



## 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 - Secondo 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: \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

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

**Progetto formativo definito dai TUTOR:**

**LEGISLAZIONE SANITARIA DEGLI ORGANISMI ACQUATICI (28 ORE)**

- Compiti dell'OSA dell'AS nella produzione primaria di prodotti ittici
- Compiti dell'OSA dell'AS nella produzione post-primaria, trasformazione e commercializzazione di prodotti ittici
- Compiti dell'OSA dell'AS nella somministrazione e vendita di prodotti ittici

**ZOOTECNIA GENERALE DEGLI ANIMALI ACQUATICI (28 ORE)**

- Identificazione delle principali specie di pesci che compaiono sui mercati italiani
- Identificazione delle principali specie di crostacei che compaiono sui mercati italiani
- Identificazione delle principali specie di molluschi che compaiono sui mercati italiani

**ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI ACQUATICI: MODULO II (28 ORE)**

- Riconoscimento tipologie di mangimi (estrusi, pellettati) impiegati nel ciclo produttivo
- Aggiornamento della razione alimentare in relazione alla temperatura delle acque e all'incremento ponderale
- Determinazione dell'indice di conversione alimentare

**BIOCHIMICA MARINA (17 ORE)**

- Analisi alimenti
- Tecniche di campionamento

**PATOLOGIA DEGLI ANIMALI ACQUATICI: MODULO II (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

**METODOLOGIE ISPETTIVE E QUALITÀ DEI PRODOTTI DELLA PESCA (84 ORE)**

- Tecniche di macellazione delle principali specie di pesci di acquacoltura
- Valutazione dei parametri di freschezza dei prodotti ittici (organolettici e/o analitici)
- Elaborazione di un piano HACCP nella filiera di produzione di un prodotto della pesca preparato o trasformato

**FARMACOLOGIA DEI PRODOTTI DELLA PESCA (45 ORE)**

- Metodi analitici applicati alla determinazione dei residui di composti chimici nei prodotti ittici
- Metodologie di prelievo in relazione all'applicazione del PNR
- Controlli di qualità nella gestione del farmaco negli allevamenti ittici

**DIRITTO SANITARIO E INTERNAZIONALE DELL'UNIONE EUROPEA (22 ORE)**

- Applicazione pratica di nuovi sistemi informatici per raccolta e analisi di dati

**TECNICHE DI ALLEVAMENTO DEGLI ORGANISMI ACQUATICI: MODULO II (56 ORE)**

- Operazioni calibratura e campionamento pesci e molluschi bivalvi
- Rilievo parametri bio-morfometrici pesci e molluschi bivalvi
- Determinazione indici di condizione pesci e molluschi bivalvi

**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**

\_\_\_\_\_