



## 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** \_\_\_\_\_ Matricola \_\_\_\_\_  
nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_  
codice fiscale: \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_  
e-mail: \_\_\_\_\_

⇒ **Studente** iscritto al **Corso di Laurea in MEDICINA VETERINARIA**

Laureato (entro 12 mesi) in \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

- **Azienda ospitante** \_\_\_\_\_  
Indirizzo completo \_\_\_\_\_  
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 UNIPOLSAI – Divisione La Fondiaria - Agenzia 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 \_\_\_\_\_

**AZIENDA/ENTE/IMPRESA:** \_\_\_\_\_

**Settore** \_\_\_\_\_ **Qualifica** \_\_\_\_\_

**Rappresentata dal Sig./Dott** \_\_\_\_\_

Timbro Azienda

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

**Università degli Studi di Camerino – UNICAM**

**Il Delegato per Stage e Placement**

**Dott. Francesco Nobili** \_\_\_\_\_