

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 priorit  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 responsabilit  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, abilita' 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

Abilita' minime	Conoscenze essenziali
Applicare procedure, tecniche e strumentazioni nelle diverse fasi della navigazione e nelle attivita' di pesca nel rispetto delle normative vigenti	Legislazione marittima internazionale applicata alla pesca Norme sanitarie e alimentari dei prodotti ittici
Utilizzare la documentazione tecnica a supporto dell'attivita' di navigazione e di pesca	Costruzione, tipologia e stabilita' 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 qualita'	 Conduzione del mezzo da pesca e determinazione della posizione anche con la strumentazione elettronica
Applicare tecniche di prima trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico a bordo	Manovra navale Stabilita' e stivaggio del carico
Applicare procedure di ricerca, salvataggio, primo soccorso e antincendio	Tecnologia della pesca e attrezzi
Utilizzare i sistemi di comunicazione a bordo delle unita' da pesca	Esercizio di pesca, tecniche di selezione e gestione del pescato 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

Abilita' 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 funzionalita' 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	Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari

Applicare tecniche di prima	dei prodotti	
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

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

Abilita' minime	Conoscenze essenziali	
Condurre impianti di produzione	Caratteristiche degli ecosistemi	
(seme, nursery, ingrasso,	acquatici per la ricostruzione di	
catene alimentari in vitro)	ambienti naturali di allevamento	
Applicare tecniche di	Elementi di fluidostatica e	
manutenzione, delle vasche, dei	fluidodinamica per l'applicazione	
bacini, degli elementi del	di dispositivi di ricambio e	
sistema di allevamento, del	vivificazione ambiente allevamento	
loro funzionamento con		
particolare riguardo ai	Chimica dei nutrienti e componenti	
monitoraggi di controllo e	dell'acqua di allevamento	
procedure di intervento		
	Elementi di biologia delle specie	
Applicare tecniche modulari di	ittiche oggetto di	
gestione del sistema in termini	commercializzazione	
di salvaguardia dalla		
contaminazione dei vari reparti	Valorizzazione e	
dell'allevamento	commercializzazione dei prodotti	
	ittici	
	Tipologie di alimentazione, mangimi	
	per le specie ittiche in	
	allevamento	
	Procedure e tecniche per	
	l'individuazione delle criticita'	
	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 di allevamento sul territorio
		Sistemi di allevamento ecocompatibili

Competenza n. 5

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

Abilita' minime	Conoscenze essenziali
Somministrare mangimi e diete per specie allevate	Elementi di fluidostatica e fluidodinamica
Individuare ed approntare materiali, strumenti, attrezzature, utensili, macchinari necessari alle diverse fasi di lavoro sulla base delle procedure previste	Principi, meccanismi e parametri di funzionamento e di approntamento dei macchinari e delle apparecchiature per i servizi di produzione
Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento degli apparati, impianti e servizi di produzione	Manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari legati ai servizi di produzione
Modalita' di primo intervento tecnico e manutenzione ordinaria dei servizi	Tecniche di nursery, ingrasso, allevamento
Applicare le tecniche di monitoraggio e manutenzione, verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari	Procedure e tecniche di gestione razionale delle risorse idriche e consumi energetici
Controllare i processi di lavoro per ridurre gli	Fondamenti di Igiene

impatti e consumi		
Applicare i principi e le		
procedure della normativa		
vigente in materia di salute		
e sicurezza dell'operatore e		
del prodotto		
-----	-----	-----

Competenza n. 6

Presidiare e assicurare la funzionalita' 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 proprieta' organolettiche, sia degli impianti di bordo, sia lungo la logistica a valle

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

Competenza n. 7

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

Abilita' minime	Conoscenze essenziali
Capacita' nella conduzione di processi di autodiagnosi nelle fasi di pesca ed acquacoltura	Codici di autocontrollo per tipologie di pesca e per tipologia di filiera
Capacita' di individuare le criticita' dei processi produttivi legati alla filiera pesca	Buone pratiche di valorizzazione del prodotto nelle filiere e delle misure per la
Avvalersi di strumenti informatici per la predisposizione/ottimizzazione delle documentazioni necessarie alla tracciabilita' della filiera	riduzione dei costi Sistemi di etichettatura, classificazione del
Interpretare i dati ambientali da tele-rilevamento nel controllo della produttivita' delle aree di pesca	pescato, ausili informatici nella gestione delle normative e regolamenti di pesca Georeferenziazione nella pratica della pesca Principi di telerilevamento per il controllo della produttivita' delle aree di pesca

Competenza n. 8

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.

Abilita' minime	Conoscenze essenziali
Valutare la qualita' dell'area di pesca	Specie target associate alle attrezzature di pesca
Applicare procedure di conservazione del prodotto	Normativa comunitaria settore ittico
Definire e predisporre i processi di controllo produttivo della filiera pesca	Normativa ambientale Sistema economico circolare
Gestire gli obblighi OSA (Operatore Settore Alimentare)	Gestione e documentazione del prodotto sbarcato

Utilizzare buone pratiche nella conduzione ed ottimizzazione della filiera pesca	Gestione dello "sporco di rete" nella progettazione e definizione degli spazi di bordo
Utilizzare le procedure e la documentazione per l'organizzazione a bordo nello sbarco e smaltimento del prodotto non ittico	Sistemi di classificazione dello sporco di rete nell'ottica della materia prima secondaria Procedure di smaltimento
	Buone pratiche nella gestione materia prima secondaria in macrotipologie (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 attivita', 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'universita' e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166:

AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA