REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Operatore della pesca e dell'acquacoltura**
Denominazione Standard Formativo	**Operatore della pesca e dell'acquacoltura**
Durata percorso Formativo	1 anni
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 01 - Agricoltura, silvicoltura e pesca
Area di Attività	ADA.01.04.04 - Conduzione degli impianti per l'allevamento di pesci e di altri prodotti ittici ADA.01.04.05 - Pianificazione e organizzazione delle operazioni di pesca e di assistenza a bordo ADA.01.04.06 - Realizzazione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato
Processo	Acquacoltura e pesca
Sequenza di processo	Progettazione e gestione di allevamenti di acquacoltura Gestione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato
Qualificazione regionale di riferimento	Operatore della pesca e dell'acquacoltura
Descrizione qualificazione	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.
Referenziazione ATECO 2007	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
Referenziazione ISTAT CP2011	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
Codice ISCED-F 2013	0831 Fisheries
Ulteriori indicazioni per l'e-learning	Secondo quanto previsto dalle disposizioni regionali in materia.
Durata minima complessiva del percorso (ore)	300
Durata minima di aula (ore)	150
Durata minima laboratorio (ore)	0
Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)	20
Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d'aula	210
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula	84
Durata minima tirocinio curriculare ore	0
Durata minima tirocinio curriculare	90

+ Laboratorio (ore)	
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligoe i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso dellecompetenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce"Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo distudio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documentoequipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri èinoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa,tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli attidel soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieriche abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso unistituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono esserepossesduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attivita'. Non e'ammessa alcuna deroga
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratori
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa darealizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dalmondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di naturapratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentataesperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinentel'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studioadeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienzaprofessionale almeno triennale nel settore di riferimento
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
Requisiti minimi di valutazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Operatore della pesca e dell'acquacoltura"
Percentuale Assenza massima consentita	20
Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)	20
Attestazione in esito	Certificazione di qualifica professionale
Normativa di riferimento	
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza media + Qualificazione EQF 3
Età minima prevista in ingresso	18 anni
Gestione dei crediti formativi	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
Eventuali ulteriori indicazioni	
Composizione Standard Formativo	Unità Formative

ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE

1 - Pianificazione, organizzazione e realizzazione delle operazioni di pesca
2 - Acquacoltura e allevamento
3 - Trattamento dei prodotti ittici
4 - Cura dei servizi di macchina e coperta

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**300**	**No**

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Pianificazione, organizzazione e realizzazione delle operazioni di pesca**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Pianificazione, organizzazione e realizzazione delle operazioni di pesca (2745)
Descrizione della performance da osservare	Prodotto ittico pescato secondo tecniche sostenibili e idonee a garantirne le caratteristiche qualitative
Descrizione breve	
Abilità	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 2. Applicare tecniche di preparazione, recupero e riordino dell'attrezzatura per la pesca 3. Identificare macchinari, attrezzature e strumenti per le diverse fasi di pesca 4. Riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento e applicare le tecniche di ripristino 5. Realizzare le attività di navigazione e di governo dell'imbarcazione
Conoscenze	1. Normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale 2. Normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura 3. Principi di biologia ed ecologia marina 4. Codice della navigazione 5. Elementi di ergonomia per evitare l'insorgenza di effetti dannosi legati al proprio lavoro 6. Tecniche e attrezzi per la pesca e l'acquacoltura 7. Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la pesca e la manutenzione degli impianti ittici
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Acquacoltura e allevamento**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Acquacoltura e allevamento (2746)
Descrizione della performance da osservare	Specie acquatiche allevate secondo gli standard qualitativi, igienico-sanitari e di salvaguardia ambientale
Descrizione breve	
Abilità	1. Gestire gli impianti e le attrezzature di acquacoltura, individuando eventuali criticità 2. Applicare tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria dei vari ambienti di allevamento (mare aperto, vasche, bacini, valli, ecc.) 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 4. Identificare le specifiche esigenze di trattamento alimentare e igienico-sanitario delle specie ittiche in relazione alle loro caratteristiche 5. Applicare tecniche di pulizia e disinfezione periodica degli impianti, al fine di evitare la contaminazione dei vari ambienti di allevamento
Conoscenze	1. La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati) 2. Normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale 3. Normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura 4. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza 5. Tecniche e attrezzi per la pesca e l'acquacoltura 6. Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la pesca e la manutenzione degli impianti ittici 7. Tipologie di alimentazione per le specie acquatiche in allevamento 8. Caratteristiche delle varie tipologie di ambienti e tecniche per l'acquacoltura 9. Metodi e tecniche di approntamento di strumenti e attrezzature 10. Tecniche di allevamento, riproduzione e benessere degli organismi acquatici
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Trattamento dei prodotti ittici**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Trattamento dei prodotti ittici (2747)
Descrizione della performance da osservare	Prodotto ittico confezionato per la vendita e la commercializzazione
Descrizione breve	
Abilità	1. Individuare strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione 2. Applicare tecniche di selezione, trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico 3. Adottare procedure e tecniche per il funzionamento di attrezzature e macchinari, riconoscendone le più frequenti anomalie 4. Adottare buone prassi igienico-sanitarie per l'igiene e la sanificazione di ambienti attrezzature e personale
Conoscenze	1. La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati) 2. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza 3. Tecniche di selezione, preparazione, conservazione e surgelazione dei prodotti ittici (incassettamento, eviscerazione, manipolazione, ecc.) 4. Principali tipologie delle specie destinate al consumo umano 5. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene alimentare ('pacchetto igiene' e 'buone prassi')
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	**Cura dei servizi di macchina e coperta**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cura dei servizi di macchina e coperta (2748)
Descrizione della performance da osservare	Imbarcazione governata nelle fasi di navigazione e nello sforzo di pesca in sicurezza e in modo conforme alla normativa vigente
Descrizione breve	
Abilità	1. Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria e il ripristino dell'apparato motore 2. Applicare sequenze codificate nelle diverse fasi della navigazione e durante lo sforzo di pesca 3. Utilizzare apparecchiature elettroniche e documentazione obbligatoria di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, carte nautiche, giornale di navigazione, giornale di pesca, ecc.) 4. Verificare il funzionamento dell'apparato motore dell'imbarcazione, individuando eventuali anomalie e intervenendo in caso di sinistri marittimi
Conoscenze	1. Manuali di funzionamento delle strumentazioni elettroniche di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, ecc.) 2. Normativa nazionale e internazionale della navigazione marittima e salvaguardia della vita umana in mare 3. Principali tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti, attrezzi e macchinari 4. Tecniche di navigazione marittima 5. Terminologia tecnica marinara
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	