Università degli Studi di Camerino UNICAM
Area Servizi agli Studenti
Ufficio Tutorato, Orientamento e Placement
STAGE e Placement
0737-40.2440 - stage.ateneo@unicam.it

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 - Primo 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. **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. Stefano REA Firma _____

Tutor Aziendale: _____ Firma _____

Progetto formativo definito dai TUTOR:

ANATOMIA DEGLI ANIMALI ACQUATICI (17 ore)
❒ Criteri identificativi delle principali differenze anatomiche dei pesci cartilaginei e ossei
❒ Criteri identificativi delle principali differenze anatomiche dei molluschi e crostacei

FISIOLOGIA DEGLI ANIMALI ACQUATICI (11 ore)
❒ Comportamento di foraggiamento nei pesci: osservazioni in presenza di diete diverse
❒ Cinesi e tassia nei crostacei e molluschi: osservazioni in presenza di gradiente d'ossigeno

PATOLOGIA DEGLI ANIMALI ACQUATICI: MODULO I (28 ore)
❒ Tecniche necroscopiche e diagnostica cadaverica negli animali acquatici
❒ Tecniche di laboratorio istopatologico
❒ Esame di preparati istologici patologici

IGIENE E TECNOLOGIA DEI PRODOTTI DELLAPESCA (39 ore)
❒ Valutazione prerequisiti strutturali e operativi di aziende di preparazione o trasformazione di prodotti della pesca
❒ Stesura e verifica del diagramma di flusso della filiera di un prodotto della pesca preparato o trasformato
❒ Simulazione di un piano HACCP per la filiera di produzione di un prodotto della pesca preparato o trasformato

MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DELLA PESCA (28 ore)
❒ Procedure diagnostiche per la diagnosi delle malattie infettive dei pesci
❒ Applicazione delle principali normative di polizia sanitaria applicabili alle specie animali d'acquacoltura
❒ Prevenzione delle malattie infettive degli animali acquatici

PARASSITOSI DI INTERESSE ITTICO (34 ore)
❒ Identificazione macroscopica dei parassiti visibili
❒ Esame di preparati istologici di tessuti parassitati

ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI ACQUATICI: MODULO I (22 ore)
❒ Elaborazione di razioni alimentari

TECNICHE DI ALLEVAMENTO DEGLI ORGANISMI ACQUATICI: MODULO I (34 ore)
❒ Rilievo dei principali parametri bio-morfometrici su esemplari di specie ittiche dulciacquicole e marine
❒ Determinazione dei principali indici zootecnici per la valutazione del ciclo produttivo
❒ Rilievo dei principali parametri morfometrici su molluschi allevati e pescati

ALLEVAMENTO DEI PRODOTTI DELLA PESCA E AMBIENTE (45 ore)
❒ Monitoraggio dei principali parametri fisico-chimici delle acque
❒ Calcolo dei principali indici somatici

METODOLOGIE BIOCHIMICHE APPLICATE AI PRODOTTI DELLA PESCA (39 ore)
❒ Elettroforesi bidimensionale
❒ Estrazione del DNA da tessuto
❒ Reazione a catena della polimerasi (PCR)

ORDINAMENTO GIURIDICO E AMMINISTRATIVO (22 ore)

❒ Raccolta dati riferiti alle frodi alimentari nella matrice ittica e relative sanzioni comminate (nell'area di svolgimento delle attività)

ECONOMIA E GESTIONE DELLE IMPRESE DI PRODUZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA (17 ore)

❒ Marketing e tecniche di gestione aziendale

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.0086669 del 13/12/2023)

Prof. Francesco Nobili _____