



## PROGETTO FORMATIVO e di ORIENTAMENTO

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

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

Iscritto/a alla **Scuola di Specializzazione in Igiene e Controllo dei Prodotti della Pesca e dell'Acquacoltura - Terzo Anno**

• **Azienda Ospitante** \_\_\_\_\_  
Indirizzo Completo \_\_\_\_\_  
Sede dell'attività \_\_\_\_\_  
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 e lo Specializzando per lo svolgimento ottimale delle attività.

**Periodo di attività (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 dell'attività;*
- *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. **1/52456/65/152872684**, Compagnia di assicurazione UNIPOLSAI - Divisione La Fondiaria - Agenzia di Camerino.

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

\_\_\_\_\_

**Parte riservata ai TUTOR :**

Tutor Unicam: \_\_\_\_\_ **PROF. STEFANO REA** \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

Tutor Aziendale: \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

**Progetto formativo definito dai TUTOR:**

**INFORMATICA (39 ORE)**

- Elaborazione dei dati
- Archiviazione dei dati
- Gestione dei dati

**TECNICHE DI ALLEVAMENTO DEGLI ORGANISMI ACQUATICI: MODULO III (22 ORE)**

- Tecniche di allevamento dei molluschi e dei crostacei

**SICUREZZA, LEGISLAZIONE E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA: MODULO I E II (101 ORE)**

- Attività di campionamento ufficiale dei molluschi bivalvi
- Attività di campionamento ufficiale dei prodotti della pesca
- Altre attività nell'ambito del controllo ufficiale dei prodotti della pesca (Audit, ispezione, verifica)

**VIROLOGIA DEI PRODOTTI DELLA PESCA: MODULO I (28 ORE)**

- Controllo sanitario degli impianti di produzione di molluschi

**TERAPIA DEGLI ORGANISMI ACQUATICI IN ALLEVAMENTO: MODULO I (17 ORE)**

- Allevamento: profilassi igienico-sanitaria, antibioticoterapia, profilassi vaccinazioni

**PATOLOGIA DEGLI ANIMALI ACQUATICI: MODULO III (28 ORE)**

- Applicazione di metodi e tecniche necroscopiche su pesci piatti
- Applicazione di metodi e tecniche necroscopiche su pesci di allevamento
- Impiego di colorazioni istologiche speciali nelle lesioni granulomatose delle varie specie ittiche

**TOSSICOLOGIA DEI PRODOTTI DELLA PESCA (34 ORE)**

- Diagnostica e tecniche di laboratorio per la determinazione di composti organici ed inorganici di interesse tossicologico per la filiera ittica
- Monitoraggio delle biotossine algali (piani di campionamento, analisi, metodi alternativi)
- Controlli al mercato ittico (ricerca pesci velenosi, residui...)

**Per presa visione e accettazione:**

Lo Specializzando \_\_\_\_\_ 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.18763 del 21.11.2017)**

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