

Indirizzo “Pesca commerciale e produzioni ittiche”
Articolo 3, comma 1, lettera b) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Diplomato di istruzione professionale dell’indirizzo “**Pesca commerciale e produzioni ittiche**” possiede le competenze per partecipare ai processi ed alla logistica della pesca e delle produzioni ittiche, nel rispetto delle normative internazionali, comunitarie e nazionali afferenti il settore della pesca marittima e dell’acquacoltura e alle priorità della Politica Comune della Pesca (PCP) dirette allo sviluppo sostenibile (ambientale, sociale ed economico) del settore. Le sue conoscenze e competenze tecnico-professionali gli consentono di eseguire e curare le diverse procedure lungo tutta la filiera produttiva del settore ittico e di intervenire con adeguato livello di autonomia e responsabilità allo sviluppo di una pesca professionale e dell’acquacoltura con particolare attenzione alle esigenze e vocazioni delle marinerie in un’ottica sostenibile e globale.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1 dell’allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento specifici del profilo in uscita dell’indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze, abilità minime e conoscenze essenziali.

Competenza n. 1	
Definire e pianificare il viaggio, il governo del mezzo, le operazioni di pesca nel rispetto delle normative nazionali ed internazionali	
Abilità minime	Conoscenze essenziali
Applicare procedure, tecniche e strumentazioni nelle diverse fasi della navigazione e nelle attività di pesca nel rispetto delle normative vigenti	Legislazione marittima internazionale applicata alla pesca
Utilizzare la documentazione tecnica a supporto dell’attività di navigazione e di pesca	Norme sanitarie e alimentari dei prodotti ittici Costruzione, tipologia e stabilità delle imbarcazioni da pesca
Adoperare le tecniche e attrezzature dei sistemi di pesca	Tecniche di pianificazione di un viaggio per l’esercizio di pesca
Applicare tecniche di recupero, riordino ripristino e manutenzione dell’attrezzatura per la pesca	Principi di meteorologia e oceanografia
Adottare tecniche di gestione e selezione del prodotto ittico per specie, taglia e qualità	Conduzione del mezzo da pesca e determinazione della posizione anche con la strumentazione elettronica
Applicare tecniche di prima trasformazione, conservazione e primo confezionamento del	Manovra navale
	Stabilità e stivaggio del carico

prodotto ittico a bordo	Tecnologia della pesca e attrezzi
Applicare procedure di ricerca, salvataggio, primo soccorso e antincendio	Esercizio di pesca, tecniche di selezione e gestione del pescato
Utilizzare i sistemi di comunicazione a bordo delle unità da pesca	Ricerca e salvataggio in mare
	Procedure di emergenza e antincendio
	Tecniche di comunicazione marittima

Competenza n. 2	
Gestire, monitorare e mantenere il funzionamento degli apparati, delle attrezzature e degli impianti di bordo in ottemperanza alla normativa sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	
Abilità minime	Conoscenze essenziali
Individuare ed approntare materiali, strumenti, attrezzature, utensili, macchinari necessari alle diverse fasi di lavoro sulla base delle procedure previste	Principali apparati, impianti e servizi di bordo: caratteristiche e funzionalità Strumentazioni e apparati di bordo
Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento degli apparati, impianti e servizi di bordo	Principi, meccanismi e parametri di funzionamento e di approntamento dei macchinari e delle apparecchiature per la navigazione e pesca
Applicare le tecniche di monitoraggio e manutenzione, verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari	Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari
Controllare i processi di lavoro per ridurre i consumi energetici di bordo	Procedure e tecniche di monitoraggio dei consumi energetici e miglioramento sistema mediante buone pratiche
Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro	Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento
Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia	Salute e sicurezza a bordo Procedure e tecniche di igiene
Applicare i principi e le procedure della normativa vigente in materia di salute e sicurezza a bordo	Procedure di emergenza e antincendio

Competenza n. 3

Pianificare, coordinare e condurre le operazioni di pesca utilizzando appropriate tecniche e tecnologie nel rispetto degli ecosistemi acquatici

Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Applicare sistemi e strumenti di pesca con riguardo alla sostenibilità delle risorse</p> <p>Utilizzare tecniche di ripristino, manutenzione dell'attrezzatura da pesca</p> <p>Adottare modalità responsabili di gestione delle zone di pesca</p> <p>Adottare tecniche di selezione e trattamento del prodotto ittico a bordo per specie, taglia e qualità</p> <p>Adottare tecniche di differenziamento e cernita in funzione delle direttive europee sui rigetti</p> <p>Applicare tecniche di prima trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico a bordo</p> <p>Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro e degli areali di pesca</p>	<p>Principi di ecologia della pesca e dell'acquacoltura</p> <p>I prodotti ittici oggetto di commercializzazione</p> <p>Sistemi, tecniche e attrezzi per l'esercizio di pesca</p> <p>Codice di condotta della Pesca responsabile</p> <p>Sostenibilità economica e sostenibilità ecologica</p> <p>Legislazione in materia di pesca e gestione sostenibile del mare e delle risorse ittiche</p> <p>Normative igienico sanitarie nei processi di lavoro e conservazione dei prodotti</p>

Competenza n. 4

Gestire l'allevamento di pesci, molluschi e crostacei, individuando le aree idonee, utilizzando le appropriate tecniche, attrezzature e strumenti specifici, e metodologie per il controllo di qualità dei diversi processi nell'ottica della trasparenza, della rintracciabilità e tracciabilità dei prodotti ittici

Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Condurre impianti di produzione (seme, nursery, ingrasso, catene alimentari in vitro)</p> <p>Applicare tecniche di manutenzione, delle vasche, dei bacini, degli elementi del sistema di allevamento, del loro funzionamento con particolare riguardo ai monitoraggi di controllo e procedure di intervento</p> <p>Applicare tecniche modulari di gestione del sistema in termini di salvaguardia dalla</p>	<p>Caratteristiche degli ecosistemi acquatici per la ricostruzione di ambienti naturali di allevamento</p> <p>Elementi di fluidostatica e fluidodinamica per l'applicazione di dispositivi di ricambio e vivificazione ambiente allevamento</p> <p>Chimica dei nutrienti e componenti dell'acqua di allevamento</p>

<p>contaminazione dei vari reparti dell'allevamento</p>	<p>Elementi di biologia delle specie ittiche oggetto di commercializzazione</p> <p>Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti ittici</p> <p>Tipologie di alimentazione, mangimi per le specie ittiche in allevamento</p> <p>Procedure e tecniche per l'individuazione delle criticità di filiera, patologie e benessere animale</p> <p>Normativa sulle procedure, protocolli e tecniche di gestione sanitaria</p> <p>Normative e dispositivi igienico sanitari nei processi di conservazione e trattamento dei prodotti ittici</p> <p>Normativa ambientale in materia di allevamento ittico ed impatto dei sistemi di allevamento sul territorio</p> <p>Sistemi di allevamento ecocompatibili</p>
---	--

<p align="center">Competenza n. 5</p>	
<p>Verificare, monitorare e ripristinare il funzionamento degli apparati, degli impianti e delle attrezzature riferite alle specifiche tecniche di produzione</p>	
<p align="center">Abilità minime</p>	<p align="center">Conoscenze essenziali</p>
<p>Somministrare mangimi e diete per specie allevate</p> <p>Individuare ed approntare materiali, strumenti, attrezzature, utensili, macchinari necessari alle diverse fasi di lavoro sulla base delle procedure previste</p> <p>Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento degli apparati, impianti e servizi di produzione</p> <p>Modalità di primo intervento tecnico e manutenzione ordinaria dei servizi</p> <p>Applicare le tecniche di monitoraggio e manutenzione, verificare l'impostazione e il</p>	<p>Elementi di fluidostatica e fluidodinamica</p> <p>Principi, meccanismi e parametri di funzionamento e di approntamento dei macchinari e delle apparecchiature per i servizi di produzione</p> <p>Manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari legati ai servizi di produzione</p> <p>Tecniche di nursery, ingrasso, allevamento</p> <p>Procedure e tecniche di gestione razionale delle risorse idriche e consumi energetici</p> <p>Fondamenti di Igiene</p>

<p>funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari</p> <p>Controllare i processi di lavoro per ridurre gli impatti e consumi</p> <p>Applicare i principi e le procedure della normativa vigente in materia di salute e sicurezza dell'operatore e del prodotto</p>	
---	--

Competenza n. 6

Presidiare e assicurare la funzionalità degli impianti e servizi di bordo, in particolare quelli asserviti alla gestione della catena del freddo (refrigerazione, congelazione e surgelazione) del prodotto ittico, per garantirne la sicurezza alimentare e la migliore conservazione delle proprietà organolettiche, sia degli impianti di bordo, sia lungo la logistica a valle

Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Applicare tecniche di manutenzione degli impianti, con particolare riguardo alla dispersione energetica e di calore</p> <p>Utilizzare tecniche di pre-confezionamento/pre-lavorazione nell'ambito del prodotto non trasformato</p> <p>Applicare ed organizzare modalità normate di pulizia e disinfezione periodica atte ad evitare la contaminazione del prodotto</p> <p>Adottare soluzioni organizzative del servizio in coerenza con ergonomia di bordo ed altre funzioni</p> <p>Avvalersi dei Codici di auto - controllo della normativa in materia di sicurezza ambiente di lavoro, rischio professionale</p>	<p>Processi biologici legati alla catena del freddo ed alla conservazione del prodotto</p> <p>Processi biologici legati alle tecniche di conservazione tradizionali</p> <p>Normativa , procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e manutenzione degli impianti (a terra e a bordo)</p> <p>Normative e dispositivi igienico sanitari nei processi di conservazione dei prodotti ittici e loro controllo lungo la filiera</p>

Competenza n. 7

Predisporre le certificazioni e le documentazioni di settore nella organizzazione e gestione di microfiliere e utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi, gestionali e commerciali (pesca ed acquacoltura)

Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Capacità nella conduzione di processi di autodiagnosi nelle fasi di pesca ed acquacoltura</p> <p>Capacità di individuare le criticità dei processi</p>	<p>Codici di autocontrollo per tipologie di pesca e per tipologia di filiera</p> <p>Buone pratiche di valorizzazione del prodotto</p>

<p>produttivi legati alla filiera pesca</p> <p>Avvalersi di strumenti informatici per la predisposizione/ottimizzazione delle documentazioni necessarie alla tracciabilità della filiera</p> <p>Interpretare i dati ambientali da telerilevamento nel controllo della produttività delle aree di pesca</p>	<p>nelle filiere e delle misure per la riduzione dei costi</p> <p>Sistemi di etichettatura, classificazione del pescato, ausili informatici nella gestione delle normative e regolamenti di pesca</p> <p>Georeferenziazione nella pratica della pesca</p> <p>Principi di telerilevamento per il controllo della produttività delle aree di pesca</p>
--	--

Competenza n. 8	
<p>Organizzare e gestire la produzione primaria come punto di partenza della filiera alimentare e base per filiere corte come differenziazione e qualificazione dell'operatore della pesca nei servizi tecnici a bordo e a terra.</p>	
Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Valutare la qualità dell'area di pesca</p> <p>Applicare procedure di conservazione del prodotto</p> <p>Definire e predisporre i processi di controllo produttivo della filiera pesca</p> <p>Gestire gli obblighi OSA (Operatore Settore Alimentare)</p> <p>Utilizzare buone pratiche nella conduzione ed ottimizzazione della filiera pesca</p> <p>Utilizzare le procedure e la documentazione per l'organizzazione a bordo nello sbarco e smaltimento del prodotto non ittico</p>	<p>Specie target associate alle attrezzature di pesca</p> <p>Normativa comunitaria settore ittico</p> <p>Normativa ambientale</p> <p>Sistema economico circolare</p> <p>Gestione e documentazione del prodotto sbarcato</p> <p>Gestione dello "sporco di rete" nella progettazione e definizione degli spazi di bordo</p> <p>Sistemi di classificazione dello sporco di rete nell'ottica della materia prima secondaria</p> <p>Procedure di smaltimento</p> <p>Buone pratiche nella gestione materia prima secondaria in macro tipologie (classificazione e riconoscimento)</p> <p>Stoccaggio, conservazione e lavorazione del prodotto</p>

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITA' ECONOMICHE REFERENZIATE AI CODICI ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

A - AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA

A - 03 PESCA E ACQUACOLTURA

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166:

AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA