

## ADA.01.04.06 - REALIZZAZIONE DELLE OPERAZIONI DI PESCA E PRIMA PREPARAZIONE DEL PESCATO

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 3** - Provvedere alla prima conservazione del pescato, e allo stoccaggio nelle celle frigorifere a bordo, effettuandone preventivamente la prima selezione sulla base della taglia e della qualità e allo sbarco

#### 1 - CERNITA DEL PESCATO E GESTIONE SCARTI

Grado di complessità 1

##### 1.1 CERNITA DEL PESCATO

Effettuare la cernita del pescato separandolo da: - pesci privi di valore commerciale, e/o non ammessi dalla normativa, sia per tipologia che per taglia minima, e/o danneggiati, - eventuali corpi estranei presenti e riporre gli scarti negli appositi contenitori per lo scarico a terra

##### 1.1 CERNITA DEI MOLLUSCHI BIVALVI

Effettuare la cernita dei molluschi bivalvi utilizzando il vibrovaglio selezionatore per separare i molluschi della grandezza minima prevista o superiore destinati alla commercializzazione, da quelli di misura inferiore (da rigettare in mare), verificando il corretto funzionamento della macchina e il non danneggiamento dei gusci, procedendo al lavaggio del pescato con l'utilizzo di sola acqua marina pulita, e eliminando eventuali corpi estranei presenti

#### 2 - STOCCAGGIO/STIVAGGIO DEL PESCATO A BORDO

Grado di complessità 1

##### 2.1 STOCCAGGIO DEL PESCATO

Collocare il pescato selezionato in appositi contenitori/cassette in base alla tipologia, taglia e qualità, effettuandone lo stoccaggio nelle stive frigorifere, unitamente al ghiaccio, e verificando il mantenimento della temperatura di raffreddamento adeguata e effettuare l'eventuale congelamento dei crostacei utilizzando l'abbattitore

##### 2.1 STOCCAGGIO DEI MOLLUSCHI BIVALVI

Eeguire l'insacchettamento dei molluschi bivalvi destinati alla commercializzazione o direttamente all'uscita dal selezionatore o previa raccolta in secchi della capienza dei sacchetti in cui vengono poi riversate, posizionando i sacchetti su bancali a poppa e chiudendoli con lametta e filo, avendo cura di distribuire adeguatamente i pesi per non sbilanciare il natante

#### 3 - SBARCO DEL PESCATO

## ADA.01.04.06 - REALIZZAZIONE DELLE OPERAZIONI DI PESCA E PRIMA PREPARAZIONE DEL PESCATO

Grado di complessità 2

### 3.2 RESTOCKING

Eeguire il rigetto (eventuale) a mare (semina) dei molluschi bivalvi eccedenti le quote o inferiori alla taglia prevista nelle zone di restocking individuate d'intesa con le autorità competenti, avendo cura di distribuire il materiale a spaglio in modo possibilmente uniforme

Grado di complessità 1

### 3.1 SBARCO DEL PESCATO

Eeguire lo sbarco del pescato disposto in contenitori, verificando che sia correttamente inserito nel ghiaccio, degli eventuali contenitori degli scarti e, in caso di pesca del tonno, degli eventuali esemplari di tonno morti destinati alla commercializzazione

### 3.1 SBARCO DEI MOLLUSCHI BIVALVI

Eeguire lo sbarco del pescato confezionato in sacchetti, sottoponendoli a pesatura ed etichettatura (sotto il controllo delle autorità competenti) utilizzando le etichette / sigilli assegnate all'imbarcazione, e provvedendo a stoccare su appositi bancali il pescato che dovesse risultare non a norma (anche a seguito di ulteriori controlli a campione) da rigettare a mare

## ADA.01.04.06 - REALIZZAZIONE DELLE OPERAZIONI DI PESCA E PRIMA PREPARAZIONE DEL PESCATO

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

#### **RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)**

- tipologie di pesci, crostacei e molluschi
- normativa relativa alla classificazione ed alle caratteristiche degli esemplari catturati e catturabili
- contenitori/cassette/sacchetti di stoccaggio del pescato
- etichette identificative per molluschi bivalvi
- ghiaccio
- celle frigorifere
- abbattitori
- sigilli di certificazione

#### **TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ**

- tecniche ed operatività di cernita degli esemplari pescati
- tecniche ed operatività di stoccaggio del pescato
- procedure di sbarco del pescato

#### **OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ**

- pescato selezionato e stoccato a bordo
- pescato sbarcato

#### **INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE**

##### ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. le tecniche di cernita a bordo del pescato
2. le tecniche di stoccaggio a bordo del pescato
3. le procedure di sbarco del pescato

##### DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. prova prestazionale: per almeno tre tipologie di pescato conduzione reale o simulata del processo di cernita e stoccaggio a bordo
2. colloquio tecnico relativo alle modalità e condizioni di effettuazione dello sbarco del pescato in base alla tipologia

**ADA.01.04.06 - REALIZZAZIONE DELLE OPERAZIONI DI PESCA E PRIMA PREPARAZIONE DEL  
PESCATO**

**ADA.01.04.06 - REALIZZAZIONE DELLE OPERAZIONI DI PESCA E PRIMA PREPARAZIONE DEL  
PESCATO**