

## REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
<b>Denominazione qualificazione</b>	<b>Operatore di pescaturismo</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Settore Economico Professionale</b>	SEP 23 - Servizi turistici
<b>Area di Attività</b>	ADA.23.03.11 - Accompagnamento e assistenza del cliente in viaggi
<b>Processo</b>	Servizi di viaggio e accompagnamento
<b>Sequenza di processo</b>	Accompagnamento e assistenza del cliente in viaggi, escursioni e visite
<b>Descrizione sintetica della qualificazione</b>	L'Operatore di pescaturismo è in grado di organizzare e gestire attività turistiche connesse alle attività proprie di pesca ed acquicoltura. Propone itinerari acquatici volti a favorire la conoscenza e la valorizzazione dell'ambiente costiero, delle lagune costiere e delle acque interne nonché ad avvicinare il pubblico al mondo della pesca professionale. Durante l'uscita di pescaturismo accompagna e intrattiene il turista fornendo informazioni sulla costa e la geografia del territorio, sulle specie ittiche pescate e le ricette tradizionali per cucinarle ed illustrando caratteristiche e peculiarità delle attività di pesca; può occuparsi anche della preparazione e somministrazione a bordo di piatti semplici a base di pesce costituiti prevalentemente dei prodotti provenienti dalla propria attività di pesca e di acquicoltura.
<b>Referenziazione ATECO 2007</b>	A.03.11.00 - Pesca in acque marine e lagunari 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 H.50.10.00 - Trasporto marittimo e costiero di passeggeri I.56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I.56.10.42 - Ristorazione ambulante I.56.10.50 - Ristorazione su treni e navi
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
1. Realizzazione delle attività di pesca (316) 2. Cura dei servizi di macchina e coperta (2748) 3. Organizzazione e gestione di attività di pescaturismo (3054) 4. Preparazione e somministrazione a bordo di piatti semplici (3055)	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1	
<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Realizzazione delle attività di pesca</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Prodotto ittico pescato secondo tecniche sostenibili e idonee a garantirne le caratteristiche qualitative
<b>Descrizione breve</b>	
<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> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale</li> <li>2. Normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura</li> <li>3. Normativa nazionale e internazionale della navigazione marittima e salvaguardia della vita umana in mare</li> <li>4. Principi di biologia ed ecologia marina</li> <li>5. Terminologia tecnica marinara</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne 6.4.5.3.0 - Pescatori d'alto mare
<b>Risultati attesi</b>	
<b>Attività</b>	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2	
<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Cura dei servizi di macchina e coperta</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Imbarcazione governata nelle fasi di navigazione e nello sforzo di pesca in sicurezza e in modo conforme alla normativa vigente
<b>Descrizione breve</b>	
<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. Manuali di funzionamento delle strumentazioni elettroniche di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, ecc.)</li> <li>2. Normativa nazionale e internazionale della navigazione marittima e salvaguardia della vita umana in mare</li> <li>3. Principali tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti, attrezzi e macchinari</li> <li>4. Tecniche di navigazione marittima</li> <li>5. Terminologia tecnica marinara</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne 6.4.5.3.0 - Pescatori d'alto mare
<b>Risultati attesi</b>	
<b>Attività</b>	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3	
<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Organizzazione e gestione di attività di pescaturismo</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Attività di pescaturismo finalizzate alla promozione e valorizzazione dell'ambiente costiero, delle lagune costiere e delle acque interne
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Applicare tecniche di accoglienza della clientela</li> <li>2. Predisporre un itinerario di pescaturismo programmando orari, soste, attività ludiche e didattiche, ecc.</li> <li>3. Individuare ed adottare interventi di gestione degli spazi affinché il turista possa muoversi in sicurezza sull'imbarcazione</li> <li>4. Fornire informazioni sul comportamento da tenere a bordo</li> <li>5. Illustrare le peculiarità delle attività di pesca (strumenti e attrezzi della pesca professionale, zone di pesca, principali specie bersaglio, ecc.)</li> <li>6. Fornire informazioni sulla costa e la geografia del territorio, sulle specie ittiche pescate e le ricette tradizionali per cucinarle</li> <li>7. Trasferire nozioni e tecniche di pesca sportiva</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura</li> <li>2. Principi di biologia ed ecologia marina</li> <li>3. Ricette tipiche e tradizionali</li> <li>4. Tecniche di gestione e conduzione dei gruppi</li> <li>5. Tecniche di accoglienza e assistenza</li> <li>6. Tecniche e attrezzi per la pesca e l'acquacoltura</li> <li>7. Cartografia nautica</li> <li>8. Tradizioni culturali legate alla pesca</li> <li>9. Normativa in materia di pescaturismo</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	3.4.1.5.1 - Guide ed accompagnatori naturalistici e sportivi 5.2.3.2.0 - Accompagnatori turistici 6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne
<b>Risultati attesi</b>	
<b>Attività</b>	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4	
<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Preparazione e somministrazione a bordo di piatti semplici</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Descrizione della performance da osservare</b>	Piatti semplici - costituiti prevalentemente da prodotti derivanti dalle attività di pesca e acquacoltura - preparati e somministrati a bordo nel rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti
<b>Descrizione breve</b>	
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare</li> <li>2. Applicare tecniche di cottura dei cibi</li> <li>3. Applicare tecniche di sfilettatura e servizio del pesce</li> <li>4. Preparare piatti tipici della cucina locale</li> <li>5. Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi</li> <li>6. Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi</li> <li>7. Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari</li> <li>8. Applicare tecniche di preparazione di piatti a base di pesce</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elementi di culinaria</li> <li>2. Modalità di conservazione dei cibi</li> <li>3. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp)</li> <li>4. Processi di cottura degli alimenti</li> <li>5. Processi di preparazione di piatti</li> <li>6. Ricette tipiche e tradizionali</li> <li>7. Standard di qualità dei prodotti alimentari</li> <li>8. Tecniche e strumenti per la sfilettatura del pesce</li> <li>9. Utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi</li> <li>10. Normativa vigente in materia di produzione, preparazione e somministrazione di alimenti e di bevande</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti 6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne
<b>Risultati attesi</b>	
<b>Attività</b>	