



**PROGETTO FORMATIVO e di ORIENTAMENTO**

(da compilare in formato **leggibile** e sottoscrivere)

• **Nominativo del Tirocinante** \_\_\_\_\_ Matricola \_\_\_\_\_  
Nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_  
codice fiscale: \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_  
e-mail: \_\_\_\_\_

**Iscritto al Corso di Laurea in MEDICINA VETERINARIA**

• **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 :**

Infortuni sul lavoro INAIL pos. n. **3151 Gestione per conto dello Stato**. RCT/O n. **410656394**,  
Compagnia di Assicurazioni AXA S.p.A.

**Riferimento Convenzione stipulata in data e/o Aut. Scuola per studenti interni del**  
\_\_\_\_\_

**Parte riservata ai TUTOR :**

Tutor Unicam: **PROF. LOSCHI ANNA RITA**

Firma \_\_\_\_\_

Tutor Aziendale: \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_  
(nome e cognome)

**Progetto formativo definito dai TUTOR:**

**ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (Area B) – 130 ore così suddivise:**

**Mattatoio per ungulati domestici (80 ore):**

Controllo documentale animali da macello: identificazione e informazione sulla catena alimentare  
Metodologia visita ispettiva *ante mortem*  
Valutazione del rispetto del benessere animale durante la fase di scarico e stordimento  
Metodologia visita ispettiva *post mortem* e giudizio ispettivo/destino delle carni  
Tecnica di prelievo per il Test per la BSE (ove previsto)  
Procedure di campionamento ufficiale  
Impostazione e stesura piano di Audit

**Mattatoio per pollame (20 ore):**

Controllo documentale: identificazione e informazione sulla catena alimentare  
Metodologia visita ispettiva *ante mortem*  
Valutazione del rispetto del benessere animale durante la fase di scarico e stordimento  
Metodologia visita ispettiva *post mortem* e giudizio ispettivo/destino delle carni

**Stabilimento di produzione di latte alimentare trattato termicamente e/o di prodotti lattiero-caseari (15 ore):**

Tecnologia di lavorazione  
Prerequisiti  
Identificazione dei pericoli  
Identificazione dei CCP (compresi monitoraggio, limiti critici e misure correttive)

**Stabilimento di produzione di prodotti a base di carne(15 ore):**

Tecnologia di lavorazione  
Prerequisiti  
Identificazione dei pericoli  
Identificazione dei CCP (compresi monitoraggio, limiti critici e misure correttive)

**Per presa visione e accettazione:**

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

**AZIENDA/ENTE/IMPRESA** \_\_\_\_\_

Settore \_\_\_\_\_ Qualifica \_\_\_\_\_

Sig./Dott. \_\_\_\_\_

Timbro Azienda

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

**UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI CAMERINO**

**Delegato del Rettore per "Stage e Placement"**

(D.R n.0086669 del 13/12/2023)

**Prof. Francesco Nobili** \_\_\_\_\_