



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:** SPA SiVal, curriculum 1

Laureato (entro 12 mesi) in _____ il _____

- **Azienda ospitante ASUR, AREA VASTA N° 3 - ZONA TERRITORIALE N° 9 - MACERATA**

Indirizzo completo **LARGO BELVEDERE RAFFAELLO SANZIO N° 1**

Sede del tirocinio **MATTATOIO SEFRO**

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. STEFANO REA Firma _____

Tutor Aziendale: _____ 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 / MATTATOIO SEFRO

Settore ISPEZIONE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE **Qualifica** VETERINARIO DIRIGENTE

Rappresentata dal Sig./Dott _____

Timbro Azienda

Data _____ Firma _____

Università degli Studi di Camerino – UNICAM

Il Delegato per Stage e Placement

Dott. Francesco Nobili _____