dos fundos.
29. Identificar e utilizar equipamentos de auxílio à navegação costeira, à sinalização marítima e à orientação e direção no mar.
30. Aplicar as regras de segurança básica no mar.
31. Aplicar as normas de ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho.
32. Aplicar as técnicas adequadas à limpeza, arrumação e à manutenção/conservação da embarcação e respetivos equipamentos, utensílios e materiais.

33. Aplicar as normas de qualidade no setor marítimo.

#### **SABERES-SER**

1. Tomar iniciativa no sentido de encontrar soluções adequadas na resolução dos problemas.
2. Demonstrar capacidade para trabalhar em equipa e cooperar para objetivos comuns.
3. Demonstrar auto-controlo em situações de acidente/emergência.
4. Adaptar-se a novas tecnologias.

Este referencial já não  
se encontra em vigor