



## 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 G.S. DI SFORZINI GIUSEPPE (ASUR - AREA VASTA N° 3 - ZT 10)**  
Indirizzo **VIA PIAN D'AIELLO - 62032 CAMERINO (MC)**  
Sede del tirocinio **MATTATOIO COMUNALE DI CAMERINO**  
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 Unicam: DOTT. SESTO AMICI 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: **G.S. DI SFORZINI GIUSEPPE - Mattatoio Comunale di CAMERINO**

Settore: **IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE** Qualifica **VETERINARIO DIRIGENTE**

Rappresentata dal Sig./Dott **AMICI SESTO**

Timbro Azienda

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

**Università di Camerino - UNICAM**

**Delegato Stage e Placement**

**Dott.ssa ELISABETTA TORREGIANI** \_\_\_\_\_