



I.I.S. C. Colombo (<https://inx.istituto-colombo.edu.it>)

Profilo Quadro Orario

Il Profilo: .

Il Diplomato di istruzione professionale nell'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.

A conclusione del percorso quinquennale consegue le seguenti competenze:

1. Definire e pianificare il viaggio, il governo del mezzo, le operazioni di pesca nel rispetto delle normative nazionali ed internazionali
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
3. Pianificare, coordinare e condurre le operazioni di pesca utilizzando appropriate tecniche e tecnologie nel rispetto degli ecosistemi acquatici
4. 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
5. Verificare, monitorare e ripristinare il funzionamento degli apparati, degli impianti e delle attrezzature riferite alle specifiche tecniche di produzione
6. 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
7. Predisporre le certificazioni e le documentazioni di settore nella organizzazione e gestione di microfiliere e utilizzare adeguatamente gli strumenti informatici e i software dedicati agli aspetti produttivi, gestionali e commerciali (pesca ed acquacoltura)
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.

Pesca Commerciale e produzioni ittiche

| MATERIE "Area Comune" | Ore Settimanali | | | | |
|---|------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| | 1° Biennio | | 2° Biennio | | 5° Anno |
| | Classe 1 a | Classe 2 a | Classe 3 a | Classe 4 a | Classe 5 a |
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Storia | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Geografia | 1 | 1 | -- | -- | -- |
| Lingua inglese | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| Diritto ed economia | 2 | 2 | -- | -- | -- |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Religione Cattolica o A.A. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| MATERIE "Area Indirizzo" | | | | | |
| Fisica | 1 | 2 | -- | -- | -- |
| Chimica | 2 | 1 | -- | -- | -- |
| Tecnologie dell'Informazione e comunicazione | 2 | 3 | -- | -- | -- |
| Ecologia applicata alla pesca | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| Laboratorio scienze e tecnologie nautiche | 5 | 4 | -- | -- | -- |
| Tecnologie e tecniche di gestione e conduzione delle imbarcazioni | -- | -- | 4 | 4 | 4 |
| Tecnologie e tecniche di pesca e acquacoltura sostenibili | -- | -- | 4 | 4 | 4 |
| Diritto ed economia della filiera ittica | -- | -- | 3 | 3 | 4 |
| Tecnologie e tecniche di conduzione di apparati ed impianti | -- | -- | 4 | 4 | 3 |
| Totale | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |



Perché iscriversi all'IPSIA "C.Colombo" di Porto Tolle?

L'IPSIA di Porto Tolle vuole essere una scuola territoriale e dare una reale opportunità per il mondo del lavoro ai ragazzi e alle ragazze del Basso Polesine. In questa ottica con grande entusiasmo ha accolto l'opportunità data dal MIUR con la riforma dell'istruzione professionale che partirà dal nuovo anno scolastico 2018/19 organizzando uno degli undici nuovi indirizzi proposti "Pesca commerciale e produzioni ittiche".

Il corso, unico nella regione Veneto, in linea con le direttive MIUR, prevede un nuovo modello didattico che privilegia l'esperienza laboratoriale in contesti operativi oltre ad una didattica personalizzata per ogni ragazzo/a e soprattutto un continuo collegamento con gli enti e le attività del territorio ottenendo un titolo spendibile nel mondo del lavoro.

Il corso "Pesca commerciale e produzioni ittiche", innovativo nel suo genere, punta a diventare un laboratorio permanente di ricerca e di innovazione con l'obiettivo fondamentale di formare cittadine e cittadini di domani aiutandoli ad acquisire gli strumenti necessari per una crescita personale per costruire un futuro lavorativo per se stessi e per il territorio.

Il diplomato al termine del suo percorso quinquennale consegue competenze tecnico-professionali che gli consentono di seguire tutte le diverse procedure della filiera produttiva del settore ittico con un'ottica di sviluppo, di innovazione professionale, di acquacoltura sostenibile.

Per ottenere tale preparazione molte sono le conoscenze che si andranno ad acquisire e sviluppare durante il corso: dalle più operative quali la conduzione del mezzo da pesca, le manovre navali, la gestione degli impianti e la manutenzione degli stessi; alle fondamentali teoriche quali la legislazione marittima, la tecnologia della pesca e attrezzi, biologia delle specie ittiche, la chimica dei nutrienti e componenti dell'acqua, le caratteristiche degli ecosistemi acquatici; dalle tecniche di allevamento stoccaggio, conservazione e lavorazione del prodotto; a quelle gestionali quali l'organizzazione della logistica, la gestione del lavoro, la conoscenza delle normative, delle procedure, dei protocolli amministrativi, il controllo della qualità, la conoscenza e la gestione dei mercati.

La tipologia della nuova figura professionale si adatta non solamente ad un profilo di tipo

maschile, ma anche a quello femminile, proprio per le numerose competenze gestionali, di organizzazione e di lavorazione che si sviluppano.

La figura in uscita si affaccia al mondo del lavoro con competenze che innovano l'attività di pesca risultando una risorsa per l'economia con il fine di aumentarne competitività e professionalità a livello nazionale ed internazionale.

Indirizzi

URL (07/01/2021 - 08:16):https://lnx.istituto-colombo.edu.it/Offerta_Formativa/pesca-commerciale-produzioni-lttiche