



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** _____
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:

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: PROF. STEFANO REA Firma _____

Tutor Aziendale: DOTT. _____
(nome e cognome e 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)

Stabilimento di produzione di latte alimentare trattato termicamente e/o di prodotti lattiero-caseari

- 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)

Mattatoio

- ungulati domestici**
- volatili da cortile, lagomorfi o altro (specificare**)
 - 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: _____

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 _____