



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 :

Infortunati 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. 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 (animali da macello):

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
Esecuzione visita ispettiva

Stabilimento di produzione di latte alimentare trattato termicamente e/o di prodotti lattiero-caseari:

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

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.18763 del 21.11.2017)

Prof. Francesco Nobili _____