

Operatore della pesca e dell'acquacoltura

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore della pesca e dell'acquacoltura è in grado di catturare e prelevare la risorsa ittica nel rispetto dei principi della sostenibilità ambientale, di allevare le specie ittiche destinate al consumo alimentare, utilizzando le attrezzature e gli strumenti specifici e intervenendo nella conduzione dell'imbarcazione secondo la normativa vigente.

AREA PROFESSIONALE

Trasporto marittimo, pesca commerciale e acquacoltura

LIVELLO EQF

3° livello

REFERENZIAZIONI COLLEGATE – COLLEGABILI ALLA FIGURA

CP 2011	6.4.5.3.0 Pescatori d'alto mare 6.4.5.2.0 Pescatori della pesca costiera e in acque interne 6.4.5.1.0 Acquacoltori
ATECO 2007	03.21.00 Acquacoltura in acqua di mare, salmastra o lagunare e servizi connessi 03.22.00 Acquacoltura in acque dolci e servizi connessi 03.11.00 Pesca in acque marine e lagunari e servizi connessi 03.12.00 Pesca in acque dolci e servizi connessi

CORRELAZIONE ALL'ATLANTE DEL LAVORO E DELLE QUALIFICAZIONI

Settore economico professionale (SEP)	SEP 1 Agricoltura, silvicoltura e pesca
Aree di attività (ADA)	ADA.01.04.04 (ex ADA.1.247.826) - Conduzione degli impianti per l'allevamento di pesci e di altri prodotti ittici ADA.01.04.05 (ex ADA.1.248.827) - Pianificazione e organizzazione delle operazioni di pesca e di assistenza a bordo ADA.01.04.06 (ex ADA.1.248.828) - Realizzazione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. Pesca	<p>identificare macchinari, attrezzature e strumenti pianificando i tempi e le diverse fasi di pesca, anche in base alla stagionalità</p> <p>applicare tecniche di preparazione, recupero e riordino dell'attrezzatura per la pesca</p> <p>riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento e stato di usura di mezzi e strumenti e applicare le tecniche di ripristino o sostituzione</p> <p>applicare tecniche di pesca professionale nel rispetto dei principi della sostenibilità ambientale (a strascico, volante, attrezzi di posta fissa, ecc.) tenendo conto delle differenti tipologie di specie ittiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ normativa nazionale e internazionale della navigazione marittima e salvaguardia della vita umana in mare ➤ normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura ➤ normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ terminologia tecnica marinara ➤ principi di biologia ed ecologia marina
2. Acquacoltura e allevamento	<p>applicare tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria dei vari ambienti di allevamento (mare aperto, vasche, bacini, valli, ecc.)</p> <p>applicare tecniche di pulizia e disinfezione periodica degli impianti, al fine di evitare la contaminazione dei vari ambienti di allevamento</p> <p>identificare le specifiche esigenze di trattamento alimentare e igienico-sanitario delle specie ittiche in relazione alle loro caratteristiche</p> <p>utilizzare tecniche di rilevazione dei dati per il monitoraggio e il controllo dello stato di salute delle specie ittiche allevate</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ metodi e tecniche di approntamento di strumenti e attrezzature ➤ principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la pesca e la manutenzione degli impianti ittici ➤ tecniche e attrezzi per la pesca e l'acquacoltura ➤ principali tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti, attrezzi e macchinari ➤ tecniche di navigazione marittima
3. Trattamento prodotti ittici	<p>individuare procedure e tecniche per il funzionamento di attrezzature e macchinari in base alle diverse fasi di lavorazione, mantenendone l'ordine e la funzionalità</p> <p>adottare tecniche di selezione del prodotto ittico per specie, taglia e qualità</p> <p>applicare tecniche di prima trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico</p> <p>adottare buone prassi igienico-sanitarie per l'igiene e la sanificazione di ambienti, attrezzature e personale</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ manuali di funzionamento delle strumentazioni elettroniche di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, ecc.) ➤ principali tipologie delle specie ittiche destinate al consumo alimentare ➤ tecniche di allevamento, riproduzione e benessere degli organismi acquatici ➤ tipologie di alimentazione per le specie acquatiche in allevamento ➤ caratteristiche delle varie tipologie di ambienti e tecniche per l'acquacoltura
4. Servizi di macchina e coperta	<p>applicare sequenze codificate nelle diverse fasi della navigazione e durante lo sforzo di pesca</p> <p>utilizzare apparecchiature elettroniche e documentazione obbligatoria di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, carte nautiche, giornale di navigazione, giornale di pesca, ecc.)</p> <p>verificare il funzionamento dell'apparato motore dell'imbarcazione, individuando eventuali anomalie e intervenendo in caso di sinistri marittimi</p> <p>adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria e il ripristino dell'apparato motore</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di selezione, preparazione, conservazione e surgelazione dei prodotti ittici (incasamento, eviscerazione, manipolazione, ecc.) ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene alimentare ('Pacchetto igiene' e 'Buone prassi') ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati)

Riferimenti per lo sviluppo, la valutazione, la formalizzazione e la certificazione delle competenze

UNITÀ DI COMPETENZA		
1. Pesca		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ preparazione delle attrezzature di pesca ➤ realizzazione delle operazioni di pesca e prelievo ➤ sistemazione, recupero e manutenzione delle attrezzature di pesca 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ identificare macchinari, attrezzature e strumenti pianificando i tempi e le diverse fasi di pesca, anche in base alla stagionalità ➤ applicare tecniche di preparazione, recupero e riordino dell'attrezzatura per la pesca ➤ riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento e stato di usura di mezzi e strumenti e applicare le tecniche di ripristino o sostituzione ➤ applicare tecniche di pesca professionale nel rispetto dei principi della sostenibilità ambientale (a strascico, volante, attrezzi di posta fissa, ecc.) tenendo conto delle differenti tipologie di specie ittiche 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura ➤ principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la pesca e la manutenzione degli impianti ittici ➤ tecniche e attrezzi per la pesca e l'acquacoltura ➤ metodi e tecniche di approntamento di strumenti e attrezzature ➤ principi di biologia ed ecologia marina ➤ normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati)
RISULTATO ATTESO		
prodotto ittico pescato secondo tecniche sostenibili e idonee a garantirne le caratteristiche qualitative		

UNITÀ DI COMPETENZA		
2. Acquacoltura e allevamento		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ gestione e manutenzione (pulizia e igiene) degli spazi di allevamento ➤ cura degli organismi acquatici (igiene, alimentazione) ➤ controllo dello stato di salute delle specie ittiche allevate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria dei vari ambienti di allevamento (mare aperto, vasche, bacini, valli, ecc.) ➤ applicare tecniche di pulizia e disinfezione periodica degli impianti, al fine di evitare la contaminazione dei vari ambienti di allevamento ➤ identificare le specifiche esigenze di trattamento alimentare e igienico-sanitario delle specie ittiche in relazione alle loro caratteristiche ➤ utilizzare tecniche di rilevazione dei dati per il monitoraggio e il controllo dello stato di salute delle specie ittiche allevate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura ➤ principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la pesca e la manutenzione degli impianti ittici ➤ metodi e tecniche di approntamento di strumenti e attrezzature ➤ tecniche e attrezzi per la pesca e l'acquacoltura ➤ tecniche di allevamento, riproduzione e benessere degli organismi acquatici ➤ tipologie di alimentazione per le specie acquatiche in allevamento ➤ caratteristiche delle varie tipologie di ambienti e tecniche per l'acquacoltura ➤ normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati)
RISULTATO ATTESO		
specie ittiche allevate secondo gli standard qualitativi, igienico-sanitari e di salvaguardia ambientale		

UNITÀ DI COMPETENZA		
3. Trattamento prodotti ittici		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ selezione del prodotto ittico ➤ lavorazione e conservazione del prodotto ittico nel rispetto delle norme igienico-sanitarie ➤ stoccaggio e primo confezionamento del prodotto ittico 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ individuare procedure e tecniche per il funzionamento di attrezzature e macchinari in base alle diverse fasi di lavorazione, mantenendone l'ordine e la funzionalità ➤ adottare tecniche di selezione del prodotto ittico per specie, taglia e qualità ➤ applicare tecniche di prima trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico ➤ adottare buone prassi igienico-sanitarie per l'igiene e la sanificazione di ambienti, attrezzature e personale 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ tecniche di selezione, preparazione, conservazione e surgelazione dei prodotti ittici (incassettamento, eviscerazione, manipolazione, ecc.) ➤ principali tipologie delle specie ittiche destinate al consumo alimentare ➤ principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene alimentare ('Pacchetto igiene' e 'Buone prassi') ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati)
RISULTATO ATTESO		
prodotto ittico confezionato per la vendita e la commercializzazione nel rispetto delle norme igienico-sanitarie		

UNITÀ DI COMPETENZA		
4. Servizi di macchina e coperta		
INDICATORI	CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ conduzione di un'imbarcazione in navigazione ➤ verifica dell'apparato motore e dei sistemi di navigazione 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ applicare sequenze codificate nelle diverse fasi della navigazione e durante lo sforzo di pesca ➤ utilizzare apparecchiature elettroniche e documentazione obbligatoria di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, carte nautiche, giornale di navigazione, giornale di pesca, ecc.) ➤ verificare il funzionamento dell'apparato motore dell'imbarcazione, individuando eventuali anomalie e intervenendo in caso di sinistri marittimi ➤ adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria e il ripristino dell'apparato motore 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ normativa nazionale e internazionale della navigazione marittima e salvaguardia della vita umana in mare ➤ terminologia tecnica marinara ➤ terminologia tecnica specifica del settore in lingua inglese ➤ tecniche di navigazione marittima ➤ manuali di funzionamento delle strumentazioni elettroniche di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, ecc.) ➤ principali tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti, attrezzi e macchinari ➤ principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza ➤ la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati)
RISULTATO ATTESO		
imbarcazione governata nelle fasi di navigazione e nello sforzo di pesca in sicurezza e in conformità alla normativa vigente		