

Allegato D) - Tabella 1 – Corso di AGGIORNAMENTO per la DIVERSIFICAZIONE dell'attività di pesca

FASE PRELIMINARE – SEMINARIO INFORMATIVO DI GRUPPO			
1	Cenni di cultura su ambiente, pesca e mare, sulle possibilità di diversificazione	In questa fase del percorso formativo i docenti attueranno un SEMINARIO INFORMATIVO DI GRUPPO: - informare i partecipanti sul corso, - conoscere esperienze pregresse e aspettative, - aspetti psicologici relativi alla comunicazione, - saper accogliere.	2 ore
FASE FORMATIVA			
n.	Argomenti trattati	Materie	
2	Diversificazione dell'attività di pesca: Definizione, aspetti legislativi ed amministrativi	Analisi del quadro normativo vigente: Inquadramento giuridico Obblighi fiscali Inquadramento previdenziale, contabile e assicurativo Aspetti sanitari Pescaturismo Ittiturismo Trasformazione e conservazione	5 ore
3	Aspetti legati alla Sicurezza - DGR 540/19	– Concetti di pericolo, rischio, danno, prevenzione e protezione – Organizzazione della prevenzione aziendale – Gli organi di vigilanza, controllo e assistenza in materia di salute e sicurezza sul lavoro; diritti, doveri e sanzioni a carico dei vari soggetti aziendali – Formazione specifica: – Rischi infortuni – Rischio rumore - Rischio vibrazioni - Rischi elettrici - Rischi chimici - Cenni su rischi biologici e cancerogeni - Rischi fisici (ultravioletti, microclima, illuminazione, campi elettromagnetici) – Ambiente nave: Attrezzature di lavoro/macchine - Movimentazione manuale dei carichi – Gestione emergenze: Cenni antincendio - Dispositivi di protezione individuali - Segnaletica – Cenni di sopravvivenza - Cenni di primo soccorso	7 ore
4	Somministrazione prodotti ittici e alimentari: Aspetti igienico sanitari	– Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione – cenni sulle intolleranze alimentari – Metodi di autocontrollo e principi del sistema haccp con cenni sull'articolazione di un piano di autocontrollo – Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare – Conservazione alimenti – Approvvigionamento materie prime e tracciabilità	8 ore

		<ul style="list-style-type: none"> - Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature - Igiene personale - Manuali di buone prassi igieniche - Ambiti, tipologia e significato del controllo ufficiale - Competenze incrociate USMAF, ASL, Capitaneria, RINA INAIL 	
5	Servizi ambientali legati alla pesca	<ul style="list-style-type: none"> - Cenni sull'ecosistema marino: habitat, aree marine e specie protetti, altre zone a protezione speciale - Cenni sulla biologia delle specie ittiche di interesse alieno 	2 ore
6	Tecniche di promozione e marketing legate anche alla pesca sportiva	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di analisi di mercato per la valutazione della domanda turistica - Tecniche di promozione dell'immagine aziendale e marketing dei servizi e dei prodotti offerti (progettazione, organizzazione e gestione di pacchetti di offerta innovativa per i potenziali clienti); - Aspetti psicologici relativi alla comunicazione; - Saper accogliere - Utilizzazione di tecnologie a supporto della comunicazione (posta elettronica, internet, app. ecc.). 	4 ore
FASE FINALE - VERIFICA			
7	Test scritto	Totale ore corso	2 ore
RIEPILOGO FINALE			
			Durata
	TOTALE ORE FASE PRELIMINARE		2
	TOTALE ORE FASE FORMATIVA		26
	TOTALE ORE FASE PRATICA		0
	TOTALE ORE FASE FINALE		2
	TOTALE GENERALE		30