

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	
Conoscenze essenziali	Abilità minime
<ul style="list-style-type: none"> • Legislazione marittima internazionale applicata alla pesca • Norme sanitarie e alimentari dei prodotti ittici • Costruzione, tipologia e stabilità delle imbarcazioni da pesca • Tecniche di pianificazione di un viaggio per l’esercizio di pesca • Principi di meteorologia e oceanografia • Conduzione del mezzo da pesca e determinazione della posizione • Manovra e stivaggio del carico • Tecnologia della pesca e attrezzi • Esercizio di pesca, tecniche di selezione e gestione del pescato • Ricerca e salvataggio in mare • Procedure di emergenza e antincendio • Tecniche di comunicazione marittima 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare procedure, tecniche e strumentazioni nelle diverse fasi della navigazione e nelle attività di pesca nel rispetto delle normative vigenti • Utilizzare la documentazione tecnica a supporto dell’attività di navigazione e di pesca • Adoperare le tecniche e attrezzature dei sistemi di pesca • Applicare tecniche di recupero, riordino ripristino e manutenzione dell’attrezzatura per la pesca • Adottare tecniche di gestione e selezione del prodotto ittico per specie, taglia e qualità • Applicare tecniche di prima trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico a bordo • Applicare procedure di ricerca, salvataggio, primo soccorso e antincendio • Utilizzare i sistemi di comunicazione a bordo delle unità da pesca

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

Conoscenze essenziali	Abilità minime
<ul style="list-style-type: none">• Principali apparati, impianti e servizi di bordo: caratteristiche e funzionalità• Strumentazioni e apparati di bordo• Principi, meccanismi e parametri di funzionamento e di approntamento dei macchinari e delle apparecchiature per la navigazione e pesca• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari• Procedure e tecniche di monitoraggio dei consumi energetici e miglioramento sistema mediante buone pratiche• Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento• Salute e sicurezza a bordo• Procedure e tecniche di igiene	<ul style="list-style-type: none">• Individuare ed approntare materiali, strumenti, attrezzature, utensili, macchinari necessari alle diverse fasi di lavoro sulla base delle procedure previste• Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento degli apparati, impianti e servizi di bordo• Applicare le tecniche di monitoraggio e manutenzione, verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari• Controllare i processi di lavoro per ridurre i consumi energetici di bordo• 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• Applicare i principi e le procedure della normativa vigente in materia di salute e sicurezza a bordo

Competenza n. 3

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

Conoscenze essenziali	Abilità minime
<ul style="list-style-type: none">• Principi di ecologia della pesca e dell'acquacoltura• I prodotti ittici oggetto di commercializzazione• Sistemi, tecniche e attrezzi per l'esercizio di pesca• Codice di condotta della Pesca responsabile• itlici• Legislazione in materia di pesca e gestione sostenibile del mare e delle risorse ittiche• Normative igienico sanitarie nei processi di lavoro e conservazione dei prodotti	<ul style="list-style-type: none">• Applicare sistemi e strumenti di pesca con riguardo alla sostenibilità delle risorse• Utilizzare tecniche di ripristino, manutenzione dell'attrezzatura da pesca• Adottare modalità responsabili di gestione delle zone di pesca• Adottare tecniche di selezione e trattamento del prodotto ittico a bordo per specie, taglia e qualità• Adottare tecniche di differenziamento e cernita in funzione delle direttive europee sui rigetti• Applicare tecniche di prima trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico a bordo• Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro e degli areali di pesca

Competenza n. 4 -

Individuare aree per gestire l'allevamento di pesci, molluschi e crostacei, 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

Conoscenze essenziali	Abilità minime
<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche degli ecosistemi acquatici • Elementi di biologia delle specie ittiche oggetto di commercializzazione • Tecniche di nursery, ingrasso, allevamento, commercializzazione dei prodotti ittici • Tipologie di alimentazione, mangimi per le specie ittiche in allevamento • Procedure e tecniche per l'individuazione delle criticità di filiera, patologie e benessere animale • Normativa sulle procedure, protocolli e tecniche di gestione sanitaria • Normative e dispositivi igienico sanitari nei processi di conservazione e trattamento dei prodotti ittici • Normativa ambientale in materia di allevamento ittico ed impatto dei sistemi • Elementi di ergonomia ed ottimizzazione dei sistemi • 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 del loro funzionamento • Applicare tecniche modulari di gestione del sistema in termini di pulizia e disinfezione periodica atte ad evitare la contaminazione dei vari reparti dell'allevamento • Utilizzare tecniche di rilevazione e controllo dei dati dell'ambiente sistema • Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro • Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi ergonomici • Adottare la normativa in materia di sicurezza ambientale e sanitaria

Competenza n. 5

Verificare, monitorare e ripristinare il funzionamento degli apparati, degli impianti e delle attrezzature riferite alle specifiche tecniche di produzione

Conoscenze essenziali	Abilità minime

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

Conoscenze essenziali	Abilità minime
<ul style="list-style-type: none"> • Processi biologici legati alla catena del freddo ed alla conservazione del prodotto • Processi biologici legati alle tecniche di conservazione tradizionali • Normativa , procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e manutenzione degli impianti 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di manutenzione degli impianti, con particolare riguardo alla dispersione energetica e di calore • Utilizzare tecniche di pre-confezionamento/ pre-lavorazione nell'ambito del prodotto non trasformato

<p>ti (a terra e a bordo)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normative e dispositivi igienico sanitari nei processi di conservazione dei prodotti ittici e loro controllo lungo la filiera 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare ed organizzare modalità normative di pulizia e disinfezione periodica atte ad evitare la contaminazione del prodotto • Adottare soluzioni organizzative del servizio in coerenza con l'ergonomia di bordo ed altre funzioni • Avvalersi dei Codici di auto-controllo della normativa in materia di sicurezza ambiente di lavoro, rischio professionale, primo soccorso
---	---

Competenza n. 7

Predisporre le certificazioni e 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

Conoscenze essenziali	Abilità minime
<ul style="list-style-type: none"> • Codici di autocontrollo per tipologie di pesca e per tipologia di filiera • Buone pratiche valorizzazione del prodotto nelle filiere • Scenari economici/casi studio filiere innovative, azioni sui costi • Sistemi di etichettatura, classificazione del pescato, ausili informatici nella gestione delle normative e regolamenti di pesca • Georeferenziazione nella pratica della pesca • Principi di telerilevamento per il controllo della produttività delle aree di pesca 	<ul style="list-style-type: none"> • Autodiagnosi delle criticità nelle fasi di pesca • Utilizzare buone pratiche nella conduzione ed ottimizzazione della filiera pesca • Avvalersi di strumenti informatici per la predisposizione delle documentazioni necessarie alla tracciabilità della filiera • Interpretare i dati ambientali da telerilevamento nel controllo della produttività delle aree di pesca

Competenza n. 8

Organizzazione e gestione della 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.

Conoscenze essenziali	Abilità minime
<ul style="list-style-type: none"> • Specie target associate alle attrezzature di pesca • Normativa comunitaria settore ittico • Normativa ambientale • Sistema economico circolare • Gestione e documentazione del prodotto sbarcato • Gestione dello "sporco di rete" negli spazi di bordo e sistemi di classificazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Valutare la qualità dell'area di pesca • Applicare procedure di conservazione del prodotto • Utilizzare le procedure e la documentazione per l'organizzazione a bordo nello sbarco e smaltimento del prodotto non ittico

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Procedure di smaltimento• Gestione materia prima secondaria in macro tipologie (classificazione e riconoscimento)• Stoccaggio, conservazione e lavorazione del prodotto | |
|---|--|

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

03 Pesca e Acquacoltura

03.21.00 Acquacoltura in acqua di mare, salmastra o lagunare e servizi connessi

03.11.00 Pesca in acque marine e lagunari e servizi connessi

03.12.00 Pesca in acque dolci e servizi connessi

6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne

6.4.5.3.0 - Pescatori d'alto mare

6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne

6.4.5.3.0 - Pescatori d'alto mare

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