

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA

DECRETO 24 maggio 2018, n. 92

Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107. (18G00117)

(GU n.173 del 27-7-2018 - Suppl. Ordinario n. 35)

Vigente al: 11-8-2018

Allegato 2-B

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 priorità 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 responsabilità 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, abilità 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

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Applicare procedure, tecniche e strumentazioni nelle diverse fasi della navigazione e nelle attività 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'attività	Costruzione, tipologia e

di navigazione e di pesca	stabilita' delle imbarcazioni	
	da pesca	
Adoperare le tecniche e		
attrezzature dei sistemi di pesca	Tecniche di pianificazione di	
	un viaggio per l'esercizio di	
Applicare tecniche di recupero,	pesca	
riordino ripristino e manutenzione		
dell'attrezzatura per la pesca	Principi di meteorologia e	
	oceanografia	
Adottare tecniche di gestione e		
selezione del prodotto ittico per	Conduzione del mezzo da pesca	
specie, taglia e qualita'	e determinazione della	
	posizione anche con la	
Applicare tecniche di prima	strumentazione elettronica	
trasformazione, conservazione e		
primo confezionamento del prodotto	Manovra navale	
ittico a bordo		
	Stabilita' e stivaggio del	
Applicare procedure di ricerca,	carico	
salvataggio, primo soccorso e		
antincendio	Tecnologia della pesca e	
	attrezzi	
Utilizzare i sistemi di		
comunicazione a bordo delle unita'	Esercizio di pesca, tecniche	
da pesca	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	Principali apparati, impianti e	
materiali, strumenti,	servizi di bordo: caratteristiche	
attrezzature, utensili,	e funzionalita'	
macchinari necessari alle		
diverse fasi di lavoro sulla	Strumentazioni e apparati di	
base delle procedure previste	bordo	
Utilizzare metodiche per	Principi, meccanismi e parametri	
individuare eventuali	di funzionamento e di	
anomalie di funzionamento	approntamento dei macchinari e	
degli apparati, impianti e	delle apparecchiature per la	
servizi di bordo	navigazione e pesca	
Applicare le tecniche di	Comportamenti e pratiche nella	
monitoraggio e manutenzione,	manutenzione ordinaria di	
verificare l'impostazione e	strumenti, attrezzature,	
il funzionamento di	macchinari	
strumenti, attrezzature,		
macchinari	Procedure e tecniche di	

strumenti specifici, e metodologie per il controllo di qualità dei diversi processi nell'ottica della trasparenza, della rintracciabilità e tracciabilità dei prodotti ittici

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

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Somministrare mangimi e diete	Elementi di fluidostatica e

per specie allevate	fluidodinamica	
Individuare ed approntare	Principi, meccanismi e	
materiali, strumenti,	parametri di funzionamento e di	
attrezzature, utensili,	approntamento dei macchinari e	
macchinari necessari alle	delle apparecchiature per i	
diverse fasi di lavoro sulla	servizi di produzione	
base delle procedure previste		
	Manutenzione ordinaria di	
Utilizzare metodiche per	strumenti, attrezzature,	
individuare eventuali	macchinari legati ai servizi di	
anomalie di funzionamento	produzione	
degli apparati, impianti e		
servizi di produzione	Tecniche di nursery, ingrasso,	
	allevamento	
Modalita' di primo intervento		
tecnico e manutenzione	Procedure e tecniche di	
ordinaria dei servizi	gestione razionale delle	
	risorse idriche e consumi	
	energetici	
Applicare le tecniche di		
monitoraggio e manutenzione,		
verificare l'impostazione e	Fondamenti di Igiene	
il funzionamento di		
strumenti, attrezzature,		
macchinari		
Controllare i processi di		
lavoro per ridurre gli		
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	Processi biologici legati
impianti, con particolare riguardo alla	alla catena del freddo ed
dispersione energetica e di calore	alla conservazione del
	prodotto
Utilizzare tecniche di	Processi biologici legati
pre-confezionamento/ pre-lavorazione	alle tecniche di
nell'ambito del prodotto non trasformato	conservazione tradizionali
Applicare ed organizzare modalita'	Normativa , procedure,
normate di pulizia e disinfezione	protocolli e tecniche di
periodica atte ad evitare la	igiene, pulizia e
contaminazione del prodotto	manutenzione degli
	impianti (a terra e a
Adottare soluzioni organizzative del	bordo)

servizio in coerenza con ergonomia di	
bordo ed altre funzioni	Normative e dispositivi
	igienico sanitari nei
Avvalersi dei Codici di auto-controllo	processi di conservazione
della normativa in materia di sicurezza	dei prodotti ittici e loro
ambiente di lavoro, rischio	controllo lungo la filiera
professionale	

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	Codici di autocontrollo
autodiagnosi nelle fasi di pesca ed	per tipologie di pesca e
acquacoltura	per tipologia di filiera
Capacita' di individuare le criticita' dei	Buone pratiche di
processi produttivi legati alla filiera	valorizzazione del
pesca	prodotto nelle filiere e
	delle misure per la
Avvalersi di strumenti informatici per la	riduzione dei costi
predisposizione/ottimizzazione delle	
documentazioni necessarie alla	Sistemi di
tracciabilita' della filiera	etichettatura,
	classificazione del
Interpretare i dati ambientali da	pescato, ausili
tele-rilevamento nel controllo della	informatici nella
produttivita' delle aree di pesca	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	Specie target associate alle
pesca	attrezzature di pesca
Applicare procedure di	Normativa comunitaria settore
conservazione del prodotto	ittico
Definire e predisporre i processi	Normativa ambientale
di controllo produttivo della	

filiera pesca	Sistema economico circolare	
Gestire gli obblighi OSA	Gestione e documentazione del	
(Operatore Settore Alimentare)	prodotto sbarcato	
Utilizzare buone pratiche nella	Gestione dello "sporco di rete"	
conduzione ed ottimizzazione	nella progettazione e definizione	
della filiera pesca	degli spazi di bordo	
Utilizzare le procedure e la	Sistemi di classificazione dello	
documentazione per	sporco di rete nell'ottica della	
l'organizzazione a bordo nello	materia prima secondaria	
sbarco e smaltimento del prodotto		
non ittico	Procedure di smaltimento	
	Buone pratiche nella gestione	
	materia prima secondaria in macro	
	tipologie (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

Allegato 4

CORRELAZIONE TRA QUALIFICHE E DIPLOMI IEFP E INDIRIZZI DEI PERCORSI
QUINQUENNALI DELL'ISTRUZIONE PROFESSIONALE

Decreto legislativo 13 aprile 2017, n.61, articolo 3, COMMA 3

Parte di provvedimento in formato grafico