

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA	OPERATORE DEL MARE E DELLE ACQUE INTERNE
DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA	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 metodologia 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.
REFERENZIAZIONE QNQ/EQF	LIVELLO 3
REFERENZIAZIONE ATECO ISTAT 2007	03.00.0 Pesca in acque marine e lagunari e servizi connessi; 03.21.0 Acquacoltura in acqua di mare, salmastra o lagunare e servizi connessi; 03.22.0 Acquacoltura in acque dolci e servizi connessi; 50.10.0 Trasporto marittimo e costiero di passeggeri 50.20.0 trasporto marittimo e costiero di merci
REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011	6.4.5.1 Acquacoltori e assimilati 6.4.5.2 Pescatori della pesca costiera ed in acque interne 6.4.5.3 Pescatori d'alto mare 7.3.1.1 Operai addetti agli impianti fissi in agricoltura e nell'allevamento 7.4.5.1 Marinai di coperta
CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI	SETTORE: Agricoltura, silvicoltura e pesca PROCESSO: Acquacoltura e pesca SEQUENZE DI PROCESSO/ AREE DI ATTIVITA' (ADA) PROGETTAZIONE E GESTIONE DI ALLEVAMENTI DI ACQUACOLTURA ADA 1.247.824 - Programmazione e gestione delle attività di acquacoltura ADA.1.247.826 - Conduzione degli impianti per l'allevamento di pesci e di altri prodotti ittici GESTIONE DELLE OPERAZIONI DI PESCA E PRIMA PREPARAZIONE DEL PESCATO ADA.1.248.828 Realizzazione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato SETTORE: Trasporti e logistica PROCESSO: Trasporto di persone e merci con mezzi navali SEQUENZE DI PROCESSO/ AREE DI ATTIVITA' (ADA) TRASPORTO DI PERSONE E MERCI CON MEZZI NAVALI ADA.13.108.327 - Esecuzione delle attività operative di supporto a bordo nave PROCESSO: Trasporto di persone e merci con mezzi navali SEQUENZE DI PROCESSO/AREE DI ATTIVITA' (ADA) TRASPORTO DI PERSONE CON IMBARCAZIONI DA DIPORTO ADA.13.109.332 - Esecuzione delle attività operative di supporto a bordo

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RICORSIVE	
<ul style="list-style-type: none"> - Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni. - Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso - Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente 	
AREE DI ATTIVITA'(ADA) AFFERENTI	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI CONNOTATIVE
ADA.13.108.327 - Esecuzione delle attività operative di supporto a bordo nave ADA.13.109.332 - Esecuzione delle attività operative di supporto a bordo	Assistere nel governo dell'imbarcazione e dell'apparato motore nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate
ADA.1.248.828 - Realizzazione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato	Condurre le operazioni di pesca e di raccolta utilizzando le tecniche adatte alle specifiche dei diversi prodotti ittici
ADA.1.247.826 - Conduzione degli impianti per l'allevamento di pesci e di altri prodotti ittici ADA 1.247.824 - Programmazione e gestione delle attività di acquacoltura	Supportare la gestione e il monitoraggio degli impianti e delle attrezzature produttive all'interno dell'allevamento
ADA.1.248.828 - Realizzazione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato ADA 1.247.824 - Programmazione e gestione delle attività di acquacoltura	Verificare quantità e qualità del prodotto pescato/raccolto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie ed eseguire la prima trasformazione

COMPETENZA Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio - Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo - Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore - Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo - Principali terminologie tecniche di settore/processo - Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo - Elementi di comunicazione professionale - Tecniche di pianificazione

COMPETENZA Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli) - Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore - Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore 	<ul style="list-style-type: none"> - Metodi e tecniche di approntamento/avvio - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore - Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale di settore - Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore - Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati - Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore - Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore

COMPETENZA	
Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore - Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone - Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza - Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore - Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza 	<ul style="list-style-type: none"> - Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore - Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore - Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio nel settore - Normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Nozioni di primo soccorso - Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore

COMPETENZA	
Assistere nel governo dell'imbarcazione e dell'apparato motore nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare sequenze codificate nelle diverse fasi della navigazione - Identificare cause di avaria dell'apparato motore 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	
Condurre le operazioni di pesca e di raccolta utilizzando le tecniche adatte alle specifiche dei diversi prodotti ittici	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - Strumenti e tecniche per la pesca e la raccolta - Principali tipologie di prodotti ittici - Elementi di biologia delle specie ittiche

COMPETENZA	
Supportare la gestione e il monitoraggio degli impianti e delle attrezzature produttive all'interno dell'allevamento	
ABILITA'	CONOSCENZE
<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 - Applicare tecniche di pulizia e disinfezione periodica atte ad evitare la contaminazione dei vari reparti dell'allevamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali tipologie di prodotti ittici - Elementi di biologia delle specie ittiche - Tecniche di allevamento, riproduzione e cura - Tipologie di alimentazione per le specie ittiche in allevamento - Caratteristiche delle varie tipologie di ambiente e supporti per l'acquacoltura

COMPETENZA	
Verificare quantità e qualità del prodotto pescato/raccolto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie ed eseguire la prima trasformazione	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Adottare tecniche di selezione del prodotto ittico per specie, taglia e qualità - Applicare tecniche di prima trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali tipologie di prodotti ittici - Normative e dispositivi igienico sanitari nei processi di conservazione dei prodotti ittici