



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 SICUREZZA DELLE PRODUZIONI ANIMALI**
○ STAGE per laureato (entro 12 mesi) in _____ il _____
 - **Azienda ospitante ASUR, AREA VASTA N° 3 - ZONA TERRITORIALE N° 9 - MACERATA**
Indirizzo **LARGO BELVEDERE RAFFAELLO SANZIO N° 1**
Sede del tirocinio **CO.ZO.MA. - MACERATA**
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. STEFANO REA** Firma _____

Tutor Aziendale: **DOTT. GIANNI CMMERTONI** Firma _____

Progetto formativo definito dai TUTOR:

ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (VET/04)

125 ore così suddivise:

- 50 ore stabilimento di produzione di prodotti a base di carne
- 50 ore stabilimento di produzione di latte alimentare trattato termicamente e/o di prodotti lattiero-caseari
- 25 ore mattatoio (per ungulati domestici oppure, in alternativa, anche volatili o lagomorfi)

Mattatoio

ungulati domestici

- Tecnologia di macellazione
- Prerequisiti
- Identificazione dei pericoli
- Identificazione dei CCP (compresi monitoraggio, limiti critici e misure correttive)
- Campionamenti (es. ricerca di Trichinella, carica microbica superficiale delle carcasse, ecc.)
- elaborazione di un piano HACCP per una linea di produzione a scelta (specificare)

Per presa visione e accettazione:

Il Tirocinante _____ Firma _____

AZIENDA/ENTE/IMPRESA: **ASUR, AREA VASTA N° 3 – Z.T. N° 9 - MACERATA**

Settore: **CARNI**, Qualifica: **DIRIGENTE VETERINARIO**

Rappresentata dal Sig./Dott **GIANNI CMMERTONI**

Timbro Azienda

Data _____ Firma _____

Università di Camerino - UNICAM

Delegato Stage e Placement

Dott.ssa ELISABETTA TORREGIANI _____