

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE FORMAZIONE PROFESSIONALE 9 AGOSTO 2016, n. 687

Repertorio Regionale delle Figure Professionali – approvazione nuove Figure “Tecnico di laboratorio di gelateria” e “Tecnico di montaggio delle strutture aeronautiche” e modifica figura “operatore/operatrice per attività di navigazione, pesca e prima preparazione del pescato e di controllo degli impianti di acquacoltura/maricoltura” (COD. 415).

la Dirigente della Sezione Formazione Professionale

Visti gli articoli 4 e 5 della L.R. n. 7/1997;

Vista la Deliberazione G.R. n. 3261 del 28/07/1998;

Visti gli artt. 4 e 16 del D. Lgs. n. 165/2001;

Visto l’art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69, che prevede l’obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all’Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

Visto l’art. 18 del Dlgs 196/03 “Codice in materia di protezione dei dati personali” in merito ai Principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

Visto il Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 443/2015;

Sulla base dell’istruttoria espletata dal funzionario istruttore, responsabile del procedimento amministrativo, emerge quanto segue:

Con Deliberazione della Giunta Regionale n. 1604 del 12 luglio 2011, pubblicata nel BURP n. 121 del 02.08.2011, è stato adottato lo schema di “*Protocollo d’Intesa tra Regione Puglia e Regione Toscana per la collaborazione in materia di standard per il riconoscimento e la certificazione delle competenze*” a partire dal quale la Regione Puglia ha avviato il proprio percorso di sperimentazione del Sistema Regionale di Competenze.

Con la D.G.R. n. 2273 del 13 novembre 2012 “Indirizzi generali per la creazione del Sistema Regionale di Competenze e istituzione del Comitato Tecnico regionale” e la D.G.R. n. 327 del 07 marzo 2013 “Istituzione del Repertorio Regionale delle Figure Professionali” (RRFP).

Inoltre, attraverso il lavoro di adattamento del repertorio toscano, con A.D. n. 1277 del 02/12/2013, pubblicata nel BURP n. 160 del 05/12/2013 sono stati adottati i contenuti descrittivi del Repertorio Regionale delle Figure Professionali consultabile anche sul portale www.sistema.puglia.it, che costituisce il riferimento per l’identificazione, il riconoscimento e la certificazione delle competenze e per la programmazione e realizzazione degli interventi e dei servizi di istruzione e formazione professionale e di incontro tra domanda ed offerta di lavoro. Con successivo Atto del Dirigente del Servizio Formazione Professionale del 20 dicembre 2013, n. 1395 sono stati approvati in via sperimentale gli standard formativi del sistema regionale, con la relativa referenziazione a EQF.

Il Repertorio è la raccolta delle Figure Professionali della Regione Puglia, organizzate in base ai Settori del sistema economico-produttivo, agli ambiti di attività, al livello di complessità, secondo un impianto metodologico coerente con il quadro nazionale degli standard minimi, finalizzato a costituire il riferimento comune per la realizzazione di efficaci interventi e servizi per il *lifelong learning* - dall’analisi dei fabbisogni alla valutazione ex ante dei progetti formativi, dalla progettazione formativa alla valutazione delle competenze, all’identificazione, validazione e certificazione delle competenze comunque acquisite nonché all’orientamento formativo e professionale dei cittadini. Il Repertorio, in quanto rappresentativo della realtà di un territorio richiede una progressiva e continua definizione e revisione delle figure, in rapporto alle richieste del mercato del lavoro e alle specificità regionali, in rapporto ai cambiamenti ed alle innovazioni delle realtà lavorative e, a tal fine, **con A.D. n. 974 del 06/08/2015** si è definita la **Procedura di adattamento e aggiornamento del Repertorio Regionale delle Figure Professionali della Regione Puglia (RRFP)**.

Attraverso tale procedura, sono pervenute le richieste di aggiornamento di seguito riportate:

SOGGETTO PROPONENTE	DATA E PROT. INGRESSO	TIPO INTERVENTO	DENOMINAZIONE FIGURA
ScuolaGelato 2.0	25/07/2016 n. 0011017	nuova figura	Tecnico di laboratorio di gelateria
CONSAER	27/07/2016 n. 0011139	nuova figura	Tecnico di montaggio delle strutture aeronautiche
Sistema Impresa scrI	28/07/2016 n. 0011148	modifica fig. esistente	Operatore/operatrice per attività di navigazione, pesca e prima preparazione del pescato e di controllo degli impianti di acquacoltura/maricoltura (COD. 415)

A seguito dell'espletamento della procedura standard di verifica, come descritta nell'A.D. n. 974/2015, le proposte sono state approvate dal Comitato Tecnico (attraverso consultazione "a distanza").

Pertanto, con il presente provvedimento si procede ad approvare l'inserimento delle nuove Figure denominate "Tecnico di laboratorio di gelateria" e "Tecnico di montaggio delle strutture aeronautiche" e a modificare la figura di "operatore/operatrice per attività di navigazione, pesca e prima preparazione del pescato e di controllo degli impianti di acquacoltura/maricoltura" (COD. 415), come analiticamente descritto nelle Schede di Figura, rispettivamente, sub **Allegato A**, **Allegato B**, **Allegato C**, parti integranti del presente provvedimento.

VERIFICA AI SENSI DEL D. Lgs 196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal D. Lgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali e ss. mm. e ii., nonché dal vigente regolamento regionale n. 5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Adempimenti contabili di cui alla L.R. n.28/01 e successive modificazioni ed integrazioni

Non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione e che è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento dal bilancio regionale.

DETERMINA

per le motivazioni espresse in narrativa che qui si intendono integralmente riportate:

- di approvare l'inserimento, nel *Repertorio Regionale delle Figure Professionali della Regione Puglia (RRFP)*, l'inserimento delle nuove Figure denominate "Tecnico di laboratorio di gelateria" e "Tecnico di montaggio delle strutture aeronautiche" e la modifica della figura di "operatore/operatrice per attività di navigazione, pesca e prima preparazione del pescato e di controllo degli impianti di acquacoltura/maricoltura" (COD. 415), come analiticamente descritto nelle Schede di Figura, rispettivamente, sub **Allegato A**, **Allegato B**, **Allegato C**, parti integranti del presente provvedimento;
- di disporre la pubblicazione nel BURP del presente provvedimento, con il relativi allegati, ai sensi della L.R. n. 13/94, art. 6;
- di disporre l'inserimento delle modifiche/integrazioni relative alle suddette figure nella banca dati del RRFP

per la consultazione e la pubblicazione del presente provvedimento, con i relativi allegati, sul sito www.sistema.puglia.it nella **sezione Formazione Professionale/Repertorio Regionale delle Figure Professionali** e sul sito ufficiale del Fondo Sociale Europeo Puglia <http://fse.regione.puglia.it> al fine di favorirne la massima diffusione;

Il presente provvedimento, composto da n.3 pagine, più gli Allegati A, B, C composto, rispettivamente da n. 5 pagg, n. 5 pagg , n. 6 pagg per complessive n. 19 pagine:

- è redatto in unico esemplare ed è immediatamente esecutivo;
- sarà pubblicato sul portale www.sistema.puglia.it;
- sarà reso disponibile nel sito ufficiale della Regione Puglia www.regione.puglia.it nella sezione *"Amministrazione Trasparente"*;
- sarà trasmesso in copia conforme all'originale al Segretariato Generale della Giunta Regionale;
- sarà pubblicato sul portale www.sistema.puglia.it, nell'area riservata "DIOGENE", per la dovuta notifica all'Assessore alla Formazione Professionale e ai Servizi della Sezione per gli adempimenti di competenza;
- sarà trasmesso in copia agli interessati per la dovuta notifica, attraverso posta elettronica certificata (P.E.C.)

La Dirigente della Sezione
Formazione Professionale
Anna Lobosco

ALLEGATO A – Tecnico di laboratorio di gelateria

FIGURA PROFESSIONALE	
Codice	443
Denominazione Figura	Tecnico di laboratorio di gelateria
Denominazione sintetica	Gelatiere
Settore di riferimento	Produzioni alimentari
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di Complessità	Gruppo -Livello B
Descrizione	Produce gelati, operando sull'intero processo di lavorazione delle materie prime, in particolare quelle locali, impiegando i migliori prodotti che si trovano in commercio, soprattutto a km zero, nella consapevolezza di salvaguardare il territorio gli allevatori e gli agricoltori locali, di sostenere l'economia locale ed offrire al cliente un prodotto salubre, con la possibilità di riscoprire i sapori autentici e le ricette tradizionali del territorio regionale e nazionale, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge la sua attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Miscela, pastorizza e omogeneizza gli ingredienti secondo opportune ricette, effettua una corretta maturazione, gelatura ed indurimento del prodotto, applicando tecniche specifiche, sia tradizionali che ad alto contenuto innovativo e tecnologico
Tipologia Rapporti di lavoro	Lavoro dipendente o lavoro autonomo
Collocazione contrattuale	C.C.N.L. TURISMO generalmente di III o IV livello
Collocazione organizzativa	Lavora prevalentemente in qualità di dipendente o di titolare del laboratorio di produzione. Può occuparsi anche della vendita al banco, quindi lavorare a contatto dei clienti.
Opportunità sul mercato del lavoro	Nell'ambito di aziende industriali e/o artigianali – attività autonoma
Percorsi formativi	Per svolgere questa professione è preferibile, ma non strettamente necessario, possedere un titolo di istruzione secondaria superiore, ovvero di altro titolo di istruzione secondaria superiore ad indirizzo alberghiero, ovvero di un periodo di lavoro in qualità di dipendente o coadiutore nel settore pubblici esercizi o artigiani di produzione beni alimentari (bar-gelaterie-pasticcerie-ristoranti)
Fonti documentarie consultate per la realizzazione della descrizione	Banca dati delle qualificazioni e delle competenze ISFOL (fonti informative e di classificazione delle AEP www.nrpitalia.it/Isfol); Repertorio delle figure professionali della Regione Lombardia e Regione Liguria.

CLASSIFICAZIONI	
Repertorio ISCO 2008	
7512- Bakers, pastry-cooks and confectionery makers	
5220- Shop salespersons	
ISTAT Professioni 2011	
6.5.1.3.2- Gelatai	
7.3.2.9.0 - Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno	
5.1.2.2.0- Commesso addetto alle vendite al minuto	
ATECO 2007	
56.10.30	Gelaterie e pasticcerie
47.24.20	Commercio al dettaglio di torte,dolciumi
10.51.10	Trattamento igienico del latte
10.51.20	Produzione dei derivati del latte
10.52.00	Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico

ALLEGATO A – Tecnico di laboratorio di gelateria

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 1941	
Denominazione AdA	Produzione di gelati
Descrizione della <i>performance</i>	Essere in grado di effettuare la miscelazione e bilanciamento delle materie prime
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare procedure di controllo qualità materie prime alimentari ▪ Realizzare il bilanciamento delle ricette di produzione ▪ Individuare le materie prime più idonee alla produzione di gusti di gelato ▪ Controllare l'aspetto qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione ▪ Realizzare le miscele di base (gialla, bianca e frutta) ▪ Gestire il processo di pastorizzazione delle miscele ▪ Verificare il raffreddamento e la maturazione a temperature controllate delle miscele di base ▪ Produrre il gelato attraverso il processo di mantecazione ▪ Realizzare l'eventuale processo di variegazione con creme, salse, elementi inerti (es.: scaglie di cioccolato, granelle, ecc.) ▪ Utilizzare strumenti di dosaggio materie prime alimentari ▪ Applicare modalità di controllo parametri di maturazione del gelato ▪ Utilizzare macchinari per la lavorazione del gelato
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ normativa igienico-sanitaria, procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro sistemi e metodi di immagazzinamento e stoccaggio per l'ottimizzazione dell'efficacia del processo (conoscenza da UC 449) ▪ Normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte ▪ Merceologia alimentare ▪ Intolleranze alimentari ▪ Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti ▪ Standard di qualità dei prodotti alimentari ▪ Scienza e tecnologia del gelato artigianale

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 1942	
Denominazione AdA	Effettuare la gelatura
Descrizione della <i>performance</i>	Essere in grado di effettuare una corretta gelatura ed indurimento del prodotto, applicando tecniche specifiche, sia tradizionali che ad alto contenuto innovativo e tecnologico.
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare metodiche di analisi fisica degli alimenti ▪ Applicare metodiche di analisi microbiologica ▪ Utilizzare macchinari per la lavorazione del gelato ▪ Applicare modalità di regolazione del processo di mantecazione del gelato ▪ Realizzare le procedure di indurimento e conservazione del gelato applicando tecniche specifiche ▪ Applicare tecniche di mantecazione del gelato
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ normativa igienico-sanitaria, procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro sistemi e metodi di immagazzinamento e stoccaggio per l'ottimizzazione

ALLEGATO A – Tecnico di laboratorio di gelateria

	<p>dell'efficacia del processo (conoscenza da UC 449)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Normativa sul trattamento e la commercializzazione del latte e prodotti a base di latte ▪ Merceologia alimentare ▪ Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti ▪ Standard di qualità dei prodotti alimentari ▪ Scienza e tecnologia del gelato artigianale
--	---

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 452 (MODIFICA UC della Fig.Prof. 34)	
Denominazione AdA	Pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita
Descrizione della <i>performance</i>	effettuare la sistemazione, la manutenzione e la pulizia delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita nel pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria per garantirne durata nel tempo ed efficienza
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ conservare i principali strumenti/indumenti e dispositivi di sicurezza e di sanificazione nel rispetto delle norme di sicurezza sulla persona, sui locali e sulle attrezzature ▪ effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari, degli impianti e delle apparecchiature manutenzione ordinaria per la lavorazione secondo la normativa igienico sanitaria e i parametri definiti dall'azienda ▪ eseguire periodicamente le necessarie operazioni di igienizzazione e sanificazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili, degli scaffali, delle vetrine, del banco, dell'area di vendita e delle eventuali superfici dei locali adibiti a magazzino con l'ausilio di prodotti specifici secondo la normativa igienico sanitaria e i parametri definiti dall'azienda ▪ Utilizzare dispositivi di protezione individuali, applicando le procedure di sicurezza in produzione ▪ Effettuare la sostituzione di parti di macchinari usurate ▪ Applicare procedure di richiesta intervento manutenzione specialistica ▪ Individuare anomalie funzionamento macchinari e procedure di ripristino funzionamento di macchinari/impianti per la lavorazione dei gelati
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ caratteristiche delle attrezzature e dei macchinari per quanto riguarda le opportune procedure da seguire per la relativa pulizia e manutenzione ▪ caratteristiche e funzionalità dei prodotti per la pulizia per svolgere correttamente il compito nel rispetto delle normative sanitarie e di sicurezza ▪ normativa igienico-sanitaria, procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 449 (MODIFICA UC della Fig.Prof. 34)	
Denominazione AdA	Gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti
Descrizione della <i>performance</i>	contribuire alla gestione degli ordini ed al ricevimento, controllo e stoccaggio, sia degli approvvigionamenti, che delle derrate alimentari, rispettando gli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa del comparto, in coerenza ai parametri e i criteri definiti dall'azienda
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ applicare metodi e tecniche di conservazione degli alimenti stoccando le derrate secondo le specifiche esigenze di conservabilità

ALLEGATO A – Tecnico di laboratorio di gelateria

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ controllare la merce decodificando le etichette alimentari e controllando lo stato di conservazione, la qualità e la quantità nel rispetto degli ordini effettuati ▪ Curare la conservazione delle materie prime e dei semilavorati in funzione delle caratteristiche di deperibilità e dei livelli di rotazione ▪ pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente e nel medio periodo per i processi lavorativi ▪ verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di customer care ▪ caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento del magazzino ▪ fabbisogni di breve periodo delle diverse tipologie di prodotti per assicurare il rifornimento del magazzino ▪ metodi e supporti informatici per la gestione degli ordini e dei fornitori - modalità e tempi di conservazione delle materie prime per ottimizzarne l'impiego nella preparazione delle ricette ▪ normativa igienico-sanitaria, procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro sistemi e metodi di immagazzinamento e stoccaggio per l'ottimizzazione dell'efficacia del processo

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 450 (da Fig.Prof. 34)	
Denominazione AdA	Allestimento e rifornimento del banco e del locale adibito alla vendita
Descrizione della <i>performance</i>	provvedere all'allestimento e al rifornimento del banco contribuendo all'organizzazione dei locali da adibire alla vendita dei prodotti, secondo le direttive aziendali
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ aggiornarsi su tendenze del mercato ed esigenze della clientela per operare scelte di immagine a fronte di una strategia promozionale adeguata ▪ allestire il banco vendita e quello a libero servizio secondo i principi di merchandising, marketing e le scelte promozionali dell'azienda, utilizzando tecniche decorative per guarnire i prodotti predisponendo basi ed alzate ▪ controllare lo stato di conservazione dei prodotti in allestimento, in funzione delle caratteristiche di deperibilità e dei livelli di rotazione ▪ mantenere l'ordine nei locali rispettando la collocazione dei prodotti nelle specifiche aree di lavoro, rendendo accogliente l'ambiente di vendita e aggiornando la cartellonistica per la comunicazione al cliente ▪ verificare la presenza dei prodotti finiti necessari quotidianamente e nel medio periodo per l'allestimento
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ elementi di merchandising e di marketing per individuare soluzioni promozionali di allestimento adeguate alle richieste del cliente e in linea con le esigenze del mercato ▪ materiali e tecniche decorative per realizzare allestimenti coerenti con le tendenze del mercato di riferimento ▪ procedure interne di gestione della merce per ottimizzare i tempi e degli spazi adibiti a magazzino ▪ sistemi (anche informatici) di gestione della merce per rintracciare con efficienza dati e informazioni ▪ tecniche espositive per ottimizzare lo spazio di vendita

ALLEGATO A – Tecnico di laboratorio di gelateria

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 451 (da Fig.Prof. 34)	
Denominazione AdA	Cura del processo di vendita
Descrizione della <i>performance</i>	soddisfare le esigenze del cliente fornendo il prodotto richiesto e utilizzando tecniche di comunicazione per orientare e fidelizzare nel rispetto di standard di qualità e di efficienza del servizio
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ accogliere il cliente all'arrivo al banco vendita/locale, orientandolo e consigliandolo rispetto ai prodotti offerti al fine di soddisfare le richieste espresse ▪ espletare le operazioni di riscossione e di registrazione della vendita, rispettando le normative in materia fiscale ed eventualmente emettere fatture o ricevute (se il servizio cassa è presente nel punto vendita o reparto) ▪ monitorare le esigenze e i consumi di acquisto dei clienti, raccogliere eventuali reclami/lamentele espressi e segnalarli ai referenti competenti al fine di migliorare il servizio offerto ▪ orientare la scelta del cliente, fornendo informazioni sulle caratteristiche dei prodotti, fornendo suggerimenti per le scelte e possibili alternative di acquisto, e proponendo offerte speciali e assaggi per la degustazione
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ caratteristiche del servizio di cassa per effettuare le operazioni di riscossione nel rispetto della procedura e delle normative fiscali ▪ nozioni di marketing e tecniche di vendita per scegliere strategie efficaci rispetto all'obiettivo di vendita ▪ principi della comunicazione per fornire informazioni utilizzando stili comunicativi e strategie adeguati al contesto ▪ principi della customer satisfaction per comprendere la psicologia del cliente e le motivazioni di certi orientamenti di acquisto ▪ tecniche di negoziazione e di gestione del reclamo per intervenire sulle non conformità riscontrate sul servizio offerto ai clienti

ALLEGATO B - Tecnico di montaggio delle strutture aeronautiche

FIGURA PROFESSIONALE	
Codice	444
Denominazione Figura	Tecnico di montaggio delle strutture aeronautiche
Denominazione sintetica	Montatore di strutture aeronautiche
Settore di riferimento	PRODUZIONE METALMECCANICHE
Ambito di attività	produzione di beni e servizi
Livello di Complessità	Gruppo - livello B
Descrizione	<p>Figura professionale che opera nel settore delle costruzioni aeronautiche, aventi come scopo il montaggio e l'assemblaggio di strutture di aeromobili sia in materiale composito che metallico.</p> <p>Partendo dalla lettura e comprensione del disegno tecnico e del ciclo di montaggio e controllo ad esso associati, deve essere in grado di montare ed assemblare le parti strutturali (frame, pannelli, ecc), attraverso operazioni di carattere tecnico, quali: foratura, applicazione sigillanti, rivettatura ed altre operazioni manuali al banco.</p> <p>Predisporre, inoltre, su specifica richiesta del cliente, la struttura per il montaggio di apparati elettrici, idraulici, cavi comandi di volo, ecc.. tramite maschere di foratura o tracciatura a mano.</p>
Tipologia Rapporti di lavoro	Opera, in qualità di lavoratore dipendente, in aziende del settore delle costruzioni aeronautiche.
Collocazione contrattuale	La figura si inserisce, in qualità di dipendente, in livelli contrattuali che variano dal III al V livello. Il profilo si inquadra inizialmente come operaio qualificato per evolvere in operaio specializzato.
Collocazione organizzativa	<p>La figura opera principalmente nel reparto di assemblaggio di strutture e/o componenti in grandi o piccole e medi imprese afferenti al comparto delle costruzioni aeronautiche (o eventualmente altri mezzi di trasporto).</p> <p>Nello svolgimento del proprio lavoro risponde direttamente al caposquadra del suo reparto, informandolo sullo stato di avanzamento della commessa e su eventuali problemi tecnico-operativi riscontrati durante l'esecuzione delle proprie attività. Si relaziona con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - reparto di produzione, per la verifica dei tempi di consegna e per la condivisione delle job card e di altra documentazione tecnica; - magazzino, attraverso varie figure preposte, per il prelievo delle materie prime e la consegna delle parti assemblate; - reparto attrezzeria (tramite il capo squadra), per la consegna/riparazione/sostituzione delle attrezzature e materiali; - reparto trattamenti speciali e controlli NDT, in caso di parti metalliche soggette a tali trattamenti; - collaudo e delibera finale per il controllo qualità del prodotto - reparto della manutenzione, per le attività di manutenzione degli impianti o per guasti o problematiche legate all'efficienza degli impianti
Opportunità sul mercato del lavoro	<p>L'industria aerospaziale globale prevede una maggiore domanda di trasporto aereo, soprattutto in Medio Oriente, India e Cina, così come la sostituzione di modelli obsoleti con modelli nuovi caratterizzati da bassi consumi ed emissioni.</p> <p>A livello locale, si evidenzia una dinamica interessante in termini di crescita complessiva del numero di addetti delle imprese, che nel periodo 2007 -2015 ha subito un incremento del 27,7%, passando da 3.760 a 5.198 addetti, sia per la grande impresa che per le pmi. Ciò comporta una richiesta di personale preposto al ruolo da inserire sia nella gi che nelle pmi.</p>
Percorsi formativi	Assolvimento diritto-dovere come previsto dalla L.53/2003 e successive modifiche. Costituisce titolo preferenziale il possesso di

ALLEGATO B - Tecnico di montaggio delle strutture aeronautiche

	titolo di istruzione secondaria superiore ad indirizzo aeronautico o meccanico o un diploma di qualifica di operatore professionale.
Fonti documentarie consultate per la realizzazione della descrizione	Repertorio Regionale dei Titoli e delle Qualificazioni delle Regione Campania

CLASSIFICAZIONI	
Repertorio ISCO 2008	
721 – Sheet and structural metal workers, moulders and welders, and related workers	
723 – Machinery mechanics and repairers	
ISTAT Professioni 2011	
6.2.1.4.0 Carpenteri e montatori di carpenteria metallica	
6.2.3.2.0 Meccanici, riparatori e manutentori di aerei	
ATECO 2007	
30.30.09	Fabbricazione di aeromobili, di veicoli spaziali e relativi dispositivi nca

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 1943	
Denominazione AdA	Gestione delle attività di assemblaggio e montaggio delle componenti strutturali
Descrizione della <i>performance</i>	Realizzazione delle operazioni necessarie alla preparazione del processo di montaggio strutturale
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare le componenti strutturali dell'aeromobile ed i relativi impianti ▪ Leggere ed interpretare i manuali di manutenzione a corredo di ogni aeromobile. ▪ Leggere i disegni costruttivi per l'esecuzione delle lavorazioni ed applicare le specifiche dei documenti tecnici ▪ Utilizzare indicazioni di appoggio (cicli di lavoro, schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione ▪ Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo ▪ Adottare i comportamenti previsti dalle specifiche di varia tipologia dettate dai principali system integrators quali BAC (Boeing Aircraft Company) ADET (Airbus), NTA (Norme Tecniche Alenia Aermacchi ora Leonardo) ▪ Individuare le componenti dei vari impianti ▪ Individuare materiali, strumenti, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) ▪ Rispettare le norme di qualità inerenti il settore aeronautico ▪ Prevedere il comportamento dei materiali durante i processi lavorativi ▪ Utilizzare la lingua inglese tecnica di settore
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nozioni relative alla struttura dell'aeromobile ed agli impianti ▪ Nozioni di base di disegno tecnico ▪ Il ciclo di lavorazione: fasi, attività e tecnologie relative al montaggio strutturale ▪ Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro ▪ Normativa aeronautica (Human Factor, FOD, ecc) ▪ Norme di qualità UNI, EN, ISO inerenti il settore aeronautico

ALLEGATO B - Tecnico di montaggio delle strutture aeronautiche

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nozioni delle specifiche di assemblaggio, fabbricazione, installazione e trattamento dei processi speciali dettate dai system integrator (Boeing, Airbus, ecc). ▪ Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dei metalli ▪ Principali terminologie tecniche di settore, in particolare in lingua inglese ▪ Tecnologia dei materiali ▪ Elementi di chimica
--	--

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 1944	
Denominazione AdA	Predisposizione dei fori sulla struttura aeronautica (airframe)
Descrizione della <i>performance</i>	Effettuare le operazioni di tracciatura
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Leggere il disegno tecnico ▪ Misurare, tramite righetta metrica, i punti sulla parte di struttura (frame, pannello ecc) su cui effettuare i fori ▪ Scegliere la punta del trapano adeguata al materiale impiegato e al diametro da realizzare
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Norme del disegno tecnico aeronautico (segni, simbologia, convenzioni, scale, metodi di rappresentazione) ▪ Tecniche di attrezzatura meccanica ▪ Tecniche di tracciatura ▪ Strumenti di misura e controllo (righetta metrica, calibrini, micrometri, comparatori, tru-lock, ecc..) ▪ Elementi di geometria (figure geometriche solide e piane) ▪ Elementi di matematica (unità di misura nazionali ed internazionali)

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 1945	
Denominazione AdA	Realizzazione dei fori sulla struttura aeronautica (airframe)
Descrizione della <i>performance</i>	Eseguire le operazioni di foratura
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Scegliere la tipologia di trapano e punta più adatta alle specifiche lavorazione, al materiale impiegato ed alla profondità della svasatura ▪ Scegliere i tools ed attrezzi ausiliari pertinenti alla lavorazione ▪ Applicare le tecniche di utilizzo e posizionamento della maschere per il montaggio di apparati elettrici, idraulici, cavi comandi di volo, ecc.. ▪ Applicare le tecniche di tracciatura mediante riproduzione sulla parte del requisito previsto dal disegno. ▪ Rifinire superficialmente i bordi, eliminando eventuali sbavature e/o trucioli di metallo
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il processo di lavorazione della foratura: fasi, attività, attrezzi e strumenti ▪ Attrezzi di foratura (es. maschere), loro utilizzo e posizionamento ▪ Nozioni di tracciatura ▪ Strumenti di misura e controllo (righetta metrica, calibrini, micrometri, comparatori, tru-lock, ecc..) ▪ Principali tipologie di trapani (a squadra a 90°; a doppia squadra regolabile; dritto; a 30°; desoutter ad angolo o a 4800 giri; veloce; lento, ecc..) ▪ Attrezzi ausiliari: basette di allineamento, svasatori, drill stop, sbavatori, ecc.

ALLEGATO B - Tecnico di montaggio delle strutture aeronautiche

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 1946	
Denominazione AdA	Realizzazione del processo di applicazione di mastici e sigillanti (masticiatura)
Descrizione della <i>performance</i>	Effettuare i processi di applicazione del mastice necessario a proteggere le parti che devono essere assemblate dagli agenti atmosferici e ad aumentarne la durata di vita
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eseguire le tecniche di applicazione del mastice ▪ Scegliere gli strumenti idonei ▪ Valutare la tipologia di mastice da utilizzare in base alle specifiche di lavorazione ▪ Rispettare le indicazioni tecniche riportate nel disegno
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il processo di lavorazione della masticiatura: fasi, attività e strumenti ▪ Tipologie di mastice ▪ Elementi di chimica

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 1947	
Denominazione AdA	Rivettatura dei componenti da assemblare
Descrizione della <i>performance</i>	Effettuare le procedure di rivettatura e installazione di organi di collegamento necessarie all'assemblaggio dei componenti
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare tecniche di lavorazione di rivettatura ▪ Valutare la tipologia di rivetti da utilizzare (testa svasata e testa tonda) in base alle specifiche di lavorazione ▪ Installare i rivetti ▪ Rimuovere i rivetti ▪ Installare gli hi-lock ▪ Rimuovere gli hi-lock ▪ Bloccare le parti montate attraverso "blocchetti a tirare" ▪ Rispettare le indicazioni tecniche riportate nel disegno
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Il processo di lavorazione della rivettatura e installazione di organi di collegamento: fasi, attività e strumenti ▪ Tipologie di rivetti e loro funzionalità ▪ Tecniche di montaggio degli hi-lock ▪ Tecniche di rimozione degli hi-lock ▪ Blocchetti a tirare: cosa sono e a cosa servono

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 1948	
Denominazione AdA	Preparazione della struttura per il montaggio/assemblaggio degli impianti di bordo
Descrizione della <i>performance</i>	Predisporre la struttura per il montaggio di impianti di bordo (apparati elettrici, idraulici, cavi comandi di volo, ecc)
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare tecniche di montaggio maschere di foratura ▪ Scegliere gli strumenti idonei ▪ Rispettare le indicazioni tecniche riportate nel disegno
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maschere di foratura: tipologie, caratteristiche e funzionalità ▪ Tecniche di montaggio delle maschere di foratura ▪ Strumenti per la predisposizione e montaggio delle maschere di foratura ▪ Strumenti di misura e controllo (righetta metrica, calibrini, micrometri, comparatori, ecc..) ▪ Elementi di geometria ▪ Elementi di matematica

ALLEGATO B - Tecnico di montaggio delle strutture aeronautiche

UNITA' DI COMPETENZA	
CODICE UC – 1949	
Denominazione AdA	Controllo e verifica di conformità delle lavorazioni effettuate, nel rispetto degli standard qualitativi previsti
Descrizione della <i>performance</i>	Verificare la rispondenza delle fasi di lavoro eseguite, dei materiali e dei prodotti utilizzati rispetto agli standard qualitativi previsti dalle specifiche di progettazione
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare metodi per il monitoraggio continuo della conformità e dell'efficienza del processo di lavorazione. ▪ Applicare tecniche e metodiche per verificare la rispondenza di materiali grezzi, semilavorati, prodotti finali. ▪ Verificare la qualità del lavoro finito ed in caso di non-conformità richiedere l'intervento del responsabile di reparto e dell'ufficio tecnico.
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Standard qualitativi del settore aeronautico e aziendali ▪ Tecniche di verifica conformità fasi di lavoro, materiali e prodotti agli standard di settore ▪ Norme di certificazione qualità nazionali ed internazionali ▪ Tipologie di problemi ed anomalie maggiormente riscontrabili nelle attività di montaggio e assemblaggio strutturale ▪ La gestione delle non-conformità in rapporto alle responsabilità del proprio ruolo in azienda ▪ Procedure di segnalazione non-conformità ▪ Tecniche di comunicazione aziendale

ALLEGATO C – Modifica Figura 415

Sezione ½	Versione attuale	Proposta di modifica/integrazione
Descrittori a carattere generale		
Denominazione Figura	operatore/operatrice per attività di navigazione, pesca e prima preparazione del pescato e di controllo degli impianti di acquacoltura/maricoltura	operatore/operatrice per attività di navigazione, pesca e prima preparazione del pescato e di controllo degli impianti di acquacoltura/maricoltura e miticoltura
Denominazione sintetica		Acquacoltore, allevatore di pesce e di frutti di mare
Settore di riferimento	agricoltura zootecnia silvicoltura e pesca	agricoltura zootecnia silvicoltura e pesca
Ambito di attività	produzione di beni e servizi	Produzione di beni e servizi
Livello di complessità	gruppo-livello A	gruppo-livello A
Descrizione	Svolge attività relative alla navigazione e alla pesca con competenze circa il governo dell'imbarcazione e dell'apparato motore; si occupa inoltre delle operazioni di cattura e raccolta del pesce e prima trasformazione del prodotto per la vendita. Svolge attività di allevamento di pesci e altri prodotti di allevamento in acqua, con competenze relative alla gestione e al monitoraggio degli impianti di acquacoltura/maricoltura.	Svolge attività relative alla navigazione e alla pesca con competenze circa il governo dell'imbarcazione e dell'apparato motore; si occupa inoltre delle operazioni di cattura e raccolta del pesce e/o dei mitili e prima trasformazione del prodotto per la vendita. Svolge attività di allevamento di pesci e altri prodotti di allevamento in acqua tra cui in particolare i mitili , con competenze relative alla gestione e al monitoraggio degli impianti di acquacoltura/maricoltura/ miticoltura .
Contesto di esercizio		
Tipologia Rapporti di lavoro	Il contratto di lavoro è generalmente a tempo indeterminato, ma è possibile anche la stipula di convenzioni d'imbarco per singole campagne di pesca.	Il contratto di lavoro è generalmente a tempo indeterminato, ma è possibile anche la stipula di convenzioni d'imbarco per singole campagne di pesca e raccolta/coltivazione mitili.
Collocazione contrattuale	A questa figura professionale si applica il CCNL "pesca marittima". E' inserita nelle qualifiche cosiddette di bassa forza, di cui fanno parte, tra gli altri, mozzi, marinai e giovanotti di coperta	E' inserita nelle qualifiche cosiddette di bassa forza, di cui fanno parte, tra gli altri, mozzi, marinai e giovanotti di coperta. A questa figura professionale si applica il CCNL "pesca marittima" e/o di acquacoltura, pesca o agricoltura.
Collocazione organizzativa	La sua attività si svolge prevalentemente sulle imbarcazioni o nei porti. Ha un ruolo subalterno rispetto alla gestione dell'imbarcazione e alle attività di pesca e/o acquacoltura. Può lavorare sia in gruppo che singolarmente con un certo grado di autonomia rispetto alle funzioni assegnategli.	La sua attività si svolge prevalentemente sulle imbarcazioni o nei porti. Ha un ruolo subalterno rispetto alla gestione dell'imbarcazione e alle attività di pesca e/o acquacoltura e/o miticoltura . Può lavorare sia in gruppo che singolarmente con un certo grado di autonomia rispetto alle funzioni assegnategli.
Opportunità sul mercato del lavoro	Possiede i requisiti tecnici richiesti dalla normativa nazionale per il conseguimento dei titoli professionali di "padrone marittimo di prima classe per il traffico e la pesca" e di "meccanico navale di prima classe specializzato". L'esperienza maturata gli consente di diventare titolare di imprese o	L'esperienza maturata gli consente di diventare titolare di imprese o cooperative "Possiede i requisiti tecnici richiesti dalla normativa nazionale per il conseguimento dei titoli professionali di "padrone marittimo di prima classe per il traffico e la pesca" e di "meccanico navale di prima classe specializzato".

ALLEGATO C – Modifica Figura 415

	cooperative di pescatori.	
Percorsi formativi	L'accesso alla professione può essere diretto, previa iscrizione nelle matricole della gente di mare ed al registro dei pescatori, con la qualifica di "mozzo", oppure dopo aver effettuato un corso di studi di istruzione secondaria superiore, ovvero aver conseguito la qualifica presso Istituti Nautici o professionali per le attività marinare. L'esperienza maturata o la qualifica danno accesso all'esame alla Capitaneria di Porto per il conseguimento di specifici titoli professionali marittimi	L'accesso alla professione può essere diretto e/o avvenire previa iscrizione nelle matricole della gente di mare ed al registro dei pescatori, con la qualifica di "mozzo", oppure dopo aver effettuato un corso di studi di istruzione secondaria superiore, ovvero aver conseguito la qualifica presso Istituti Nautici o professionali per le attività marinare. L'esperienza maturata o la qualifica danno accesso all'esame alla Capitaneria di Porto per il conseguimento di specifici titoli professionali marittimi.
Fonti documentarie consultate per la realizzazione della proposta di modifica/integrazione	Banca dati delle qualificazioni e delle competenze ISFOL (fonti informative e di classificazione delle AEP www.nrpitalia.it/Isfol); Confronto con esperti nel Tavolo tematico audiovisivo/spettacolo dal vivo. REPERTORIO DELLA REGIONE TOSCANA	
CLASSIFICAZIONI		
Repertorio ISCO 2008	621 forestry and related workers 834 ships' deck crews and related workers	621 forestry and related workers 834 ships' deck crews and related workers
ISTAT Professioni 2011	6.4.5.1 acquacoltori ed assimilati 6.4.5.2 pescatori della pesca costiera in acque interne 6.4.5.3 pescatori d'alto mare 7.4.5.1 marinai di coperta	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 8.3.2.3.0 - Personale non qualificato addetto alla pesca ed alla caccia
ATECO 2007	03.11.00 - Pesca in acque marine e lagunari e servizi connessi 03.12.00 - Pesca in acque dolci e servizi connessi 03.21.00 - Acquacoltura in acqua di mare, salmastra o lagunare e servizi connessi 03.22.00 - Acquacoltura in acque dolci e servizi connessi	03.21.00 - Acquacoltura in acqua di mare, salmastra o lagunare e servizi connessi 03.22.00 - Acquacoltura in acque dolci e servizi connessi 75.00.00 - Servizi veterinari 03.11.00 - Pesca in acque marine e lagunari e servizi connessi 03.12.00 - Pesca in acque dolci e servizi connessi
Sezione 2/2		
	Versione attuale	Proposta di modifica/integrazione
AREE DI ATTIVITA' UC n. 1824		
Denominazione AdA	pianificazione e organizzazione dei processi di lavoro	Pianificazione e progettazione delle attività e operazioni di acquacoltura e mitilicoltura e di assistenza a bordo
Descrizione della performance	definire e pianificare la successione delle operazioni di pesca, acquacoltura e di assistenza a bordo avendo cura degli spazi di lavoro e della manutenzione delle attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavoro	definire e pianificare la successione delle operazioni di pesca, acquacoltura, mitilicoltura e di assistenza a bordo avendo cura degli spazi di lavoro e della manutenzione delle attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavoro
Unità di Competenze		

ALLEGATO C – Modifica Figura 415

Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> - adottare modalità e comportamenti per il monitoraggio e la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature e macchinari - adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti con i principi dell'ergonomia - applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, utensili, attrezzature, macchinari - applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro - gestire i tempi di lavoro tenendo conto delle variabili di mercato e delle condizioni atmosferiche, in modo da ottimizzare la produzione, i tempi, i costi e migliorare gli standard di risultato - individuare e approntare strumenti, macchinari, utensili per le diverse fasi di lavoro - organizzare e pianificare il lavoro nel rispetto del codice della navigazione, delle norme in tema di pesca, sicurezza e salvaguardia ambientale - utilizzare la documentazione tecnica di appoggio (schemi, carte nautiche, registri di bordo, procedure, etc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi a supporto delle attività - utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento 	<ul style="list-style-type: none"> - adottare modalità e comportamenti per il monitoraggio e la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature e macchinari - adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti con i principi dell'ergonomia - applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, utensili, attrezzature, macchinari - applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro - gestire i tempi di lavoro tenendo conto delle variabili di mercato e delle condizioni atmosferiche, in modo da ottimizzare la produzione, i tempi, i costi e migliorare gli standard di risultato - individuare e approntare strumenti, macchinari, utensili per le diverse fasi di lavoro - organizzare e pianificare il lavoro nel rispetto del codice della navigazione, delle norme in tema di pesca e mitilicoltura, sicurezza e salvaguardia ambientale - utilizzare la documentazione tecnica di appoggio (schemi, carte nautiche, registri di bordo, procedure, etc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi a supporto delle attività - utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento - allestire il letto per la captazione del seme, innesto mitili
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> - codice della navigazione - elementi di ergonomia per evitare l'insorgenza di effetti dannosi legati al proprio lavoro - normativa in materia di pesca, allevamento ittico e salvaguardia ambientale di settore - normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso, procedure di sopravvivenza e salvataggio - procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino - tecniche di pianificazione e comunicazione organizzativa - terminologia tecnica di settore - tipologie dei principali macchinari, attrezzature, utensili, etc., e loro parametri di funzionamento 	<ul style="list-style-type: none"> - codice della navigazione - elementi di ergonomia per evitare l'insorgenza di effetti dannosi legati al proprio lavoro - normativa in materia di pesca, allevamento ittico e mitile e salvaguardia ambientale di settore - normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso, procedure di sopravvivenza e salvataggio - procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino - tecniche di pianificazione e comunicazione organizzativa - terminologia tecnica di settore - tipologie dei principali macchinari, attrezzature, utensili, etc., e loro parametri di funzionamento
Sezione 2/2	Versione attuale	Proposta di modifica/integrazione
AREE DI ATTIVITA' n. 1825		
Denominazione AdA	navigazione e conduzione dell'apparato	navigazione e conduzione dell'apparato motore

ALLEGATO C – Modifica Figura 415

	motore	
Descrizione della performance	assistere nel governo dell'imbarcazione e dell'apparato motore nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione	assistere nel governo dell'imbarcazione e dell'apparato motore nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione
Unità di Competenze		
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> - applicare sequenze codificate nelle diverse fasi della navigazione - identificare cause di avaria dell'apparato motore riparando eventuali guasti - interpretare e aggiornare la documentazione nautica per la condotta della navigazione marittima - utilizzare la strumentazione e gli apparati nautici Conoscenze -	<ul style="list-style-type: none"> - identificare cause di avaria dell'apparato motore riparando eventuali guasti - interpretare e aggiornare la documentazione nautica per la condotta della navigazione marittima - utilizzare la strumentazione e gli apparati nautici
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> - codice della navigazione - manuali di funzionamento delle strumentazioni e degli apparati nautici - normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso, procedure di sopravvivenza e salvataggio - tecniche di navigazione per gestire il comando dell'imbarcazione nelle varie fasi di ormeggio, disormeggio, approdo e navigazione - tipologie di motori da imbarcazione e relativi organi accessori al fine di garantire la manutenzione e la riparazione di eventuali guasti - tipologie e strutture delle imbarcazioni 	<ul style="list-style-type: none"> - codice della navigazione - manuali di funzionamento delle strumentazioni e degli apparati nautici - normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso, procedure di sopravvivenza e salvataggio - tecniche di navigazione per gestire il comando dell'imbarcazione nelle varie fasi di ormeggio, disormeggio, approdo e navigazione - tipologie di motori da imbarcazione e relativi organi accessori al fine di garantire la manutenzione e la riparazione di eventuali guasti - tipologie e strutture delle imbarcazioni
Sezione 2/2	Versione attuale	Proposta di modifica/integrazione
AREE DI ATTIVITA' n. 1826		
Denominazione AdA	gestione delle operazioni di pesca/raccolta e prima preparazione del pescato	gestione delle operazioni di raccolta e prima preparazione del prodotto allevato
Descrizione della performance	condurre le operazioni di pesca verificando la qualità e la quantità del pescato/raccolto nel rispetto delle norme igienico- sanitarie ed eseguire la prima trasformazione ai fini della vendita	condurre le operazioni di raccolta verificando la qualità e la quantità del prodotto nel rispetto delle norme igienico- sanitarie ed eseguire la prima trasformazione ai fini della vendita
Unità di Competenze		
Capacità/Abilità	<ul style="list-style-type: none"> - applicare strumenti e tecniche per la pesca e la raccolta idonei alle differenti tipologie di prodotti ittici - applicare tecniche di recupero e riordino dell'attrezzatura per la pesca e la raccolta - eseguire tecniche di prima trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico - selezionare il prodotto ittico per specie, taglia e qualità in funzione della vendita 	<ul style="list-style-type: none"> - applicare strumenti e tecniche per la lavorazione e la raccolta idonei alle differenti tipologie di prodotti ittici - applicare tecniche di recupero e riordino dell'attrezzatura - eseguire tecniche di prima trasformazione, conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico - selezionare il prodotto ittico per specie, taglia e qualità in funzione della vendita - utilizzare tecniche di ripristino e manutenzione dell'attrezzatura

ALLEGATO C – Modifica Figura 415

	- utilizzare tecniche di ripristino e manutenzione dell'attrezzatura	
Conoscenze	- elementi di biologia delle specie ittiche - normative e dispositivi igienico- sanitari nei processi di conservazione dei prodotti ittici - principali tipologie di prodotti ittici - strumenti e tecniche per la pesca e la raccolta	- elementi di biologia delle specie ittiche - normative e dispositivi igienico- sanitari nei processi di conservazione dei prodotti ittici - principali tipologie di prodotti ittici - strumenti e tecniche per la lavorazione
Versione attuale		Proposta di modifica/integrazione
AREE DI ATTIVITA' n. 1827		
Denominazione AdA	assistere alla gestione, al controllo e alla pulizia degli impianti e delle attrezzature di acquacoltura/maricoltura	assistere alla gestione, al controllo e alla pulizia degli impianti e delle attrezzature di acquacoltura/maricoltura/ mitilicoltura
Descrizione della performance	assistere nella gestione dell'alimentazione del pesce ed effettuare un controllo attento degli impianti e delle attrezzature produttive per mantenere una buona operatività dell'allevamento	effettuare un controllo attento degli impianti e delle attrezzature produttive per mantenere una buona operatività dell'allevamento
Unità di Competenze		
Capacità/Abilità	- assistere alla gestione degli impianti e delle attrezzature produttive all'interno dell'allevamento curandone la manutenzione - assistere nei controlli sanitari, anche con campionatura, di piccoli lotti di animali - effettuare la pulizia e la disinfezione periodica delle vasche di allevamento e delle griglie evitando la contaminazione dei vari reparti di allevamento - individuare eventuali criticità nelle attrezzature impiegate nella fase di allevamento - monitorare la qualità dell'acqua nelle vasche a terra per mantenere i parametri fisico-chimici dell'acqua entro i limiti definiti - somministrare il cibo ai pesci in relazione alle varie tipologie di specie e di allevamento - variare il regime alimentare ogniqualvolta tale operazione si renda necessaria nella fase di allevamento	- assistere alla gestione degli impianti e delle attrezzature produttive all'interno dell'allevamento curandone la manutenzione - assistere nei controlli sanitari, anche con campionatura, di piccoli lotti di prodotto ittico - effettuare la pulizia e la disinfezione periodica degli impianti di allevamento - individuare eventuali criticità nelle attrezzature impiegate nella fase di allevamento - monitorare la qualità dell'acqua per mantenere i parametri fisico-chimici dell'acqua entro i limiti definiti - somministrare il cibo ai pesci in relazione alle varie tipologie di specie e di allevamento - variare il regime alimentare ogniqualvolta tale operazione si renda necessaria nella fase di allevamento
Conoscenze	- aspetti del rapporto tra alimentazione e qualità delle produzioni ittiche allo scopo di ottimizzare la fase di allevamento - caratteristiche delle varie tipologie di ambienti e supporti per l'acquacoltura/maricoltura (vasche per l'allevamento a terra, gabbie galleggianti o sommerse in mare) - elementi di biologia delle specie ittiche - principali tipologie di prodotti ittici - tecniche di allevamento, riproduzione e	- elementi di biologia delle specie ittiche - principali tipologie di prodotti ittici - tecniche di allevamento, riproduzione e cura delle specie da allevamento

ALLEGATO C – Modifica Figura 415

	cura delle specie da allevamento - tipologie fondamentali di alimenti per l'itticoltura in vasca, a terra e in gabbie per una corretta alimentazione delle varie specie	
Sezione 2/2	Versione attuale	Proposta di modifica/integrazione
AREE DI ATTIVITA'	inesistente	NUOVA AdA Codice 1958
Denominazione AdA	inesistente	Gestione delle attività di acquacoltura
Descrizione della performance	inesistente	Definizione di tutte le attività di raccolta materiali, strumenti e attrezzature e correlate azioni di utilizzo e sviluppo
Unità di Competenze	inesistente	
Capacità/Abilità	inesistente	<ul style="list-style-type: none"> - Adottare gli approvvigionamenti dei settori alle esigenze operative riproduttive, nutrizionali e di gestione delle diverse specie - Controllare le semine e le attività successive (es. nel caso dei mitili il "reincalzo") - Controllare le attività di raccolta - Controllare e gestire le attività di alimentazione delle specie curate (pesci e/o mitili), se prevista - Controllare ed adottare adeguati parametri di produzione e funzionamento dell'impianto (idoneità di risorse/attrezzature)
		<ul style="list-style-type: none"> - Raccogliere le diverse tipologie di prodotto d'acquacoltura e miticoltura - Selezionare il prodotto d'acquacoltura e miticoltura; saper utilizzare adeguate metodologie di conservazione e confezione - Adottare le manutenzioni ordinarie e straordinarie degli impianti
Conoscenze	inesistente	<ul style="list-style-type: none"> - Approvvigionamenti, materie prime e utensileria tipica delle attività di coltivazione, produzione e raccolta di pescato e mitili - Piano di alimentazione - Impianto di coltivazione