

## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
<b>Denominazione qualificazione</b>	<b>Operatore della pesca e dell'acquacoltura</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Settore Economico Professionale</b>	SEP 01 - Agricoltura, silvicoltura e pesca
<b>Area di Attività</b>	ADA.1.247.826 - Conduzione degli impianti per l'allevamento di pesci e di altri prodotti ittici ADA.1.248.827 - Pianificazione e organizzazione delle operazioni di pesca e di assistenza a bordo ADA.1.248.828 - Realizzazione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato
<b>Processo</b>	Acquacoltura e pesca
<b>Sequenza di processo</b>	Progettazione e gestione di allevamenti di acquacoltura Gestione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato
<b>Descrizione sintetica della qualificazione</b>	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 secondo la normativa vigente.
<b>Referenziazione ATECO 2007</b>	A.03.11.00 - Pesca in acque marine e lagunari e servizi connessi A.03.12.00 - Pesca in acque dolci e servizi connessi A.03.21.00 - Acquacoltura in acqua di mare, salmastra o lagunare e servizi connessi A.03.22.00 - Acquacoltura in acque dolci e servizi connessi M.75.00.00 - Servizi veterinari
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	6.4.5.1.0 - Acquacoltori 6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne 6.4.5.3.0 - Pescatori d'alto mare 8.3.2.3.0 - Personale non qualificato addetto alla pesca ed alla caccia
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pianificazione, organizzazione e realizzazione delle operazioni di pesca (2745)</li> <li>2. Acquacoltura e allevamento (2746)</li> <li>3. Trattamento dei prodotti ittici (2747)</li> <li>4. Servizi di macchina e coperta (2748)</li> </ol>	

### DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Pianificazione, organizzazione e realizzazione delle operazioni di pesca</b>
<b>Livello EQF</b>	
<b>Risultato atteso</b>	Prodotto ittico pescato secondo tecniche sostenibili e idonee a garantirne le caratteristiche qualitative
<b>Oggetto di osservazione</b>	Le operazioni di pesca.
<b>Indicatori</b>	Preparazione delle attrezzature di pesca, realizzazione delle operazioni di pesca e prelievo; sistemazione, recupero e manutenzione delle attrezzature di pesca.
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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</li> <li>2. applicare tecniche di preparazione, recupero e riordino dell'attrezzatura per la pesca</li> <li>3. identificare macchinari, attrezzature e strumenti per le diverse fasi di pesca</li> <li>4. riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento e applicare le tecniche di ripristino</li> <li>5. realizzare le attività di navigazione e di governo dell'imbarcazione</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati)</li> <li>2. normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale</li> <li>3. normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura</li> <li>4. principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>5. principi di biologia ed ecologia marina</li> <li>6. codice della navigazione</li> <li>7. elementi di ergonomia per evitare l'insorgenza di effetti dannosi legati al proprio lavoro</li> <li>8. tecniche e attrezzi per la pesca e l'acquacoltura</li> <li>9. principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la pesca e la manutenzione degli impianti ittici</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	

## DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Acquacoltura e allevamento</b>
<b>Livello EQF</b>	
<b>Risultato atteso</b>	Specie acquatiche allevate secondo gli standard qualitativi, igienico-sanitari e di salvaguardia ambientale
<b>Oggetto di osservazione</b>	Le operazioni di acquacoltura e allevamento di specie acquatiche.
<b>Indicatori</b>	Gestione e manutenzione (pulizia e igiene) degli spazi di allevamento; cura degli organismi acquatici (igiene, alimentazione); controllo dello stato di salute.
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. gestire gli impianti e le attrezzature di acquacoltura, individuando eventuali criticità</li> <li>2. applicare tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria dei vari ambienti di allevamento (mare aperto, vasche, bacini, valli, ecc.)</li> <li>3. utilizzare tecniche di rilevazione dei dati per il monitoraggio e il controllo della qualità dell'acqua negli impianti e dello stato di salute delle specie ittiche allevate</li> <li>4. identificare le specifiche esigenze di trattamento alimentare e igienico-sanitario delle specie ittiche in relazione alle loro caratteristiche</li> <li>5. applicare tecniche di pulizia e disinfezione periodica degli impianti, al fine di evitare la contaminazione dei vari ambienti di allevamento</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati)</li> <li>2. normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale</li> <li>3. normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura</li> <li>4. principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>5. tecniche e attrezzi per la pesca e l'acquacoltura</li> <li>6. principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la pesca e la manutenzione degli impianti ittici</li> <li>7. tipologie di alimentazione per le specie acquatiche in allevamento</li> <li>8. caratteristiche delle varie tipologie di ambienti e tecniche per l'acquacoltura</li> <li>9. metodi e tecniche di approntamento di strumenti e attrezzature</li> <li>10. tecniche di allevamento, riproduzione e benessere degli organismi acquatici</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	

### DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Trattamento dei prodotti ittici</b>
<b>Livello EQF</b>	
<b>Risultato atteso</b>	Prodotto ittico confezionato per la vendita e la commercializzazione
<b>Oggetto di osservazione</b>	Le operazioni di trattamento dei prodotti ittici.
<b>Indicatori</b>	Selezione del prodotto ittico, per specie, taglia, qualità; lavorazione e conservazione del prodotto ittico nel rispetto delle norme igienicosanitarie; stoccaggio e primo confezionamento del prodotto ittico.
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. individuare strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione</li> <li>2. applicare tecniche di selezione, trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico</li> <li>3. adottare procedure e tecniche per il funzionamento di attrezzature e macchinari, riconoscendone le più frequenti anomalie</li> <li>4. adottare buone prassi igienico-sanitarie per l'igiene e la sanificazione di ambienti attrezzature e personale</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati)</li> <li>2. principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>3. tecniche di selezione, preparazione, conservazione e surgelazione dei prodotti ittici (incassettamento, eviscerazione, manipolazione, ecc.)</li> <li>4. principali tipologie delle specie destinate al consumo umano</li> <li>5. principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene alimentare ('Pacchetto igiene' e 'Buone prassi')</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Servizi di macchina e coperta</b>
<b>Livello EQF</b>	
<b>Risultato atteso</b>	Imbarcazione governata nelle fasi di navigazione e nello sforzo di pesca in sicurezza e in modo conforme alla normativa vigente
<b>Oggetto di osservazione</b>	Le operazioni di servizio di macchina e coperta.
<b>Indicatori</b>	Conduzione di un'imbarcazione in navigazione; verifica dell'apparato motore e dei sistemi di navigazione.
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria e il ripristino dell'apparato motore</li> <li>2. applicare sequenze codificate nelle diverse fasi della navigazione e durante lo sforzo di pesca</li> <li>3. utilizzare apparecchiature elettroniche e documentazione obbligatoria di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, carte nautiche, giornale di navigazione, giornale di pesca, ecc.)</li> <li>4. verificare il funzionamento dell'apparato motore dell'imbarcazione, individuando eventuali anomalie e intervenendo in caso di sinistri marittimi</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati)</li> <li>2. manuali di funzionamento delle strumentazioni elettroniche di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, ecc.)</li> <li>3. normativa nazionale e internazionale della navigazione marittima e salvaguardia della vita umana in mare</li> <li>4. principali tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti, attrezzi e macchinari</li> <li>5. principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>6. tecniche di navigazione marittima</li> <li>7. terminologia tecnica marinara</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	