

<b>Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo</b>	OPERATORE DEL MARE E DELLE ACQUE INTERNE
<b>Edizione</b>	2016
<b>Professioni NUP/ISTAT correlate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 6.4.5.1 - Acquacoltori e assimilati</li> <li>● 6.4.5.2 - Pescatori della pesca costiera ed in acque interne</li> <li>● 6.4.5.3 - Pescatori d'alto mare</li> <li>● 7.3.1.1 - Operai addetti agli impianti fissi in agricoltura e nell'allevamento</li> <li>● 7.4.5.1 - Marinai di coperta</li> </ul>
<b>Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 03.11.0 - Pesca in acque marine e lagunari e servizi connessi</li> <li>● 03.21.0 - Acquacoltura in acqua di mare, salmastra o lagunare e servizi connessi</li> <li>● 03.22.0 - Acquacoltura in acque dolci e servizi connessi</li> <li>● 50.10.0 - Trasporto marittimo e costiero di passeggeri</li> <li>● 50.20.0 - Trasporto marittimo e costiero di merci</li> </ul>
<b>Area professionale</b>	AGRO-ALIMENTARE
<b>Sottoarea professionale</b>	Agricoltura, silvicoltura e pesca
<b>Descrizione</b>	<p>L'operatore interviene nel processo della navigazione, della pesca e della gestione degli impianti di acquacoltura, con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le prescrizioni in termini di procedure e metodiche riguardo alla sua operatività. La sua qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla navigazione e alla pesca con competenze relative al governo dell'imbarcazione e dell'apparato motore, allo svolgimento delle operazioni di cattura e raccolta del pesce, alle attività di prima preparazione del prodotto per la vendita. La sua qualificazione gli consente inoltre di svolgere attività di allevamento di pesci e altri prodotti di allevamento in acqua, con competenze relative alla gestione e al monitoraggio degli impianti e delle attrezzature.</p>
<b>Livello EQF</b>	3

<b>Processo di lavoro caratterizzante la figura</b>	<p>ASSISTENZA A BORDO NELLA NAVIGAZIONE, PESCA MARITTIMA E GESTIONE DEGLI IMPIANTI DI ACQUACOLTURA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro</li> <li>● B - Assistenza a bordo nella navigazione</li> <li>● C - Gestione delle operazioni di pesca e prima preparazione del prodotto pescato per la vendita</li> <li>● D - Gestione, controllo e pulizia degli impianti e delle attrezzature di acquacoltura</li> </ul>
---	---

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITÀ	COMPETENZE
<p><b>A - Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro</b></p> <p><b>ATTIVITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Pianificazione delle fasi di lavoro assegnato</li> <li>● Preparazione strumenti, attrezzature, macchinari</li> <li>● Verifica e manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari</li> <li>● Predisposizione e cura degli spazi di lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1 - Definire e pianificare le operazioni di pesca, di acquacoltura e di assistenza a bordo nella navigazione sulla base delle istruzioni ricevute, del sistema di relazioni, nonché delle variabili di mercato e delle condizioni atmosferiche</li> <li>● 2 - Approntare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavoro sulla base delle procedure previste</li> <li>● 3 - Monitorare il funzionamento di impianti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria</li> <li>● 4 - Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali</li> </ul>
<p><b>B - Assistenza a bordo nella navigazione</b></p> <p><b>ATTIVITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Assistenza nelle operazioni di navigazione</li> <li>● Assistenza alla conduzione dell'apparato motore e dei sistemi di navigazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 5 - Assistere nel governo dell'imbarcazione e dell'apparato motore nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate</li> </ul>

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITÀ	COMPETENZE
<p><b>C - Gestione delle operazioni di pesca e prima preparazione del prodotto pescato per la vendita</b></p> <p><b>ATTIVITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Realizzazione delle operazioni di pesca e raccolta</li> <li>● Sistemazione e recupero delle attrezzature</li> <li>● Selezione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 6 - Condurre le operazioni di pesca e di raccolta utilizzando le tecniche adatte alle specifiche dei diversi prodotti ittici</li> <li>● 7 - Verificare quantità e qualità del prodotto pescato/raccolto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie ed eseguire la prima trasformazione</li> </ul>
<p><b>D - Gestione, controllo e pulizia degli impianti e delle attrezzature di acquacoltura</b></p> <p><b>ATTIVITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Assistenza alla gestione e al mantenimento degli impianti</li> <li>● Gestione dell'alimentazione dei pesci</li> <li>● Assistenza alla realizzazione dei controlli sanitari e degli interventi di pulizia dell'impianto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 8 - Supportare la gestione e il monitoraggio degli impianti e delle attrezzature produttive all'interno dell'allevamento</li> </ul>

### COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Definire e pianificare le operazioni di pesca, di acquacoltura e di assistenza a bordo nella navigazione sulla base delle istruzioni ricevute, del sistema di relazioni, nonché delle variabili di mercato e delle condizioni atmosferiche
- 2 - Approntare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavoro sulla base delle procedure previste
- 3 - Monitorare il funzionamento di impianti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
- 4 - Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
- 5 - Assistere nel governo dell'imbarcazione e dell'apparato motore nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate
- 6 - Condurre le operazioni di pesca e di raccolta utilizzando le tecniche adatte alle specifiche dei diversi prodotti ittici
- 7 - Verificare quantità e qualità del prodotto pescato/raccolto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie ed eseguire la prima trasformazione
- 8 - Supportare la gestione e il monitoraggio degli impianti e delle attrezzature produttive all'interno dell'allevamento

**COMPETENZA N. 1****Definire e pianificare le operazioni di pesca, di acquacoltura e di assistenza a bordo nella navigazione sulla base delle istruzioni ricevute, del sistema di relazioni, nonché delle variabili di mercato e delle condizioni atmosferiche****ABILITA' MINIME**

- 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
- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle procedure da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo
- Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto del codice della navigazione, delle norme in tema di pesca, sicurezza e salvaguardia ambientale specifiche del settore
- Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro, tenuto conto delle variabili di mercato e delle condizioni atmosferiche, in modo da ottimizzare la produzione, i tempi e i costi
- Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- codice di navigazione
- normativa in materia di pesca e allevamento ittico
- normative di igiene e salvaguardia ambientale di settore
- normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso sanitario, procedure di sopravvivenza e salvataggio
- tecniche di comunicazione organizzativa
- tecniche di pianificazione
- terminologia tecnica di settore

**COMPETENZA N. 2****Approntare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavoro sulla base delle procedure previste****ABILITA' MINIME**

- Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavoro sulla base delle procedure operative da eseguire
- Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, utensili, attrezzature, macchinari

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- metodi e tecniche di approntamento di strumenti e macchinari
- principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per la pesca e la manutenzione degli impianti ittici
- tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti e utensili per la pesca e l'allevamento ittico

**COMPETENZA N. 3****Monitorare il funzionamento di impianti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria****ABILITA' MINIME**

- Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari
- Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari per la navigazione, la pesca e l'acquacoltura
- Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari
- procedure e tecniche di monitoraggio
- procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

**COMPETENZA N. 4****Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali****ABILITA' MINIME**

- Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro
- Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- elementi di ergonomia
- procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

**COMPETENZA N. 5**

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

**ABILITA' MINIME**

- Applicare sequenze codificate nelle diverse fasi della navigazione
- Identificare cause di avaria dell'apparato motore

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- codice di navigazione
- normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso sanitario, procedure di sopravvivenza e salvataggio
- terminologia tecnica del settore
- tipologie e strutture delle imbarcazioni
- tecniche di navigazione
- manuali di funzionamento delle strumentazioni e apparati nautici

**COMPETENZA N. 6**

**Condurre le operazioni di pesca e di raccolta utilizzando le tecniche adatte alle specifiche dei diversi prodotti ittici**

**ABILITA' MINIME**

- Applicare strumenti e tecniche per la pesca e la raccolta idonee alle differenti tipologie di prodotti ittici
- Applicare tecniche di recupero e riordino dell'attrezzatura per la pesca e la raccolta
- Utilizzare tecniche di ripristino e manutenzione dell'attrezzatura

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- strumenti e tecniche per la pesca e la raccolta
- principali tipologie di prodotti ittici
- elementi di biologia delle specie ittiche

**COMPETENZA N. 7****Verificare quantità e qualità del prodotto pescato/raccolto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie ed eseguire la prima trasformazione****ABILITA' MINIME**

- Adottare tecniche di selezione del prodotto ittico per specie, taglia e qualità
- Applicare tecniche di prima trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- principali tipologie di prodotti ittici
- normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione dei prodotti ittici

**COMPETENZA N. 8****Supportare la gestione e il monitoraggio degli impianti e delle attrezzature produttive all'interno dell'allevamento****ABILITA' MINIME**

- Applicare tecniche di somministrazione del cibo ai pesci in relazione alle diverse tipologie di allevamento e specie ittiche
- Applicare tecniche di manutenzione, delle vasche, dei bacini, dei pozzetti di raccolta
- Applicare tecniche di pulizia e disinfezione periodica atte a evitare la contaminazione dei vari reparti dell'allevamento
- Utilizzare tecniche di rilevazione dei dati per il monitoraggio e il controllo dello stato di salute dei pesci

**CONOSCENZE ESSENZIALI**

- principali tipologie di prodotti ittici
- elementi di biologia delle specie ittiche
- tecniche di allevamento, riproduzione e cura
- tipologie di alimentazione per le specie ittiche di allevamento
- caratteristiche delle varie tipologie di ambienti e supporti per l'acquacoltura