



## Profilo nazionale OPERATORE DEL MARE E DELLE ACQUE INTERNE

<b>Tipologia:</b>	Figure di riferimento relative alle qualifiche professionali di cui al repertorio nazionale dell'offerta di istruzione e formazione professionale
<b>Denominazione:</b>	OPERATORE DEL MARE E DELLE ACQUE INTERNE
<b>Edizione:</b>	2020
<b>Indirizzi:</b>	
<b>Professioni NUP/Istat correlate:</b>	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
<b>Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT:</b>	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
<b>Area professionale:</b>	AGRO-ALIMENTARE
<b>Sottoarea professionale:</b>	AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA
<b>Descrizione:</b>	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.
<b>Livello EQF:</b>	LIVELLO 3
<b>Processi di lavoro caratterizzanti il profilo:</b>	Acquacoltura e pesca Trasporto di persone e merci con mezzi navali

PROCESSO DI LAVORO  
ATTIVITÀ

COMPETENZE

<p>Acquacoltura e pesca ATTIVITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ADA.1.248.828 - Realizzazione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato</li> </ul>	<p>5 - Condurre le operazioni di pesca e di raccolta utilizzando le tecniche adatte alle specifiche dei diversi prodotti ittici</p>
<p>Acquacoltura e pesca ATTIVITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ADA.1.247.824 - Programmazione e gestione delle attività di acquacoltura</li> <li>• ADA.1.247.826 - Conduzione degli impianti per l'allevamento di pesci e di altri prodotti ittici</li> </ul>	<p>6 - Supportare la gestione e il monitoraggio degli impianti e delle attrezzature produttive all'interno dell'allevamento</p>
<p>Acquacoltura e pesca ATTIVITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ADA.1.247.824 - Programmazione e gestione delle attività di acquacoltura</li> <li>• ADA.1.248.828 - Realizzazione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato</li> </ul>	<p>7 - Verificare quantità e qualità del prodotto pescato/raccolto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie ed eseguire la prima trasformazione</p>
<p>Trasporto di persone e merci con mezzi navali ATTIVITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ADA.13.108.327 - Esecuzione delle attività operative di supporto a bordo nave</li> <li>• ADA.13.109.332 - Esecuzione delle attività operative di supporto a bordo</li> </ul>	<p>4 - Assistere nel governo dell'imbarcazione e dell'apparato motore nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate</p>

**COMPETENZA N 1**

**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**

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro</li> <li>• Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione/servizio</li> <li>• Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni/servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo</li> <li>• 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di pianificazione</li> <li>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo</li> <li>• Principali terminologie tecniche di settore/processo</li> <li>• Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo</li> <li>• Elementi di comunicazione professionale</li> </ul>

**COMPETENZA N 2**

**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**

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
----------------	-----------------------

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

**COMPETENZA N 3**

**Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente**

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

**COMPETENZA N 4**

**Assistere nel governo dell'imbarcazione e dell'apparato motore nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate**

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
<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 5**

**Condurre le operazioni di pesca e di raccolta utilizzando le tecniche adatte alle specifiche dei diversi prodotti ittici**

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
----------------	-----------------------

<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>• Utilizzare tecniche di ripristino e manutenzione dell'attrezzatura</li> <li>• Applicare tecniche di recupero e riordino dell'attrezzatura per la pesca e la raccolta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• principali tipologie di prodotti ittici</li> <li>• elementi di biologia delle specie ittiche</li> <li>• Strumenti e tecniche per la pesca e la raccolta</li> </ul>
<b>COMPETENZA N 6</b> <b>Supportare la gestione e il monitoraggio degli impianti e delle attrezzature produttive all'interno dell'allevamento</b>	
<b>ABILITÀ MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<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> </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 ambiente e supporti per l'acquacoltura</li> </ul>
<b>COMPETENZA N 7</b> <b>Verificare quantità e qualità del prodotto pescato/raccolto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie ed eseguire la prima trasformazione</b>	
<b>ABILITÀ MINIME</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
<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>