

**AREA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO  
AGRO - ALIMENTARE**

Denominazione della figura	22. OPERATORE DEL MARE E DELLE ACQUE INTERNE
Referenziazioni della figura	<p>Nomenclatura delle Unità Professionali (NUP/ISTAT):</p> <p>6.4.5.1 – Acquacoltori e assimilati<sup>9</sup>          6.4.5.2 - Pescatori della pesca costiera ed in acque interne<sup>10</sup>          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</p> <p>Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):</p> <p>03.11.0 – 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.</p>
Descrizione sintetica della figura	<p>L'operatore interviene nel processo della navigazione<sup>11</sup>, 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>
<p>Processo di lavoro caratterizzanti la figura:</p> <p><b>ASSISTENZA A BORDO NELLA NAVIGAZIONE, PESCA MARITTIMA E GESTIONE DEGLI IMPIANTI DI ACQUACOLTURA</b></p>	<p><b>A. Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro</b>  <b>B. Assistenza a bordo nella navigazione</b>  <b>C. Gestione delle operazioni di pesca e prima preparazione del prodotto pescato per la vendita<sup>12</sup></b>  <b>D. Gestione, controllo e pulizia degli impianti e delle attrezzature di acquacoltura</b></p>

<sup>9</sup> Gli Acquacoltori allevano diverse specie ittiche, curandole, mantenendole in salute, alimentandole in bacini interni, marini o lacustri, programmandone la riproduzione, occupandosi della manutenzione, della pulizia e dell'igiene dei luoghi di allevamento e di altri ambienti connessi all'attività produttiva.

<sup>10</sup> I Pescatori ricercano, abbattono e catturano in alto mare, acque costiere e interne pesci, molluschi, crostacei, spugne ed altri prodotti acquatici destinati all'alimentazione o alla trasformazione industriale.

<sup>11</sup> Si fa presente che requisito necessario per l'imbarco è l'aver superato l'esame relativo ai corsi previsti dalla normativa internazionale (Convenzione STCW 78, nella versione aggiornata e dal Codice STCW 95) presso i soggetti accreditati ai sensi del Decreto del Ministero dei Trasporti Decreto, 8 marzo 2007 "Procedura per il riconoscimento d'idoneità allo svolgimento dei corsi di addestramento per il personale marittimo".

<sup>12</sup> Tale attività non prevede la trasformazione del prodotto, ma ricomprende tutte quelle operazioni effettuate direttamente sull'imbarcazione, quali la selezione del pescato, la verifica delle quantità e la preparazione del prodotto per la vendita, al fine di garantire il rispetto della normativa sui limiti di pescato e delle norme igienico sanitarie.

**STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI  
CARATTERIZZANTI LA FIGURA**

PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITÀ	COMPETENZE
<p><b>A. PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PROPRIO LAVORO</b></p> <p><i>Attività:</i></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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definire e pianificare la successione delle 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> </ol>
<p><b>B. ASSISTENZA A BORDO NELLA NAVIGAZIONE</b></p> <p><i>Attività:</i></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>	<ol 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> </ol>
<p><b>C. GESTIONE DELLE OPERAZIONI DI PESCA E PRIMA PREPARAZIONE DEL PRODOTTO PESCATO PER LA VENDITA</b></p> <p><i>Attività:</i></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>	<ol 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> </ol>
<p><b>D. GESTIONE, CONTROLLO E PULIZIA DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE DI ACQUACOLTURA</b></p> <p><i>Attività:</i></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>	<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Supportare la gestione e il monitoraggio degli impianti e delle attrezzature produttive all'interno dell'allevamento</li> </ol>

COMPETENZA N. 1	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle procedure da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo</li> <li>• 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</li> <li>• 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</li> <li>• Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice di navigazione</li> <li>• Normativa in materia di pesca e allevamento ittico</li> <li>• Normative di igiene e salvaguardia ambientale di settore</li> <li>• Normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso sanitario, procedure di sopravvivenza e salvataggio<sup>13</sup></li> <li>• Tecniche di comunicazione organizzativa</li> <li>• Tecniche di pianificazione</li> <li>• Terminologia tecnica del settore</li> </ul>

COMPETENZA N. 2	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavoro sulla base delle procedure operative da seguire</li> <li>• Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, utensili, attrezzature, macchinari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodi e tecniche di approntamento di strumenti e macchinari</li> <li>• Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle apparecchiature per la pesca e la manutenzione degli impianti ittici</li> <li>• Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti e utensili per la pesca e l'allevamento ittico</li> </ul>

COMPETENZA N. 3	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari</li> <li>• Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari per la navigazione, la pesca e l'acquacoltura</li> <li>• Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari</li> <li>• Procedure e tecniche di monitoraggio</li> <li>• Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento</li> </ul>

COMPETENZA N. 4	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro</li> <li>• Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di ergonomia</li> <li>• Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino</li> </ul>

COMPETENZA N. 5	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare sequenze codificate nelle diverse fasi della navigazione</li> <li>• Identificare cause di avaria dell'apparato motore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice di navigazione</li> <li>• Normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso sanitario, procedure di sopravvivenza e salvataggio</li> <li>• Terminologia tecnica del settore</li> <li>• Tipologie e strutture delle imbarcazioni</li> <li>• Tecniche di navigazione</li> <li>• Manuali di funzionamento delle strumentazioni e apparati nautici</li> </ul>

COMPETENZA N. 6	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare strumenti e tecniche per la pesca e la raccolta idonee alle differenti tipologie di prodotti ittici</li> <li>• Applicare tecniche di recupero e riordino dell'attrezzatura per la pesca e la raccolta</li> <li>• Utilizzare tecniche di ripristino e manutenzione dell'attrezzatura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strumenti e tecniche per la pesca e la raccolta</li> <li>• Principali tipologie di prodotti ittici</li> <li>• Elementi di biologia delle specie ittiche</li> </ul>

<sup>13</sup> Il riferimento internazionale attualmente in vigore è costituito dalla Convenzione STCW 78, nella versione aggiornata e dal Codice STCW 95.

COMPETENZA N. 7	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adottare tecniche di selezione del prodotto ittico per specie, taglia e qualità</li> <li>• Applicare tecniche di prima trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali tipologie di prodotti ittici</li> <li>• Normative e dispositivi igienico sanitari nei processi di conservazione dei prodotti ittici</li> </ul>

COMPETENZA N. 8	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche di somministrazione del cibo ai pesci in relazione alle diverse tipologie di allevamento e specie ittiche</li> <li>• Applicare tecniche di manutenzione, delle vasche, dei bacini, dei pozzetti di raccolta</li> <li>• Applicare tecniche di pulizia e disinfezione periodica atte ad evitare la contaminazione dei vari reparti dell'allevamento</li> <li>• Utilizzare tecniche di rilevazione dei dati per il monitoraggio e il controllo dello stato di salute dei pesci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali tipologie di prodotti ittici</li> <li>• Elementi di biologia delle specie ittiche</li> <li>• Tecniche di allevamento, riproduzione e cura</li> <li>• Tipologie di alimentazione per le specie ittiche in allevamento</li> <li>• Caratteristiche delle varie tipologie di ambienti e supporti per l'acquacoltura</li> </ul>