



## **Allegato 1**

### **Standard Professionali e Formativi di dettaglio**

#### **SEP 01 - Agricoltura, silvicoltura e pesca**

1. Operatore della pesca e dell'acquacoltura
2. Tecnico delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli
3. Tecnico esperto nella gestione di impianti di itticoltura e maricoltura

## REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE</b>	
<b>Denominazione qualificazione</b>	<b>Operatore della pesca e dell'acquacoltura</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Settore Economico Professionale</b>	SEP 01 - Agricoltura, silvicoltura e pesca
<b>Area di Attività</b>	ADA.01.04.04 - Conduzione degli impianti per l'allevamento di pesci e di altri prodotti ittici ADA.01.04.05 - Pianificazione e organizzazione delle operazioni di pesca e di assistenza a bordo ADA.01.04.06 - Realizzazione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato
<b>Processo</b>	Acquacoltura e pesca
<b>Sequenza di processo</b>	Progettazione e gestione di allevamenti di acquacoltura Gestione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato
<b>Descrizione sintetica della qualificazione</b>	L'Operatore della pesca e dell'acquacoltura è in grado di catturare e prelevare la risorsa ittica nel rispetto dei principi della sostenibilità ambientale, di allevare le specie destinate al consumo umano, utilizzando le attrezzature e gli strumenti specifici e intervenendo nella conduzione dell'imbarcazione secondo la normativa vigente.
<b>Referenziazione ATECO 2007</b>	A.03.11.00 - Pesca in acque marine e lagunari e servizi connessi A.03.12.00 - Pesca in acque dolci e servizi connessi A.03.21.00 - Acquacoltura in acqua di mare, salmastra o lagunare e servizi connessi A.03.22.00 - Acquacoltura in acque dolci e servizi connessi
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	6.4.5.1.0 - Acquacoltori 6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne 6.4.5.3.0 - Pescatori d'alto mare
<b>ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pianificazione, organizzazione e realizzazione delle operazioni di pesca (2745)</li> <li>2. Acquacoltura e allevamento (2746)</li> <li>3. Trattamento dei prodotti ittici (2747)</li> <li>4. Cura dei servizi di macchina e coperta (2748)</li> </ol>	

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Pianificazione, organizzazione e realizzazione delle operazioni di pesca</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Risultato atteso</b>	Prodotto ittico pescato secondo tecniche sostenibili e idonee a garantirne le caratteristiche qualitative
<b>Oggetto di osservazione</b>	Le operazioni di pesca.
<b>Indicatori</b>	Preparazione delle attrezzature di pesca, realizzazione delle operazioni di pesca e prelievo; sistemazione, recupero e manutenzione delle attrezzature di pesca.
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Applicare tecniche di pesca professionale nel rispetto dei principi della sostenibilità ambientale (a strascico, volante, attrezzi di posta fissa, ecc.) tenendo conto delle differenti tipologie di specie ittiche</li> <li>2. Applicare tecniche di preparazione, recupero e riordino dell'attrezzatura per la pesca</li> <li>3. Identificare macchinari, attrezzature e strumenti per le diverse fasi di pesca</li> <li>4. Riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento e applicare le tecniche di ripristino</li> <li>5. Realizzare le attività di navigazione e di governo dell'imbarcazione</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale</li> <li>2. Normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura</li> <li>3. Principi di biologia ed ecologia marina</li> <li>4. Codice della navigazione</li> <li>5. Elementi di ergonomia per evitare l'insorgenza di effetti dannosi legati al proprio lavoro</li> <li>6. Tecniche e attrezzi per la pesca e l'acquacoltura</li> <li>7. Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la pesca e la manutenzione degli impianti ittici</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne 6.4.5.3.0 - Pescatori d'alto mare

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Acquacoltura e allevamento</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Risultato atteso</b>	Specie acquatiche allevate secondo gli standard qualitativi, igienico-sanitari e di salvaguardia ambientale
<b>Oggetto di osservazione</b>	Le operazioni di acquacoltura e allevamento di specie acquatiche.
<b>Indicatori</b>	Gestione e manutenzione (pulizia e igiene) degli spazi di allevamento; cura degli organismi acquatici (igiene, alimentazione); controllo dello stato di salute.
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gestire gli impianti e le attrezzature di acquacoltura, individuando eventuali criticità</li> <li>2. Applicare tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria dei vari ambienti di allevamento (mare aperto, vasche, bacini, valli, ecc.)</li> <li>3. Utilizzare tecniche di rilevazione dei dati per il monitoraggio e il controllo della qualità dell'acqua negli impianti e dello stato di salute delle specie ittiche allevate</li> <li>4. Identificare le specifiche esigenze di trattamento alimentare e igienico-sanitario delle specie ittiche in relazione alle loro caratteristiche</li> <li>5. Applicare tecniche di pulizia e disinfezione periodica degli impianti, al fine di evitare la contaminazione dei vari ambienti di allevamento</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati)</li> <li>2. Normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale</li> <li>3. Normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura</li> <li>4. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>5. Tecniche e attrezzi per la pesca e l'acquacoltura</li> <li>6. Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la pesca e la manutenzione degli impianti ittici</li> <li>7. Tipologie di alimentazione per le specie acquatiche in allevamento</li> <li>8. Caratteristiche delle varie tipologie di ambienti e tecniche per l'acquacoltura</li> <li>9. Metodi e tecniche di approntamento di strumenti e attrezzature</li> <li>10. Tecniche di allevamento, riproduzione e benessere degli organismi acquatici</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	<p>6.4.5.1.0 - Acquacoltori</p> <p>6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne</p> <p>6.4.5.3.0 - Pescatori d'alto mare</p>

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Trattamento dei prodotti ittici</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Risultato atteso</b>	Prodotto ittico confezionato per la vendita e la commercializzazione
<b>Oggetto di osservazione</b>	Le operazioni di trattamento dei prodotti ittici.
<b>Indicatori</b>	Selezione del prodotto ittico, per specie, taglia, qualità; lavorazione e conservazione del prodotto ittico nel rispetto delle norme igienicosanitarie; stoccaggio e primo confezionamento del prodotto ittico.
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Individuare strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione</li> <li>2. Applicare tecniche di selezione, trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico</li> <li>3. Adottare procedure e tecniche per il funzionamento di attrezzature e macchinari, riconoscendone le più frequenti anomalie</li> <li>4. Adottare buone prassi igienico-sanitarie per l'igiene e la sanificazione di ambienti attrezzature e personale</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati)</li> <li>2. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>3. Tecniche di selezione, preparazione, conservazione e surgelazione dei prodotti ittici (incassettamento, eviscerazione, manipolazione, ecc.)</li> <li>4. Principali tipologie delle specie destinate al consumo umano</li> <li>5. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene alimentare ('pacchetto igiene' e 'buone prassi')</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	<p>6.4.5.1.0 - Acquacoltori</p> <p>6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne</p> <p>6.4.5.3.0 - Pescatori d'alto mare</p>

<b>DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4</b>	
<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Cura dei servizi di macchina e coperta</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Risultato atteso</b>	Imbarcazione governata nelle fasi di navigazione e nello sforzo di pesca in sicurezza e in modo conforme alla normativa vigente
<b>Oggetto di osservazione</b>	Le operazioni di cura dei servizi di macchina e coperta.
<b>Indicatori</b>	Conduzione di un'imbarcazione in navigazione; verifica dell'apparato motore e dei sistemi di navigazione.
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria e il ripristino dell'apparato motore</li> <li>2. Applicare sequenze codificate nelle diverse fasi della navigazione e durante lo sforzo di pesca</li> <li>3. Utilizzare apparecchiature elettroniche e documentazione obbligatoria di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, carte nautiche, giornale di navigazione, giornale di pesca, ecc.)</li> <li>4. Verificare il funzionamento dell'apparato motore dell'imbarcazione, individuando eventuali anomalie e intervenendo in caso di sinistri marittimi</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manuali di funzionamento delle strumentazioni elettroniche di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, ecc.)</li> <li>2. Normativa nazionale e internazionale della navigazione marittima e salvaguardia della vita umana in mare</li> <li>3. Principali tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti, attrezzi e macchinari</li> <li>4. Tecniche di navigazione marittima</li> <li>5. Terminologia tecnica marinara</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne 6.4.5.3.0 - Pescatori d'alto mare

## REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
<b>Denominazione Standard Formativo</b>	<b>Operatore della pesca e dell'acquacoltura</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Settore Economico Professionale</b>	SEP 01 - Agricoltura, silvicoltura e pesca
<b>Area di Attività</b>	ADA.01.04.04 - Conduzione degli impianti per l'allevamento di pesci e di altri prodotti ittici ADA.01.04.05 - Pianificazione e organizzazione delle operazioni di pesca e di assistenza a bordo ADA.01.04.06 - Realizzazione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato
<b>Processo</b>	Acquacoltura e pesca
<b>Sequenza di processo</b>	Progettazione e gestione di allevamenti di acquacoltura Gestione delle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato
<b>Qualificazione regionale di riferimento</b>	Operatore della pesca e dell'acquacoltura
<b>Descrizione qualificazione</b>	L'Operatore della pesca e dell'acquacoltura è in grado di catturare e prelevare la risorsa ittica nel rispetto dei principi della sostenibilità ambientale, di allevare le specie destinate al consumo umano, utilizzando le attrezzature e gli strumenti specifici e intervenendo nella conduzione dell'imbarcazione secondo la normativa vigente.
<b>Referenziazione ATECO 2007</b>	A.03.11.00 - Pesca in acque marine e lagunari e servizi connessi A.03.12.00 - Pesca in acque dolci e servizi connessi A.03.21.00 - Acquacoltura in acqua di mare, salmastra o lagunare e servizi connessi A.03.22.00 - Acquacoltura in acque dolci e servizi connessi
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	6.4.5.1.0 - Acquacoltori 6.4.5.2.0 - Pescatori della pesca costiera e in acque interne 6.4.5.3.0 - Pescatori d'alto mare
<b>Codice ISCED-F 2013</b>	0831 Fisheries
<b>Durata minima complessiva del percorso (ore)</b>	600
<b>Durata minima tirocinio impresa_fasecovid (ore)</b>	0
<b>Durata massima tirocinio impresa_fasecovid (ore)</b>	180
<b>Durata minima ore laboratorio(ore)_fasecovid (ore)</b>	0
<b>Durata massima ore laboratorio_fasecovid (ore)</b>	180
<b>Durata totale minima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)</b>	180
<b>Durata totale massima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)</b>	360
<b>Durata minima aula_fasecovid (ore)</b>	240
<b>Durata massima aula_fasecovid (ore)</b>	420
<b>Durata massima FAD asincrona/sincrona sulla durata</b>	80

<b>aula_fasecovid (valore%)</b>	
<b>Durata minima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)</b>	60
<b>Durata massima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)</b>	60
<b>Durata minima aula al netto delle durate massime delle KC_fasecovid (ore)</b>	180
<b>Durata massima aula al netto delle durate minime delle KC_fasecovid (ore)</b>	360
<b>Note COVID 19</b>	
<b>Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti</b>	<p>Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga</p>
<b>Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti</b>	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratori
<b>Requisiti minimi di risorse professionali</b>	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente all'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
<b>Requisiti minimi di risorse strumentali</b>	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
<b>Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti</b>	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Operatore della pesca e dell'acquacoltura"
<b>Gestione dei crediti formativi</b>	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
<b>Eventuali ulteriori indicazioni</b>	
<b>ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE</b>	
<p>1 - Pianificazione, organizzazione e realizzazione delle operazioni di pesca  2 - Acquacoltura e allevamento  3 - Trattamento dei prodotti ittici  4 - Cura dei servizi di macchina e coperta</p>	



**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Pianificazione, organizzazione e realizzazione delle operazioni di pesca</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Pianificazione, organizzazione e realizzazione delle operazioni di pesca (2745)
<b>Risultato atteso</b>	Prodotto ittico pescato secondo tecniche sostenibili e idonee a garantirne le caratteristiche qualitative
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Applicare tecniche di pesca professionale nel rispetto dei principi della sostenibilità ambientale (a strascico, volante, attrezzi di posta fissa, ecc.) tenendo conto delle differenti tipologie di specie ittiche</li> <li>2. Applicare tecniche di preparazione, recupero e riordino dell'attrezzatura per la pesca</li> <li>3. Identificare macchinari, attrezzature e strumenti per le diverse fasi di pesca</li> <li>4. Riconoscere le più frequenti anomalie di funzionamento e applicare le tecniche di ripristino</li> <li>5. Realizzare le attività di navigazione e di governo dell'imbarcazione</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale</li> <li>2. Normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura</li> <li>3. Principi di biologia ed ecologia marina</li> <li>4. Codice della navigazione</li> <li>5. Elementi di ergonomia per evitare l'insorgenza di effetti dannosi legati al proprio lavoro</li> <li>6. Tecniche e attrezzi per la pesca e l'acquacoltura</li> <li>7. Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la pesca e la manutenzione degli impianti ittici</li> </ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	
<b>Durata minima singola UF _fasecovid</b>	45
<b>Durata massima singola UF _fasecovid</b>	90

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Acquacoltura e allevamento</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Acquacoltura e allevamento (2746)
<b>Risultato atteso</b>	Specie acquatiche allevate secondo gli standard qualitativi, igienico-sanitari e di salvaguardia ambientale
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gestire gli impianti e le attrezzature di acquacoltura, individuando eventuali criticità</li> <li>2. Applicare tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria dei vari ambienti di allevamento (mare aperto, vasche, bacini, valli, ecc.)</li> <li>3. Utilizzare tecniche di rilevazione dei dati per il monitoraggio e il controllo della qualità dell'acqua negli impianti e dello stato di salute delle specie ittiche allevate</li> <li>4. Identificare le specifiche esigenze di trattamento alimentare e igienico-sanitario delle specie ittiche in relazione alle loro caratteristiche</li> <li>5. Applicare tecniche di pulizia e disinfezione periodica degli impianti, al fine di evitare la contaminazione dei vari ambienti di allevamento</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati)</li> <li>2. Normativa di tutela, gestione e salvaguardia ambientale</li> <li>3. Normativa in materia di pesca professionale e acquacoltura</li> <li>4. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>5. Tecniche e attrezzi per la pesca e l'acquacoltura</li> <li>6. Principi, meccanismi e parametri di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature per la pesca e la manutenzione degli impianti ittici</li> <li>7. Tipologie di alimentazione per le specie acquatiche in allevamento</li> <li>8. Caratteristiche delle varie tipologie di ambienti e tecniche per l'acquacoltura</li> <li>9. Metodi e tecniche di approntamento di strumenti e attrezzature</li> <li>10. Tecniche di allevamento, riproduzione e benessere degli organismi acquatici</li> </ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	
<b>Durata minima singola UF _fasecovid</b>	45
<b>Durata massima singola UF _fasecovid</b>	90

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Trattamento dei prodotti ittici</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Trattamento dei prodotti ittici (2747)
<b>Risultato atteso</b>	Prodotto ittico confezionato per la vendita e la commercializzazione
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Individuare strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione</li> <li>2. Applicare tecniche di selezione, trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico</li> <li>3. Adottare procedure e tecniche per il funzionamento di attrezzature e macchinari, riconoscendone le più frequenti anomalie</li> <li>4. Adottare buone prassi igienico-sanitarie per l'igiene e la sanificazione di ambienti attrezzature e personale</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento, generali e specifiche (sicurezza e salute dei lavoratori imbarcati)</li> <li>2. Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>3. Tecniche di selezione, preparazione, conservazione e surgelazione dei prodotti ittici (incassettamento, eviscerazione, manipolazione, ecc.)</li> <li>4. Principali tipologie delle specie destinate al consumo umano</li> <li>5. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene alimentare ('pacchetto igiene' e 'buone prassi')</li> </ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	
<b>Durata minima singola UF _fasecovid</b>	45
<b>Durata massima singola UF _fasecovid</b>	90

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Cura dei servizi di macchina e coperta</b>
<b>Livello EQF</b>	3
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Cura dei servizi di macchina e coperta (2748)
<b>Risultato atteso</b>	Imbarcazione governata nelle fasi di navigazione e nello sforzo di pesca in sicurezza e in modo conforme alla normativa vigente
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria e il ripristino dell'apparato motore</li> <li>2. Applicare sequenze codificate nelle diverse fasi della navigazione e durante lo sforzo di pesca</li> <li>3. Utilizzare apparecchiature elettroniche e documentazione obbligatoria di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, carte nautiche, giornale di navigazione, giornale di pesca, ecc.)</li> <li>4. Verificare il funzionamento dell'apparato motore dell'imbarcazione, individuando eventuali anomalie e intervenendo in caso di sinistri marittimi</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manuali di funzionamento delle strumentazioni elettroniche di bordo (radar, plotter, ecoscandaglio, ecc.)</li> <li>2. Normativa nazionale e internazionale della navigazione marittima e salvaguardia della vita umana in mare</li> <li>3. Principali tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria di strumenti, attrezzi e macchinari</li> <li>4. Tecniche di navigazione marittima</li> <li>5. Terminologia tecnica marinara</li> </ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	
<b>Durata minima singola UF _fasecovid</b>	45
<b>Durata massima singola UF _fasecovid</b>	90

## REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE</b>	
<b>Denominazione qualificazione</b>	<b>Tecnico esperto delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Settore Economico Professionale</b>	SEP 01 - Agricoltura, silvicoltura e pesca
<b>Area di Attività</b>	ADA.01.01.09 - Certificazione di qualità e tracciabilità dei prodotti agricoli
<b>Processo</b>	Coltivazioni agricole, florovivaistiche, forestali e costruzione/manutenzione di parchi e giardini
<b>Sequenza di processo</b>	Sviluppo e gestione del sistema HACCP e tracciabilità per le produzioni agricole
<b>Descrizione sintetica della qualificazione</b>	Il tecnico esperto delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli opera come tecnico di laboratorio che riceve i prodotti e i mezzi di produzione (materie prime, fertilizzanti, terreni acque) agricoli, effettua le analisi proprie del prodotto sia per la conservazione che per la trasformazione e successivamente esegue prove di laboratorio nelle varie fasi di trasformazione del prodotto.
<b>Referenziazione ATECO 2007</b>	M.71.20.21 - Controllo di qualità e certificazione di prodotti, processi e sistemi
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari
<b>ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizzazione delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli (2767)</li> <li>2. Gestione della documentazione analitica (2768)</li> <li>3. Verifica degli strumenti e dei metodi per l'analisi dei prodotti agricoli (2769)</li> </ol>	

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Realizzazione delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Risultato atteso</b>	Analisi di laboratorio su campioni di prodotti agricoli e mezzi di produzione correttamente effettuate
<b>Oggetto di osservazione</b>	Le operazioni di campionamento e di tutte le attività di analisi di laboratorio di prodotti agricoli
<b>Indicatori</b>	Corretto monitoraggio del funzionamento della strumentazione in laboratorio; corretta gestione dell'attività di laboratorio e di analisi rispettando i vincoli di legge e le norme di sicurezza definite.
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assicurare il funzionamento della strumentazione in laboratorio</li> <li>2. Eseguire procedure di controllo per la certificazione dei prodotti agricoli</li> <li>3. Effettuare campionamenti attendibili dei prodotti e dei mezzi di produzione da sottoporre a analisi</li> <li>4. Gestire l'attività di laboratorio e di analisi rispettando i vincoli di legge e le norme di sicurezza definite</li> <li>5. Scegliere il protocollo di analisi corretto in relazione al tipo di prodotto ed alle finalità dell'analisi richiesta</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Norme di sicurezza stabilite per minimizzare i rischi derivanti dall'utilizzo delle attrezzature, delle strumentazioni nel laboratorio, e delle manipolazioni dei prodotti chimici</li> <li>2. Procedure di analisi dei prodotti agricoli</li> <li>3. Biologia e chimica analitica</li> <li>4. Nozioni di biochimica</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	<p>3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi</p> <p>3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari</p>

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Gestione della documentazione analitica</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Risultato atteso</b>	Attività di valutazione dei risultati ottenuti e redazione di report
<b>Oggetto di osservazione</b>	Le operazioni di gestione della documentazione analitica
<b>Indicatori</b>	Corretta valutazione dei risultati analitici ottenuti individuando eventuali deviazioni o inattendibilità; corretta gestione della documentazione tecnica relativa alla attività di laboratorio in modo che sia facilmente fruibile e consultabile.
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valutare i risultati analitici ottenuti individuando eventuali deviazioni o inattendibilità</li> <li>2. Redigere un report organico</li> <li>3. Gestire la documentazione tecnica relativa alla attività di laboratorio in modo che sia facilmente fruibile e consultabile</li> <li>4. Intervenire sui dati non conformi, ripetendo le analisi o valutando se modificare i protocolli analitici per adattarli alle situazioni contingenti</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tecniche di reportistica</li> <li>2. Principali strumenti di laboratorio per analisi (spettrofotometro, assorbimento atomico, hplc, gascromatografo)</li> <li>3. Tecniche di campionamento da una massa di prodotto allo scopo di definire un campione significativo</li> <li>4. Procedure di analisi dei prodotti agricoli</li> <li>5. Normativa vigente in materia di certificazione e tracciabilità dei prodotti agricoli</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	<p>3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi</p> <p>3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari</p>

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Verifica degli strumenti e dei metodi per l'analisi dei prodotti agricoli</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Risultato atteso</b>	Strumentazioni e metodi verificati nel rispetto della normativa di riferimento
<b>Oggetto di osservazione</b>	Le operazioni di verifica degli strumenti e dei metodi utilizzati.
<b>Indicatori</b>	Corretta applicazione e verifica delle metodologie per l'analisi di routine dei prodotti agricoli nei laboratori di analisi; corretta valutazione dei risultati ottenuti e confrontarli con parametri in precedenza stabiliti.
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Applicare e verificare le metodologie per l'analisi di routine dei prodotti agricoli nei laboratori di analisi</li> <li>2. Verificare le strumentazioni e le procedure impiegate per le analisi al fine mantenere l'attività del laboratorio ad elevati livelli qualitativi</li> <li>3. Collaborare alla messa a punto e validazione di nuove strumentazioni e macchine di laboratorio</li> <li>4. Mantenere gli strumenti normalmente utilizzati in piena efficienza attraverso calibrazioni, tarature, controlli della loro funzionalità</li> <li>5. Testare nuovi protocolli metodologici per poi applicarli nelle analisi di routine</li> <li>6. Valutare i risultati ottenuti e confrontarli con parametri in precedenza stabiliti</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ambiti entro cui, di norma, si collocano i valori analitici dei prodotti di origine agricola per identificare possibili deviazioni o non conformità</li> <li>2. Biologia e chimica analitica</li> <li>3. Procedura per redigere una relazione di accompagnamento ad un set di analisi</li> <li>4. Normativa vigente in materia di igiene e di procedure per l'analisi di prodotti di origine agricola e normative sulla commercializzazione dei mezzi tecnici e dei prodotti agricoli</li> <li>5. Procedure di qualità definite da organismi di controllo esterno o interno al laboratorio, per le attività di convalida delle analisi</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari



## REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
<b>Denominazione Standard Formativo</b>	<b>Tecnico esperto delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Settore Economico Professionale</b>	SEP 01 - Agricoltura, silvicoltura e pesca
<b>Area di Attività</b>	ADA.01.01.09 - Certificazione di qualità e tracciabilità dei prodotti agricoli
<b>Processo</b>	Coltivazioni agricole, florovivaistiche, forestali e costruzione/manutenzione di parchi e giardini
<b>Sequenza di processo</b>	Sviluppo e gestione del sistema HACCP e tracciabilità per le produzioni agricole
<b>Qualificazione regionale di riferimento</b>	Tecnico esperto delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli
<b>Descrizione qualificazione</b>	Il tecnico esperto delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli opera come tecnico di laboratorio che riceve i prodotti e i mezzi di produzione (materie prime, fertilizzanti, terreni acque) agricoli, effettua le analisi proprie del prodotto sia per la conservazione che per la trasformazione e successivamente esegue prove di laboratorio nelle varie fasi di trasformazione del prodotto.
<b>Referenziazione ATECO 2007</b>	M.71.20.21 - Controllo di qualità e certificazione di prodotti, processi e sistemi
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi 3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari
<b>Codice ISCED-F 2013</b>	0811 Crop and livestock production
<b>Durata minima complessiva del percorso (ore)</b>	500
<b>Durata minima tirocinio impresa_fasecovid (ore)</b>	0
<b>Durata massima tirocinio impresa_fasecovid (ore)</b>	150
<b>Durata minima ore laboratorio(ore)_fasecovid (ore)</b>	0
<b>Durata massima ore laboratorio_fasecovid (ore)</b>	150
<b>Durata totale minima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)</b>	150
<b>Durata totale massima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)</b>	300
<b>Durata minima aula_fasecovid (ore)</b>	200
<b>Durata massima aula_fasecovid (ore)</b>	350
<b>Durata massima FAD asincrona/sincrona sulla durata aula_fasecovid (valore%)</b>	80
<b>Durata minima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)</b>	50
<b>Durata massima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)</b>	50

<b>Durata minima aula al netto delle durate massime delle KC_fasecovid (ore)</b>	150
<b>Durata massima aula al netto delle durate minime delle KC_fasecovid (ore)</b>	300
<b>Note COVID 19</b>	
<b>Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti</b>	Possesso di titolo di studio / qualifica professionale attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 4, acquisito nell'ambito degli ordinamenti di istruzione o nella formazione professionale, fatto salvo quanto disposto alla voce ""Gestione dei crediti formativi"". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore al B1 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga
<b>Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti</b>	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
<b>Requisiti minimi di risorse professionali</b>	Docenti qualificati, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. I docenti devono possedere un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento. Per i docenti impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, i predetti requisiti si riducono al possesso della sola documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
<b>Requisiti minimi di risorse strumentali</b>	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
<b>Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti</b>	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Tecnico esperto delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli"
<b>Gestione dei crediti formativi</b>	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
<b>Eventuali ulteriori indicazioni</b>	
<b>ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE</b>	
1 - Realizzazione delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli 2 - Gestione della documentazione analitica 3 - Verifica degli strumenti e dei metodi per l'analisi dei prodotti agricoli	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Realizzazione delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Realizzazione delle analisi di laboratorio di prodotti agricoli (2767)
<b>Risultato atteso</b>	Analisi di laboratorio su campioni di prodotti agricoli e mezzi di produzione correttamente effettuate
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assicurare il funzionamento della strumentazione in laboratorio</li> <li>2. Eseguire procedure di controllo per la certificazione dei prodotti agricoli</li> <li>3. Effettuare campionamenti attendibili dei prodotti e dei mezzi di produzione da sottoporre a analisi</li> <li>4. Gestire l'attività di laboratorio e di analisi rispettando i vincoli di legge e le norme di sicurezza definite</li> <li>5. Scegliere il protocollo di analisi corretto in relazione al tipo di prodotto ed alle finalità dell'analisi richiesta</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Norme di sicurezza stabilite per minimizzare i rischi derivanti dall'utilizzo delle attrezzature, delle strumentazioni nel laboratorio, e delle manipolazioni dei prodotti chimici</li> <li>2. Procedure di analisi dei prodotti agricoli</li> <li>3. Biologia e chimica analitica</li> <li>4. Nozioni di biochimica</li> </ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	
<b>Durata minima singola UF _fasecovid</b>	50
<b>Durata massima singola UF _fasecovid</b>	100

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Gestione della documentazione analitica</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Gestione della documentazione analitica (2768)
<b>Risultato atteso</b>	Attività di valutazione dei risultati ottenuti e redazione di report
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valutare i risultati analitici ottenuti individuando eventuali deviazioni o inattendibilità</li> <li>2. Redigere un report organico</li> <li>3. Gestire la documentazione tecnica relativa alla attività di laboratorio in modo che sia facilmente fruibile e consultabile</li> <li>4. Intervenire sui dati non conformi, ripetendo le analisi o valutando se modificare i protocolli analitici per adattarli alle situazioni contingenti</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tecniche di reportistica</li> <li>2. Principali strumenti di laboratorio per analisi (spettrofotometro, assorbimento atomico, hplc, gascromatografo)</li> <li>3. Tecniche di campionamento da una massa di prodotto allo scopo di definire un campione significativo</li> <li>4. Procedure di analisi dei prodotti agricoli</li> <li>5. Normativa vigente in materia di certificazione e tracciabilità dei prodotti agricoli</li> </ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	
<b>Durata minima singola UF _fasecovid</b>	50
<b>Durata massima singola UF _fasecovid</b>	100

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Verifica degli strumenti e dei metodi per l'analisi dei prodotti agricoli</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Verifica degli strumenti e dei metodi per l'analisi dei prodotti agricoli (2769)
<b>Risultato atteso</b>	Strumentazioni e metodi verificati nel rispetto della normativa di riferimento
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Applicare e verificare le metodologie per l'analisi di routine dei prodotti agricoli nei laboratori di analisi</li> <li>2. Verificare le strumentazioni e le procedure impiegate per le analisi al fine mantenere l'attività del laboratorio ad elevati livelli qualitativi</li> <li>3. Collaborare alla messa a punto e validazione di nuove strumentazioni e macchine di laboratorio</li> <li>4. Mantenere gli strumenti normalmente utilizzati in piena efficienza attraverso calibrazioni, tarature, controlli della loro funzionalità</li> <li>5. Testare nuovi protocolli metodologici per poi applicarli nelle analisi di routine</li> <li>6. Valutare i risultati ottenuti e confrontarli con parametri in precedenza stabiliti</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ambiti entro cui, di norma, si collocano i valori analitici dei prodotti di origine agricola per identificare possibili deviazioni o non conformità</li> <li>2. Biologia e chimica analitica</li> <li>3. Procedura per redigere una relazione di accompagnamento ad un set di analisi</li> <li>4. Normativa vigente in materia di igiene e di procedure per l'analisi di prodotti di origine agricola e normative sulla commercializzazione dei mezzi tecnici e dei prodotti agricoli</li> <li>5. Procedure di qualità definite da organismi di controllo esterno o interno al laboratorio, per le attività di convalida delle analisi</li> </ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	
<b>Durata minima singola UF _fasecovid</b>	50
<b>Durata massima singola UF _fasecovid</b>	100

## REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE</b>	
<b>Denominazione qualificazione</b>	<b>Tecnico esperto nella gestione di impianti di itticoltura e maricoltura</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Settore Economico Professionale</b>	SEP 01 - Agricoltura, silvicoltura e pesca
<b>Area di Attività</b>	ADA.01.04.02 - Programmazione e gestione delle attività di acquacoltura
<b>Processo</b>	Acquacoltura e pesca
<b>Sequenza di processo</b>	Progettazione e gestione di allevamenti di acquacoltura
<b>Descrizione sintetica della qualificazione</b>	Il tecnico esperto nella gestione di impianti di itticoltura e maricoltura opera in impianti di allevamento di prodotti marini a terra e gestisce sia il corretto funzionamento delle attrezzature richieste (pompe, mangiatoie automatiche, ossigenatori, ecc.) sia il comportamento e lo stato di salute dei pesci e altri prodotti di allevamento in acqua (mitili, ricci etc.). Si occupa dell'organizzazione e gestione degli impianti curando in particolare gli approvvigionamenti e monitorando i parametri di produzione e funzionamento dell'impianto.
<b>Referenziazione ATECO 2007</b>	A.03.21.00 - Acquacoltura in acqua di mare, salmastra o lagunare e servizi connessi A.03.22.00 - Acquacoltura in acque dolci e servizi connessi M.75.00.00 - Servizi veterinari
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	3.2.2.2.0 - Zootecnici
<b>ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA</b>	
1. Organizzazione dell'allevamento di prodotti ittici (2777) 2. Controllo delle caratteristiche del sito di allevamento di prodotti ittici (2778) 3. Analisi e verifica di impatto di impianti di itticoltura e maricoltura (2779)	

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Organizzazione dell'allevamento di prodotti ittici</b>
<b>Livello EQF</b>	4
<b>Risultato atteso</b>	Allevamento organizzato e gestito secondo gli adeguati criteri di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari
<b>Oggetto di osservazione</b>	Le operazioni riconducibili all'organizzazione dell'allevamento.
<b>Indicatori</b>	Gestione corretta delle attività di approvvigionamento delle materie prime e di consegna del prodotto; organizzazione ottimale delle risorse umane e strumentali del sito di allevamento; completa attuazione delle azioni di salvaguardia delle specie ittiche presenti.
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Provvedere all'adeguamento alla normativa haccp per quanto riguarda igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione</li> <li>2. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative</li> <li>3. Sviluppare piani di organizzazione e gestione delle risorse umane, strutturali e riferite alla gestione degli impianti di produzione ittica e di maricoltura</li> <li>4. Controllare e gestire in modo efficace le strutture di allevamento (vasche, altri siti o strutture di maricoltura)</li> <li>5. Programmare le semine e le attività successive</li> <li>6. Definire e presidiare l'alimentazione delle specie</li> <li>7. Prevenire fenomeni di fuga o alta mortalità dei prodotti ittici</li> <li>8. Curare le operazioni di raccolta, selezione, conservazione e primo confezionamento delle diverse tipologie di prodotto d'acquacoltura</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tipologie di alimentazione per le specie acquatiche in allevamento</li> <li>2. Organizzazione del lavoro e delle attività su siti di allevamento ittico per operare in maniera efficiente</li> <li>3. Gestione di impianti di allevamento ittico e maricoltura per garantirne il funzionamento</li> <li>4. Elementi di project management per definire il piano organizzativo dell'allevamento</li> <li>5. Comportamento dei pesci in allevamento al fine di riconoscere scostamenti ed intervenire tempestivamente</li> <li>6. Normativa haccp per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema haccp; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)</li> <li>7. Procedure operative per la gestione degli approvvigionamenti e dei fornitori</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	3.2.2.2.0 - Zootecnici

**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Controllo delle caratteristiche del sito di allevamento di prodotti ittici</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Risultato atteso</b>	Sito di allevamento controllato sulla base di standard predefiniti
<b>Oggetto di osservazione</b>	Le operazioni relative al controllo delle caratteristiche del sito di allevamento di prodotti ittici
<b>Indicatori</b>	Corretto monitoraggio dei parametri chimici, fisici e biologici tesi a garantire la qualità dell'allevamento e la sopravvivenza delle specie ittiche; precisa identificazione dei programmi di gestione dei siti di allevamento; uso ottimale degli strumenti presenti nell'impianto di allevamento ed esatta individuazione di eventuali anomalie di funzionamento.
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controllare e verificare la qualità dell'acqua in vasche per mantenere i parametri chimico-fisici entro i limiti previsti</li> <li>2. Verificare i piani di implementazione, sviluppo e progettazione del sito di allevamento ittico e maricoltura</li> <li>3. Controllare la qualità dell'ossigeno e dei componenti più importanti per la sopravvivenza e la qualità dell'allevamento</li> <li>4. Verificare il corretto utilizzo delle attrezzature presenti in vasca e sulle imbarcazioni ed intervenire in caso di malfunzionamento</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elementi di chimica e biologia per controllare i parametri dell'acqua</li> <li>2. Procedure di gestione di allevamenti ittici e maricoltura per garantire il funzionamento delle attrezzature e lo stato di salute dei prodotti di allevamento</li> <li>3. Tecniche di lavorazione e alimentazione del prodotto in mare per una corretta gestione del sito di allevamento</li> <li>4. Funzionamento delle principali attrezzature utilizzate negli allevamenti in vasca e in acqua</li> <li>5. Tecniche di immersione per effettuare correttamente le operazioni in mare</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	3.2.2.2.0 - Zootecnici



**DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3**

<b>Denominazione unità di competenza</b>	<b>Analisi e verifica di impatto di impianti di itticoltura e maricoltura</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Risultato atteso</b>	Attività di analisi e verifica di impatto economico-ambientale eseguita secondo le procedure previste
<b>Oggetto di osservazione</b>	Le operazioni di analisi e verifica di impatto di impianti di itticoltura e maricoltura
<b>Indicatori</b>	Elaborazione precisa del business plan per la gestione del sito di allevamento; monitoraggio corretto dell'impatto ambientale delle attività svolte sulle risorse del territorio; programmazione ottimale delle attività volte a sviluppare una pesca sostenibile.
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controllare e gestire il rapporto fra materiali organici prodotti dagli allevamenti (deiezioni e altri materiali generati dai prodotti ittici in allevamento) e le esigenze di salute delle persone e di salvaguardia ambientale</li> <li>2. Verificare l'impatto ambientale in termini di consumo delle risorse del territorio</li> <li>3. Pianificare l'utilizzo di corrette energie alternative per la gestione degli impianti e delle strutture di allevamento</li> <li>4. Predisporre un business plan per la gestione dell'allevamento</li> <li>5. Promuovere interventi per rendere la pesca un'attività sostenibile da un punto di vista biologico, ambientale ed economico</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisi economica di budget per la gestione di strutture di allevamento ittico</li> <li>2. Tecniche di verifica di impatto ambientale di area locale</li> <li>3. Problematiche di impatto ambientale delle strutture di allevamento ittico e maricoltura</li> <li>4. Tecniche di redazione di un business plan</li> <li>5. Criteri di sostenibilità degli allevamenti ittici</li> </ol>
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	3.2.2.2.0 - Zootecnici

## REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
<b>Denominazione Standard Formativo</b>	<b>Tecnico esperto nella gestione di impianti di itticoltura e maricoltura</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Settore Economico Professionale</b>	SEP 01 - Agricoltura, silvicoltura e pesca
<b>Area di Attività</b>	ADA.01.04.02 - Programmazione e gestione delle attività di acquacoltura
<b>Processo</b>	Acquacoltura e pesca
<b>Sequenza di processo</b>	Progettazione e gestione di allevamenti di acquacoltura
<b>Qualificazione regionale di riferimento</b>	Tecnico esperto nella gestione di impianti di itticoltura e maricoltura
<b>Descrizione qualificazione</b>	Il tecnico esperto nella gestione di impianti di itticoltura e maricoltura opera in impianti di allevamento di prodotti marini a terra e gestisce sia il corretto funzionamento delle attrezzature richieste (pompe, mangiatoie automatiche, ossigenatori, ecc.) sia il comportamento e lo stato di salute dei pesci e altri prodotti di allevamento in acqua (mitili, ricci etc.). Si occupa dell'organizzazione e gestione degli impianti curando in particolare gli approvvigionamenti e monitorando i parametri di produzione e funzionamento dell'impianto.
<b>Referenziazione ATECO 2007</b>	A.03.21.00 - Acquacoltura in acqua di mare, salmastra o lagunare e servizi connessi A.03.22.00 - Acquacoltura in acque dolci e servizi connessi M.75.00.00 - Servizi veterinari
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	3.2.2.2.0 - Zootecnici
<b>Codice ISCED-F 2013</b>	0831 Fisheries
<b>Durata minima complessiva del percorso (ore)</b>	500
<b>Durata minima tirocinio impresa_fasecovid (ore)</b>	0
<b>Durata massima tirocinio impresa_fasecovid (ore)</b>	150
<b>Durata minima ore laboratorio(ore)_fasecovid (ore)</b>	0
<b>Durata massima ore laboratorio_fasecovid (ore)</b>	150
<b>Durata totale minima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)</b>	150
<b>Durata totale massima tirocinio + laboratorio_fasecovid (ore)</b>	300
<b>Durata minima aula_fasecovid (ore)</b>	200
<b>Durata massima aula_fasecovid (ore)</b>	350
<b>Durata massima FAD asincrona/sincrona sulla durata aula_fasecovid (valore%)</b>	80
<b>Durata minima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)</b>	50

<b>Durata massima delle attività di aula rivolte alle KC_fasecovid (ore)</b>	50
<b>Durata minima aula al netto delle durate massime delle KC_fasecovid (ore)</b>	150
<b>Durata massima aula al netto delle durate minime delle KC_fasecovid (ore)</b>	300
<b>Note COVID 19</b>	
<b>Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti</b>	<p>Possesso di titolo di studio / qualifica professionale attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 4, acquisito nell'ambito degli ordinamenti di istruzione o nella formazione professionale, fatto salvo quanto disposto alla voce ""Gestione dei crediti formativi"". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore al B1 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga</p>
<b>Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti</b>	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
<b>Requisiti minimi di risorse professionali</b>	<p>Docenti qualificati, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. I docenti devono possedere un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento. Per i docenti impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, i predetti requisiti si riducono al possesso della sola documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento</p>
<b>Requisiti minimi di risorse strumentali</b>	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
<b>Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti</b>	<p>1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Tecnico esperto nella gestione di impianti di itticoltura e maricoltura"</p>
<b>Gestione dei crediti formativi</b>	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
<b>Eventuali ulteriori indicazioni</b>	
<b>ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE</b>	
<p>1 - Organizzazione dell'allevamento di prodotti ittici  2 - Controllo delle caratteristiche del sito di allevamento di prodotti ittici  3 - Analisi e verifica di impatto di impianti di itticoltura e maricoltura</p>	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Organizzazione dell'allevamento di prodotti ittici</b>
<b>Livello EQF</b>	4
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Organizzazione dell'allevamento di prodotti ittici (2777)
<b>Risultato atteso</b>	Allevamento organizzato e gestito secondo gli adeguati criteri di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Provvedere all'adeguamento alla normativa haccp per quanto riguarda igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione</li> <li>2. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative</li> <li>3. Sviluppare piani di organizzazione e gestione delle risorse umane, strutturali e riferite alla gestione degli impianti di produzione ittica e di maricoltura</li> <li>4. Controllare e gestire in modo efficace le strutture di allevamento (vasche, altri siti o strutture di maricoltura)</li> <li>5. Programmare le semine e le attività successive</li> <li>6. Definire e presidiare l'alimentazione delle specie</li> <li>7. Prevenire fenomeni di fuga o alta mortalità dei prodotti ittici</li> <li>8. Curare le operazioni di raccolta, selezione, conservazione e primo confezionamento delle diverse tipologie di prodotto d'acquacoltura</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tipologie di alimentazione per le specie acquatiche in allevamento</li> <li>2. Organizzazione del lavoro e delle attività su siti di allevamento ittico per operare in maniera efficiente</li> <li>3. Gestione di impianti di allevamento ittico e maricoltura per garantirne il funzionamento</li> <li>4. Elementi di project management per definire il piano organizzativo dell'allevamento</li> <li>5. Comportamento dei pesci in allevamento al fine di riconoscere scostamenti ed intervenire tempestivamente</li> <li>6. Normativa haccp per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema haccp; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)</li> <li>7. Procedure operative per la gestione degli approvvigionamenti e dei fornitori</li> </ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	
<b>Durata minima singola UF _fasecovid</b>	50
<b>Durata massima singola UF _fasecovid</b>	100

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Controllo delle caratteristiche del sito di allevamento di prodotti ittici</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Controllo delle caratteristiche del sito di allevamento di prodotti ittici (2778)
<b>Risultato atteso</b>	Sito di allevamento controllato sulla base di standard predefiniti
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controllare e verificare la qualità dell'acqua in vasche per mantenere i parametri chimico-fisici entro i limiti previsti</li> <li>2. Verificare i piani di implementazione, sviluppo e progettazione del sito di allevamento ittico e maricoltura</li> <li>3. Controllare la qualità dell'ossigeno e dei componenti più importanti per la sopravvivenza e la qualità dell'allevamento</li> <li>4. Verificare il corretto utilizzo delle attrezzature presenti in vasca e sulle imbarcazioni ed intervenire in caso di malfunzionamento</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elementi di chimica e biologia per controllare i parametri dell'acqua</li> <li>2. Procedure di gestione di allevamenti ittici e maricoltura per garantire il funzionamento delle attrezzature e lo stato di salute dei prodotti di allevamento</li> <li>3. Tecniche di lavorazione e alimentazione del prodotto in mare per una corretta gestione del sito di allevamento</li> <li>4. Funzionamento delle principali attrezzature utilizzate negli allevamenti in vasca e in acqua</li> <li>5. Tecniche di immersione per effettuare correttamente le operazioni in mare</li> </ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	
<b>Durata minima singola UF _fasecovid</b>	50
<b>Durata massima singola UF _fasecovid</b>	100

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Analisi e verifica di impatto di impianti di itticoltura e maricoltura</b>
<b>Livello EQF</b>	5
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Analisi e verifica di impatto di impianti di itticoltura e maricoltura (2779)
<b>Risultato atteso</b>	Attività di analisi e verifica di impatto economico-ambientale eseguita secondo le procedure previste
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controllare e gestire il rapporto fra materiali organici prodotti dagli allevamenti (deiezioni e altri materiali generati dai prodotti ittici in allevamento) e le esigenze di salute delle persone e di salvaguardia ambientale</li> <li>2. Verificare l'impatto ambientale in termini di consumo delle risorse del territorio</li> <li>3. Pianificare l'utilizzo di corrette energie alternative per la gestione degli impianti e delle strutture di allevamento</li> <li>4. Predisporre un business plan per la gestione dell'allevamento</li> <li>5. Promuovere interventi per rendere la pesca un'attività sostenibile da un punto di vista biologico, ambientale ed economico</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisi economica di budget per la gestione di strutture di allevamento ittico</li> <li>2. Tecniche di verifica di impatto ambientale di area locale</li> <li>3. Problematiche di impatto ambientale delle strutture di allevamento ittico e maricoltura</li> <li>4. Tecniche di redazione di un business plan</li> <li>5. Criteri di sostenibilità degli allevamenti ittici</li> </ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	
<b>Durata minima singola UF _fasecovid</b>	50
<b>Durata massima singola UF _fasecovid</b>	100