

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 destinate al consumo umano, utilizzando le attrezzature e gli strumenti specifici e intervenendo nella conduzione dell'imbarcazione della normativa vigente.

AREA PROFESSIONALE

Trasporto marittimo, pesca commerciale e acquacoltura

LIVELLO EQF

3

PROFILI COLLEGATI - COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
NUP	6.4.5.1 Acquacoltori e assimilati 6.4.5.2 Pescatori della pesca costiera ed in acque interne 6.4.5.3 Pescatori d'alto mare 7.3.1.1 Operai addetti agli impianti fissi in agricoltura e nell'allevamento 7.4.5.1 Marinai di coperta
Repertorio delle professioni ISFOL	Agroalimentare: - Addetto alla lavorazione del pesce - Pescatore

Unità di competenza	Capacità	Conoscenze
1. Pesca	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"> ▪ Caratteristiche delle varie tipologie di ambienti e tecniche per l'acquacoltura. ▪ La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati). ▪ Manuali di funzionamento delle strumentazioni elettroniche di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, ecc.). ▪ Metodi e tecniche di approntamento di strumenti e attrezzature.
	Applicare tecniche di preparazione, recupero e riordino dell'attrezzatura per la pesca	
	Identificare macchinari, attrezzature e strumenti per le diverse fasi di pesca	
	Riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento e applicare le tecniche di ripristino	
2. Acquacoltura e allevamento	Applicare tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria dei vari ambienti di allevamento (mare aperto, vasche, bacini, valli, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale. ▪ Normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura. ▪ Normativa nazionale e internazionale della navigazione marittima e salvaguardia della vita umana in mare. ▪ Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene alimentare ('pacchetto igiene' e 'buone prassi'). ▪ Principali tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti, attrezzi e macchinari.
	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	
3. Trattamento prodotti ittici	Adottare buone prassi igienico-sanitarie per l'igiene e la sanificazione di ambienti attrezzature e personale	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Principali tipologie delle specie destinate al consumo umano. ▪ Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. ▪ Principi di biologia ed ecologia marina. ▪ Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la pesca e la manutenzione degli impianti ittici. ▪ Tecniche di allevamento, riproduzione e benessere degli organismi acquatici.
	Adottare procedure e tecniche per il funzionamento di attrezzature e macchinari, riconoscendone le più frequenti anomalie	
	Applicare tecniche di selezione, trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico	
	Individuare strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione	
4. Servizi di macchina e coperta	Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria e il ripristino dell'apparato motore	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche di navigazione marittima. ▪ Tecniche di selezione, preparazione, conservazione e surgelazione dei prodotti ittici (incassettamento, eviscerazione, manipolazione, ecc.). ▪ Tecniche e attrezzi per la pesca e l'acquacoltura. ▪ Terminologia tecnica marinara. ▪ Tipologie di alimentazione per le specie acquatiche in allevamento.
	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	

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

Unità di competenza <i>1. Pesca</i>		
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"> ▪ 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 ▪ Applicare tecniche di preparazione, recupero e riordino dell'attrezzatura per la pesca ▪ Identificare macchinari, attrezzature e strumenti per le diverse fasi di pesca ▪ Riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento e applicare le tecniche di ripristino 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura. ▪ Normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale. ▪ Principi di biologia ed ecologia marina. ▪ 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. ▪ 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		
<p>Prodotto ittico pescato secondo tecniche sostenibili e idonee a garantirne le caratteristiche qualitative.</p>		

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. 	<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. ▪ Normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale. ▪ 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. ▪ 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. ▪ 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 acquatiche allevate secondo gli standard qualitativi, igienico-sanitari e di salvaguardia ambientale.

Unità di competenza 3. <i>Trattamento prodotti ittici</i>		
Indicatori	Capacità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Selezione del prodotto ittico, per specie, taglia, qualità. ▪ 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"> ▪ Adottare buone prassi igienico-sanitarie per l'igiene e la sanificazione di ambienti attrezzature e personale ▪ Adottare procedure e tecniche per il funzionamento di attrezzature e macchinari, riconoscendone le più frequenti anomalie ▪ Applicare tecniche di selezione, trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico ▪ Individuare strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Principali tipologie delle specie destinate al consumo umano. ▪ 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).
Risultato atteso		
Prodotto ittico confezionato per la vendita e la commercializzazione.		

Unità di competenza 4. <i>Servizi di macchina e coperta</i>		
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"> ▪ Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria e il ripristino dell'apparato motore ▪ 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 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Normativa nazionale e internazionale della navigazione marittima e salvaguardia della vita umana in mare. ▪ Terminologia tecnica marinara. ▪ Principali tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti, attrezzi e macchinari. ▪ Tecniche di navigazione marittima. ▪ Manuali di funzionamento delle strumentazioni elettroniche di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, ecc.). ▪ 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 modo conforme alla normativa vigente.		