

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO  
QUALIFICAZIONE DI OPERATORE DELLA PESCA**

**1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO:**

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
--	Inquadramento tecnico di imbarcazioni e mezzi di pesca
Rifornimento dell'imbarcazione	Rifornire l'imbarcazione
Predisposizione delle attrezzature di pesca	Predisporre le attrezzature di pesca
Cattura e recupero del pescato	Catturare e recuperare il pescato
Selezione e stoccaggio pescato	Selezionare e stoccare il pescato
Manutenzione di imbarcazione ed attrezzature	Curare la manutenzione di imbarcazione ed attrezzature
--	Operare in sicurezza nel luogo di lavoro

**2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3**

**3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO:**

- 18 anni o possesso di Qualifica professionale IeFP.
- Per i cittadini stranieri, conoscenza della lingua italiana, almeno al livello "A2" del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno, valido per l'intera durata del percorso o di dimostrazione dell'attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

#### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME:

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di Risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientamento al ruolo</li> <li>- Elementi di diritto del lavoro, contrattualistica, regimi fiscali e responsabilità civile</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione</i>	6	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologie di imbarcazioni da pesca</li> <li>- Tipologie di attrezzature per le operazioni di pesca</li> <li>- Tipologie di attrezzature per prima lavorazione e conservazione del pescato</li> </ul>	<i>Inquadramento tecnico di imbarcazioni e mezzi di pesca</i>	32	Max 12	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da apprendimenti formali, non formali e informali
3.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedure di rifornimento di carburante</li> <li>- Tecniche di stoccaggio dei materiali per l'allestimento delle attrezzature di cattura</li> <li>- Tecniche di stoccaggio e conservazione delle scorte alimentari</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effettuare o controllare il rifornimento di carburante sull'imbarcazione</li> <li>- Effettuare il caricamento e la corretta disposizione sull'imbarcazione delle attrezzature per le operazioni di pesca</li> <li>- Stivare le scorte alimentari verificando le condizioni per la loro corretta conservazione</li> </ul>	<i>Rifornire l'imbarcazione</i>	12	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da apprendimenti formali, non formali e informali
4.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche e funzionamento delle attrezzature e strumenti per la cattura e la raccolta di pesci, molluschi e crostacei (reti, draghe, verricelli, arpioni, cavi di governo ecc.)</li> <li>- Procedure di allestimento delle attrezzature di cattura e verifica di funzionalità</li> <li>- Tecniche di manutenzione e riparazione delle attrezzature</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eseguire il controllo anche visivo dello stato di funzionalità delle attrezzature</li> <li>- Allestire le reti e gli altri strumenti di cattura</li> <li>- Eseguire prime riparazioni e riparazioni complete, in caso di danneggiamento di reti o di altri strumenti di cattura</li> </ul>	<i>Predisporre le attrezzature di pesca</i>	24	Max 6	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da apprendimenti formali, non formali e informali

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di Risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
5.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali tipologie di pesci, molluschi e crostacei del Mediterraneo</li> <li>- Tecniche di cattura e di raccolta di pesci, crostacei e molluschi</li> <li>- Normativa in materia di pesca professionale</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eseguire le calate secondo le diverse tecniche e rispettando le norme in materia di sicurezza</li> <li>- Eseguire le operazioni di recupero delle reti e trasferimento del pescato sull'imbarcazione, rispettando le norme in materia di sicurezza</li> <li>- Eseguire le operazioni di raccolta dei molluschi, secondo la tipologia di mollusco e rispettando le norme in materia di sicurezza</li> </ul>	<i>Catturare e recuperare il pescato</i>	42	Max 12	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da apprendimenti formali, non formali e informali
6.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa relativa alla classificazione ed alle caratteristiche degli esemplari catturati e catturabili (tipologie, taglia, qualità)</li> <li>- Tecniche di cernita del pescato</li> <li>- Tecniche di stoccaggio e conservazione dei prodotti ittici appena pescati</li> <li>- Procedure di restocking dei molluschi</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eseguire la cernita del pescato (prodotti non pescabili, fuori taglia, ecc.)</li> <li>- Eseguire le operazioni di primo confezionamento (insacchettamento, incassettamento) del pescato, verificando i parametri per la corretta conservazione (refrigerazione, congelamento)</li> </ul>	<i>Selezionare e stoccare il pescato</i>	24	Max 6	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da apprendimenti formali, non formali e informali
7.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche e funzionamento dei dispositivi/sistemi/attrezzature di sicurezza a bordo e di primo intervento (estintori, cassetta dei medicinali, ecc.)</li> <li>- Procedure di ispezione dei dispositivi/sistemi/attrezzature di sicurezza e pronto intervento</li> <li>- Procedure di pulizia e detersione degli spazi e delle attrezzature di bordo</li> <li>- Elementi di informatica per l'utilizzo degli strumenti di bordo</li> </ul>	<i>Curare la manutenzione di imbarcazione ed attrezzature</i>	16	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza, da apprendimenti formali, non formali e informali

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di Risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eseguire i controlli periodici di funzionalità dei dispositivi/sistemi/ attrezzature di sicurezza a bordo e di primo intervento (estintori, cassetta dei medicinali, ecc.)</li> <li>- Eseguire le operazioni di pulizia ordinaria degli ambienti e delle attrezzature di bordo</li> </ul>				
8.	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza</li> <li>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore</li> <li>- Dispositivi di protezione individuali</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale</li> </ul>	<i>Operare in sicurezza nel luogo di lavoro</i>	8	Max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori, riconosciuto a chi ha già svolto, con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale), il corso conforme all'Accordo Stato – Regioni del 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori, ai sensi dell'art. 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE, AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>164</b>	<b>Max 40</b>	

NOTA:

L'Unità di risultati di apprendimento n. 2, va svolta antecedentemente alle successive. L'Unità di risultati di apprendimento n. 5, va svolta antecedentemente - o in alternanza – all'Unità n. 6.

**5. TIROCINIO CURRICULARE:**

Durata minima: 100 ore;

Durata massima: 120 ore.

**6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE:**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

**7. METODOLOGIA DIDATTICA:**

Le Unità di risultati di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando attrezzature professionali

ed idonei spazi attrezzati.

**8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI:**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti, per singola Unità di risultati di apprendimento.

**9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI:**

- Credito di ammissione: --;
- Crediti di frequenza: la percentuale massima riconoscibile è il 20% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; il 100% sul tirocinio curricolare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

**10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI:**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

**11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE:**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo.

**12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO:**

Certificato di qualificazione professionale, rilasciato ai sensi del D.lgs. 13/2013.