



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. **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:

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 tassi 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 BIOCCHIMICHE 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 _____

Rappresentata dal 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)

Dott. Francesco Nobili _____