REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	**Operatore della pesca e dell'acquacoltura**
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
Descrizione sintetica della 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

ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA

1. Pianificazione, organizzazione e realizzazione delle operazioni di pesca (2745)
2. Acquacoltura e allevamento (2746)
3. Trattamento dei prodotti ittici (2747)
4. Cura dei servizi di macchina e coperta (2748)

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1	
Denominazione unità di competenza	**Pianificazione, organizzazione e realizzazione delle operazioni di pesca**
Livello EQF	3
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
Referenziazione ISTAT CP2011	6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne 6.4.5.3.0 - Pescatori d'alto mare
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2	
Denominazione unità di competenza	**Acquacoltura e allevamento**
Livello EQF	3
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
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
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3	
Denominazione unità di competenza	**Trattamento dei prodotti ittici**
Livello EQF	3
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')
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
Risultati attesi	
Attività	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4	
Denominazione unità di competenza	**Cura dei servizi di macchina e coperta**
Livello EQF	3
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
Referenziazione ISTAT CP2011	6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne 6.4.5.3.0 - Pescatori d'alto mare
Risultati attesi	
Attività	