REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Operatore di pescaturismo**
Denominazione Standard Formativo	**Operatore di pescaturismo**
Durata percorso Formativo	anni
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Area di Attività	ADA.23.03.11 - Accompagnamento e assistenza del cliente in viaggi
Processo	Servizi di viaggio e accompagnamento
Sequenza di processo	Accompagnamento e assistenza del cliente in viaggi, escursioni e visite
Qualificazione regionale di riferimento	Operatore di pescaturismo
Descrizione qualificazione	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 dalle propria attività di pesca e di acquicoltura.
Referenziazione ATECO 2007	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
Referenziazione ISTAT CP2011	6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne
Codice ISCED-F 2013	1088 Inter-disciplinary programmes and qualifications involving services
Ulteriori indicazioni per l'e-learning	Esclusivamente per i Soggetti specificamente accreditati per la FAD, la stessa è consentita secondo quanto previsto all'art. 8, comma 2, della D.G.R. n. 294/2018.
Durata minima complessiva del percorso (ore)	600
Durata minima di aula (ore)	288
Durata minima laboratorio (ore)	72
Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)	60
Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d'aula	0
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula	0
Durata minima tirocinio curriculare	240

ore	
Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)	312
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre 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 atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
Requisiti minimi di risorse strumentali	E' necessario predisporre 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 di pescaturismo"
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	-
Età minima prevista in ingresso	-
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 - Realizzazione delle attività di pesca
2 - Cura dei servizi di macchina e coperta

3 - Organizzazione e gestione di attività di pescaturismo
4 - Preparazione e somministrazione a bordo di piatti semplici

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**600**	**No**

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Realizzazione delle attività di pesca**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Realizzazione delle attività di pesca (316)
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
Conoscenze	1. Normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale 2. Normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura 3. Normativa nazionale e internazionale della navigazione marittima e salvaguardia della vita umana in mare 4. Principi di biologia ed ecologia marina 5. Terminologia tecnica marinara
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
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)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Organizzazione e gestione di attività di pescaturismo**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Organizzazione e gestione di attività di pescaturismo (3054)
Descrizione della performance da osservare	Attività di pescaturismo finalizzate alla promozione e valorizzazione dell'ambiente costiero, delle lagune costiere e delle acque interne
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare tecniche di accoglienza della clientela 2. Predisporre un itinerario di pescaturismo programmando orari, soste, attività ludiche e didattiche, ecc. 3. Individuare ed adottare interventi di gestione degli spazi affinché il turista possa muoversi in sicurezza sull'imbarcazione 4. Fornire informazioni sul comportamento da tenere a bordo 5. Illustrare le peculiarità delle attività di pesca (strumenti e attrezzi della pesca professionale, zone di pesca, principali specie bersaglio, ecc.) 6. Fornire informazioni sulla costa e la geografia del territorio, sulle specie ittiche pescate e le ricette tradizionali per cucinarle 7. Trasferire nozioni e tecniche di pesca sportiva
Conoscenze	1. Normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura 2. Principi di biologia ed ecologia marina 3. Ricette tipiche e tradizionali 4. Tecniche di gestione e conduzione dei gruppi 5. Tecniche di accoglienza e assistenza 6. Tecniche e attrezzi per la pesca e l'acquacoltura 7. Cartografia nautica 8. Tradizioni culturali legate alla pesca 9. Normativa in materia di pescaturismo
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	**Preparazione e somministrazione a bordo di piatti semplici**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Preparazione e somministrazione a bordo di piatti semplici (3055)
Descrizione della performance da osservare	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
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare 2. Applicare tecniche di cottura dei cibi 3. Applicare tecniche di sfilettatura e servizio del pesce 4. Preparare piatti tipici della cucina locale 5. Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi 6. Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi 7. Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari 8. Applicare tecniche di preparazione di piatti a base di pesce
Conoscenze	1. Elementi di culinaria 2. Modalità di conservazione dei cibi 3. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 4. Processi di cottura degli alimenti 5. Processi di preparazione di piatti 6. Ricette tipiche e tradizionali 7. Standard di qualità dei prodotti alimentari 8. Tecniche e strumenti per la sfilettatura del pesce 9. Utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi 10. Normativa vigente in materia di produzione, preparazione e somministrazione di alimenti e di bevande
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	