



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 - Terzo 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:

INFORMATICA (39 ORE)

- Elaborazione dei dati
- Archiviazione dei dati
- Gestione dei dati

TECNICHE DI ALLEVAMENTO DEGLI ORGANISMI ACQUATICI: MODULO III (22 ORE)

- Tecniche di allevamento dei molluschi e dei crostacei

SICUREZZA, LEGISLAZIONE E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA: MODULO I E II (101 ORE)

- Attività di campionamento ufficiale dei molluschi bivalvi
- Attività di campionamento ufficiale dei prodotti della pesca
- Altre attività nell'ambito del controllo ufficiale dei prodotti della pesca (Audit, vigilanza, ispezione, verifica, monitoraggio, sorveglianza)

VIROLOGIA DEI PRODOTTI DELLA PESCA: MODULO I (28 ORE)

- Controllo sanitario degli impianti di produzione di molluschi

TERAPIA DEGLI ORGANISMI ACQUATICI IN ALLEVAMENTO: MODULO I (17 ORE)

- Allevamento: profilassi igienico-sanitaria, antibioticoterapia, profilassi vaccinazioni

PATOLOGIA DEGLI ANIMALI ACQUATICI: MODULO III (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

TOSSICOLOGIA DEI PRODOTTI DELLA PESCA (34 ORE)

- Diagnostica e tecniche di laboratorio per la determinazione di composti organici ed inorganici di interesse tossicologico per la filiera ittica
- Monitoraggio delle biotossine algali (piani di campionamento, analisi, metodi alternativi)
- Controlli al mercato ittico (ricerca pesci velenosi, residui...)

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 _____