

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 (CDL) _____
⇒ STAGE per studente iscritto a **SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE IN IGIENE E CONTROLLO
DEI PRODOTTI DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA (MED. VETERINARIA) (III ANNO)**
 - **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: _____ Firma _____

Tutor Aziendale: _____ Firma _____

Progetto formativo definito dai TUTOR:

INFORMATICA (39 ORE)

- Elaborazione dei dati
- Archiviazione dei dati
- Gestione dei dati

TECNICHE DI ALLEVAMENTO DEGLI ORGANISMI ACQUATICI: MODULO III (22ORE)

- Tecniche di allevamento dei molluschi e dei crostacei

SICUREZZA, LEGISLAZIONE E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA: MODULO I E II (101 ORE)

- Attività di campionamento ufficiale dei molluschi bivalvi
- Attività di campionamento ufficiale dei prodotti della pesca
- Altre attività nell'ambito del controllo ufficiale dei prodotti della pesca (Audit, vigilanza, ispezione, verifica, monitoraggio, sorveglianza)

VIROLOGIA DEI PRODOTTI DELLA PESCA: MODULO I (28 ORE)

- controllo sanitario degli impianti di produzione di molluschi

TERAPIA DEGLI ORGANISMI ACQUATICI IN ALLEVAMENTO: MODULO I (17 ORE)

- Allevamento: profilassi igienico-sanitaria, antibioticoterapia, profilassi vaccinazioni

PATOLOGIA DEGLI ANIMALI ACQUATICI: MODULO III (28 ORE)

- Applicazione di metodi e tecniche necroscopiche su pesci piatti
- Applicazione di metodi e tecniche necroscopiche su pesci di allevamento
- Impiego di colorazioni istologiche speciali nelle lesioni granulomatoze delle varie specie ittiche

TOSSICOLOGIA DEI PRODOTTI DELLA PESCA (34 ORE)

- Diagnostica e tecniche di laboratorio per la determinazione di composti organici ed inorganici di interesse tossicologico per la filiera ittica
- Monitoraggio delle biotossine algali (piani di campionamento, analisi, metodi alternativi)
Controlli al mercato ittico (pesci velenosi, residui..)

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** _____