

Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo	Addetto alle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato
Edizione	2016
Professioni NUP/ISTAT correlate	<ul style="list-style-type: none"> • 6.4.5.3.0 - Pescatori d'alto mare • 6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	<ul style="list-style-type: none"> • 3.11.00 - Pesca in acque marine e lagunari e servizi connessi • 3.12.00 - Pesca in acque dolci e servizi connessi
Area professionale	AGRO-ALIMENTARE
Sottoarea professionale	Agricoltura, silvicoltura e pesca
Descrizione	Svolge attività relative alla pesca con competenze circa il governo dell'imbarcazione e dell'apparato motore; si occupa inoltre delle operazioni di cattura e raccolta del pesce e prima trasformazione del prodotto per la vendita
Livello EQF	3
Certificazione rilasciata	QUALIFICA
Processo di lavoro caratterizzante	<ul style="list-style-type: none"> • A - Pianificazione e organizzazione delle operazioni di pesca e di assistenza a bordo • B - Realizzazione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITA'	COMPETENZA
<p>A - Pianificazione e organizzazione delle operazioni di pesca e di assistenza a bordo</p> <p>ATTIVITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione delle procedure e tecniche di approntamento strumenti, utensili, attrezzature, macchinari • Organizzazione e pianificazione del lavoro di pesca nel rispetto del codice della navigazione, delle norme in tema di pesca, sicurezza e salvaguardia ambientale • Predisposizione della documentazione tecnica di supporto alla navigazione e all'attività di pesca • Manutenzione ordinaria di strumenti ed attrezzature 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 - Organizzare le operazioni di pesca
<p>B - Realizzazione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato</p> <p>ATTIVITA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizzazione delle attività di navigazione e di governo dell'imbarcazione • Individuazione della zona/tecnica di pesca in relazione a diverse variabili • Realizzazione delle operazioni di pesca in riferimento alle diverse specie target • Sistemazione e riordino dell'attrezzatura per la pesca Selezione del pescato per specie, taglia e qualità in funzione della vendita • Trasformazione, conservazione, primo confezionamento ed eventuale trasformazione del pescato • Manutenzione ordinaria dell'imbarcazione e delle attrezzature da pesca 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 - Assistere nel governo dell'imbarcazione e dell'apparato motore nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione • 3 - Realizzare le operazioni di pesca • 4 - Realizzare le operazioni di prima preparazione del pescato

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI
<ul style="list-style-type: none"> • 1 - Organizzare le operazioni di pesca • 2 - Assistere nel governo dell'imbarcazione e dell'apparato motore nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione • 3 - Realizzare le operazioni di pesca • 4 - Realizzare le operazioni di prima preparazione del pescato

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

COMPETENZA N. 1

Organizzare le operazioni di pesca

ABILITA' MINIME

- Individuare e approntare strumenti, macchinari, utensili per le diverse fasi di lavoro
- Organizzare e pianificare il lavoro nel rispetto del codice della navigazione, delle norme in tema di pesca, sicurezza e salvaguardia ambientale
- Utilizzare la documentazione tecnica di appoggio (schemi, carte nautiche, registri di bordo, procedure, etc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi a supporto delle attività
- Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento
- Organizzare le risorse umane
- Effettuare la manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Codice della navigazione
- Elementi di ergonomia per evitare l'insorgenza di effetti dannosi legati al proprio lavoro
- Normativa in materia di pesca, allevamento ittico e salvaguardia ambientale di settore
- Normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso, procedure di sopravvivenza e salvataggio
- Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino
- Tecniche di pianificazione e comunicazione organizzativa
- Terminologia tecnica di settore
- Tipologie dei principali macchinari, attrezzature, utensili, etc., e loro parametri di funzionamento

COMPETENZA N. 2

Assistere nel governo dell'imbarcazione e dell'apparato motore nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione

ABILITA' MINIME

- Applicare sequenze codificate nelle diverse fasi della navigazione
- Utilizzare la strumentazione e gli apparati nautici
- Realizzare le attività di navigazione e di governo dell'imbarcazione (es. operazioni di ormeggio, disormeggio, ancoraggio e approdo)
- Individuare la zona/tecnica di pesca in relazione a diverse variabili: meteorologiche, stagionali e commerciali

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Codice della navigazione
- Manuali di funzionamento delle strumentazioni e degli apparati nautici
- Normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso, procedure di sopravvivenza e salvataggio
- Tecniche di navigazione per gestire il comando dell'imbarcazione nelle varie fasi di ormeggio, disormeggio, approdo e navigazione
- Tipologie di motori da imbarcazione e relativi organi accessori al fine di garantire la manutenzione e la riparazione di eventuali guasti
- Tipologie e strutture delle imbarcazioni

COMPETENZA N. 3

Realizzare le operazioni di pesca

ABILITA' MINIME

- Identificare cause di avaria dell'apparato motore riparando eventuali guasti
- Interpretare e aggiornare la documentazione nautica per la condotta della navigazione marittima
- Utilizzare tecniche di ripristino e manutenzione dell'attrezzatura

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Elementi di biologia delle specie ittiche
- Normative e dispositivi igienico- sanitari nei processi di conservazione dei prodotti ittici
- Principali tipologie di prodotti ittici
- Strumenti e tecniche per la pesca e la raccolta

COMPETENZA N. 4

Realizzare le operazioni di prima preparazione del pescato

ABILITA' MINIME

- Applicare tecniche di prima trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
- Selezionare il prodotto ittico per specie, taglia e qualità in funzione della vendita
- Utilizzare tecniche di ripristino e manutenzione dell'attrezzatura utilizzata (es. reti, cime da pesca, ecc.)

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Elementi di biologia delle specie ittiche
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione dei prodotti ittici
- Principali tipologie di prodotti ittici
- Strumenti e tecniche per la trasformazione conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico