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 - 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. **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:

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.0086669 del 13/12/2023)

Prof. Francesco Nobili _____