



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) – 150 ore così suddivise:

Mattatoio per ungulati domestici (50 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

Stabilimento di produzione di latte alimentare trattato termicamente e/o di prodotti lattiero-caseari (50 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(50 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 _____