



## 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: \_\_\_\_\_
- **Studiante** iscritto al **Corso di Laurea in SICUREZZA DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE E VALORIZZAZIONE DELLE TIPICITA' ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE - Curriculum 2**  
 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:** DOTT.ssa ROBERTA STOCCHI \_\_\_\_\_  
(Firma)

**Tutor Aziendale:** DOTT. \_\_\_\_\_  
(Nome e Cognome) (Firma)

**Progetto formativo definito dai TUTOR:**

**ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (VET/04)**

100 ore così suddivise:

- 25 + 25\* ore stabilimento di produzione di prodotti a base di carne
- 25 + 25\* ore stabilimento di produzione di prodotti lattiero-caseari
- 25 + 25\* ore servizio di ristorazione commerciale o collettiva
- 25 ore elaborazione di un piano HACCP per una linea di produzione a scelta \*

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

Prerequisiti strutturali e operativi  
Tecnologia di lavorazione

- Elaborazione di un piano HACCP per una linea di produzione a scelta \**  
(specificare) .....

**Stabilimento di produzione di prodotti lattiero-caseari**

Prerequisiti strutturali e operativi  
Tecnologia di lavorazione

- Elaborazione di un piano HACCP per una linea di produzione a scelta \**  
(specificare) .....

**Servizio di ristorazione commerciale o collettiva**

Prerequisiti strutturali e operativi  
Tecnologia di lavorazione

- 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** \_\_\_\_\_