



PROGETTO FORMATIVO e di ORIENTAMENTO

(da compilare completamente, in formato leggibile, e sottoscrivere in duplice copia)

Parte da compilare a cura del Tirocinante:

- **Nominativo del tirocinante** _____
nato a _____ il _____
residente a _____ via _____
codice fiscale: _____ tel. _____
e-mail: _____

⇒ STAGE per studente iscritto a **Corso di Laurea in MEDICINA VETERINARIA**

○ STAGE per laureato (entro 12 mesi) in _____ il _____

- **Azienda ospitante** _____
Indirizzo _____
Sede del tirocinio _____
Attività prevista fuori sede _____
Tempi di accesso ai locali della struttura: indicativamente dalle ore _____
alle ore _____ con eventuali rientri dalle ore _____ alle ore _____
e **comunque secondo quanto concordato tra il tutor aziendale ed il tirocinante per lo svolgimento ottimale delle attività.**
Periodo di tirocinio (g/m/a) dal _____ al _____

Obblighi del tirocinante:

- *seguire le indicazioni dei tutori e far riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o altre evenienze;*
- *rispettare gli obblighi di riservatezza circa processi produttivi, prodotto o altre notizie relative all'azienda di cui venga a conoscenza sia durante che dopo lo svolgimento del tirocinio;*
- *rispettare i regolamenti aziendali e le norme in materia di igiene e sicurezza.*

Parte riservata all'Ufficio Stage : Infortuni sul lavoro INAIL pos. n. **3151 Gestione per conto dello Stato**. RCT/O n. **0043.073491932**, Compagnia di assicurazione Gruppo Fondiaria-SAI spa, Ag. di Camerino. **Riferimento convenzione stipulata in data e/o Aut. facoltà per studenti interni del** _____

Parte riservata ai TUTOR :

Tutor Unicam: **PROF.SSA ANNA RITA LOSCHI** Firma _____

Tutor Aziendale: **DOTT.** _____
(nome e cognome e firma)

Progetto formativo definito dai TUTOR:

ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (Area B)

100 ore così suddivise:

- 80 ore mattatoio per ungulati domestici (animali da macello)
- 10 ore mattatoio per pollame
- 10 ore mercato ittico

Mattatoio per ungulati domestici

- Controllo documentale animali da macello: identificazione e informazione sulla catena alimentare
- Metodologia visita ispettiva *ante mortem*
- Valutazione del rispetto del benessere animale durante la fase di scarico e stordimento
- Metodologia visita ispettiva *post mortem* e giudizio ispettivo/destino delle carni
- Tecnica di prelievo per il Test per la BSE (ove previsto)
- Procedure di campionamento ufficiale
- Impostazione e stesura piano di Audit
- Esecuzione visita ispettiva

Mattatoio per pollame

- Controllo documentale del pollame
- Visita ispettiva al macello
- Valutazione del rispetto del benessere animale durante il trasporto e nel corso delle prime fasi della macellazione
- Visita ispettiva *post mortem* sul campione significativo dei soggetti e giudizio ispettivo sulla partita

Mercato ittico

Riconoscimento dei principali prodotti della pesca di interesse commerciale (compresi i molluschi bivalvi vivi e le specie correlate)
Valutazione organolettica dello stato di freschezza e, ove possibile, di vitalità (per i molluschi bivalvi vivi e le specie correlate)
Ricerca dei parassiti visibili (ove previsto)
Applicazione dei principi della rintracciabilità
Procedure di campionamento ufficiale, ove possibile

Per presa visione e accettazione:

Il Tirocinante _____ Firma _____

Università di Camerino - UNICAM

Delegato Stage e Placement

Dott.ssa ELISABETTA TORREGIANI Firma _____

AZIENDA/ENTE/IMPRESA: _____

Settore _____ **Qualifica** _____

Rappresentata dal Sig./Dott _____ **Timbro Azienda**

Data _____ **Firma** _____