

FERNANDO CÉSAR VIEIRA DE MAGALHÃES

TAIFEIRO MARÍTIMO

Residência: Santa Cecília, Barbacena/MG **Telefone:** +55(32)99823-3818

Email: fernandopce@hotmail.com **LinkedIn:** [in/fernando-magalhães-b72a98349](https://www.linkedin.com/in/fernando-magalhães-b72a98349)
Brasileiro, Solteiro **DN:** 14/08/1991

OBJETIVO

Embarcar na categoria de **Taifeiro Marítimo (TAA)** ou **Taifeiro Offshore**, com foco nos objetivos estratégicos da empresa, além de cumprir as principais exigências e boas práticas de acordo com as recomendações do Ministério da Saúde e Normas Regulamentadoras do Trabalho Aquaviário. Possuo disponibilidade para viagens e flexibilidade de tempo, estando apto a embarques em diferentes regimes de escalas. Tenho todos os documentos na validade, **incluindo CIVP, COVID-19 (ciclo completo).**
Disponibilidade para início imediato, flexibilidade de horário e disponível para viagens

FORMAÇÃO ACADÊMICA

- **Curso de Adaptação para Aquaviários-CAAQ-CTS - Capitaniados Portos do Rio de Janeiro(CPRJ)**
Concluído em 2025
- **Capacitação de Taifeiro 180h-Centro de Treinamento Marítimo Portside**
Concluído em 2025
- **Ensino Médio Completo-Escola Estadual Professor Soares Ferreira**
Concluído em 2009

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

• 04/2021 a 06/2024 - **Petisqueria SHOK TÉRMICO**

Proprietário da Petisqueria focado na área de alimentação, gerindo estoque e funcionários. Atuei em todos os setores do estabelecimento (cozinha, auxiliar de cozinha, garçom e bar drink)

• 08/2024 a 05/2025 – **Restaurante NOSSO TEMPERO**

Atuação como auxiliar de cozinha em regime freelance durante o período noturno. Responsável pelo preparo de saladas e sobremesas, além da montagem dos pratos (empratamento) para envio as empresas contratantes.

QUALIFICAÇÃO E TREINAMENTOS

- **Treinamento Básico de Segurança-TBS/I, Regra VI/1-(CPRJ)** Equivale ao CBSP de acordo com a Resolução A. 1079(28) da Organização Marítima Internacional(Val. 2030)
- **Conscientização sobre Proteção do Navio, Regra VI/6-(CPRJ)** Equivale ao CPIN de acordo com a Portaria DPC nº33/2022 (Val. 2030)
- **Boas Práticas de Manipulação de Alimentos 12h-Anvisa**
- **NR30-Segurança e Saúde no Trabalho Aquaviário 40h-Centro de Treinamento Marítimo Portside-** Concluído 2025
- **Idiomas: Português nativo e inglês nível básico**
- **NR 06 | ÊNFASE EM PROTEÇÃO DE MÃOS E DEDOS INTRODUÇÃO AO SISTEMA DE ROTULAGEM GHS**
- **FISPQxFDS Referência normativa-NBR14725/2023 (Referência normativa-NBR14725/2023)**
- **Inglês Técnico Marítimo (Módulos I, II e III) 24h-Centro de Treinamento Marítimo Portside**
- **Navegação Geral 40h-Centro de Treinamento Marítimo Portside**
- **Regulatory Compliance Fundamentals 30h(Legislação Marítima)-Centro de Treinamento Marítimo Portside**
- **Transformação Digital no Setor Marítimo 30h-Centro de Treinamento Marítimo Portside**
- **Bombas Marítimas 04h - Centro de Treinamento Marítimo Portside**
- **Elementos de Máquinas 20h-Centro de Treinamento Marítimo Portside**
- **Combate à Incêndio Básico-CBINC04h-Centro de Treinamento Marítimo Portside**
- **5S Para Marítimos 20h-Centro de Treinamento Marítimo Portside**
- **Gerenciamento de Resíduos 40h-Centro de Treinamento Marítimo Portside**
- **NR30-Segurança e Saúde no Trabalho Aquaviário 40h-Centro de Treinamento Marítimo Portside- Concluído 2025**