

PESCA COMMERCIALE E PRODUZIONI ITTICHE

Gli studenti del corso Pesca Commerciale e Produzioni ittiche tecnico acquisiscono le competenze necessarie 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.

È capace inoltre di:

- **Definire e pianificare il viaggio**, il governo del mezzo, le operazioni di pesca nel rispetto delle normative nazionali ed internazionali;
- **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;
- **Pianificare**, coordinare e condurre le operazioni di pesca utilizzando appropriate tecniche e tecnologie nel rispetto degli ecosistemi acquatici;
- **Gestire l'allevamento di pesci, molluschi e crostacei**, individuando le aree idonee, utilizzando le appropriate tecniche, attrezzature e strumenti specifici, e metodologie per il controllo di qualità dei diversi processi nell'ottica della trasparenza, della rintracciabilità e tracciabilità dei prodotti ittici;
- **Verificare**, monitorare e ripristinare il funzionamento degli apparati, degli impianti e delle attrezzature riferite alle specifiche tecniche di produzione;
- **Presidiare e assicurare la funzionalità 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 proprietà organolettiche, sia degli impianti di bordo, sia lungo la logistica a valle;
- **Predisporre** le certificazioni e le documentazioni di settore nella organizzazione e gestione di micro filiere e utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi, gestionali e commerciali (pesca ad acquacoltura);
- **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.

quadro orario settimanale

	biennio 1° e 2°	3°	4°	5°	
Discipline Area Comune	Lingua Italiana	8	4	4	4
	Lingua Inglese	6	3	3	3
	Storia (Geografia nel biennio)	4	2	2	2
	Matematica	8	3	3	3
	Diritto ed Economia	4			
	Scienze Motorie	4	2	2	2
	RC o attività alternativa	2	1	1	1
Discipline Area di Indirizzo	Fisica, Chimica, Biologia	4/6			
	Tic	4/6			
	LAB.TECNO. ed Esercitazioni	8/10			
	Ecologia	7/8			
	Laboratori tecnologici ed esercitazioni marine		5	4	4
	Tecnologie applicate ai materiali e processi produttivi		6	5	4
	Tecniche di produzione e di organizzazione		6	5	4
Tecniche di gestione conduzione di macchine e impianti di navigazione			3	5	

TOTALE ORE SETTIMANALI : 32 per ogni anno

Nell'ambito del biennio (1° e 2°) la valutazione al termine del 1° anno si configura come una valutazione intermedia a seguito della quale il Consiglio di Classe comunica allo studente/studentessa le carenze riscontrate ai fini della revisione del Progetto Formativo Individuale e della definizione delle relative misure di recupero, sostegno ed eventuale ri-orientamento da attuare nell'ambito della quota non superiore a 264 ore nel biennio.

CODICE ATECO: A-30 Pesca e acquacoltura.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il diplomato in uscita avrà le seguenti possibilità:

Gestione dell'intera filiera ittica, in tutte le fasi e quindi occupabilità sia a bordo che a terra, negli impianti di produzione, trasformazione e commercializzazione del prodotto.

Inserimento lavorativo in cantieri e officine nautiche nel settore della manutenzione.

Il diploma consente l'accesso a tutte le facoltà universitarie.