



## 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 SALUMIFICIO "SA.MO." srl**

Indirizzo Completo **LOC. TERRICOLI snc – 62024 MATELICA (MC)**

Sede del tirocinio **SALUMIFICIO "SA.MO." - MATELICA**

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:**

Infortunati 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: **REA STEFANO** Firma \_\_\_\_\_

Tutor Aziendale: **TRONCHI ALBERTO** 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)

**Stabilimento di produzione di prodotti a base di carne**

Tecnologia di lavorazione

Prerequisiti

Identificazione dei pericoli

Identificazione dei CCP (compresi monitoraggio, limiti critici e misure correttive)

- elaborazione di un piano HACCP per una linea di produzione a scelta  
(specificare) .....

**Per presa visione e accettazione:**

Il Tirocinante \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

**AZIENDA/ENTE/IMPRESA: SALUMIFICIO "SA.MO." srl**

Settore: **ALIMENTARE**

Qualifica: **TITOLARE**

Rappresentata dal Sig./Dott **TRONCHI ALBERTO**

Timbro Azienda

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

**Università degli Studi di Camerino - UNICAM**

**Il Delegato per Stage e Placement**

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