



PROGETTO FORMATIVO e di ORIENTAMENTO

(da compilare completamente, in formato leggibile, e sottoscrivere in duplice copia)

Parte da compilare a cura del Tirocinante:

- **Nominativo del tirocinante** _____
nato a _____ il _____
residente a _____ via _____
codice fiscale: _____ tel. _____
e-mail: _____
☐ STAGE per studente iscritto a (CDL) _____
⇒ STAGE per studente iscritto a **SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE IN SANITÀ ANIMALE,
ALLEVAMENTO E PRODUZIONI ZOOTECHNICHE (MEDICINA VETERINARIA) (I ANNO)**
- **Azienda ospitante** _____
Indirizzo _____
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 :

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. FULVIO LAUS

Firma _____

Tutor Aziendale: _____

Firma _____

Progetto formativo definito dai TUTOR:

DIRITTO AGRARIO E COMUNITARIO (17 ore)

- ☐ tutela del consumatore alla luce dei principi giuridici presenti nel Regolamento n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 con particolare riferimento al diritto del consumatore ad essere informato

ETOLOGIA DEGLI ANIMALI DOMESTICI (11 ore)

- ☐ osservazione, registrazione e comprensione della comunicazione animale

ECONOMIA AGRARIA (17 ore)

- ☐ analisi del prodotto, e/o servizio, realizzato dalla struttura presso la quale gli specializzandi dovranno svolgere la loro attività:
 - inventario delle risorse impiegate (strutture, addetti, fatturato);
 - ammontare dei prodotti, e/o servizi, realizzati per anno (quantità, valore).
- ☐ analisi SWOT della struttura, e/o ente:
 - punti di forza;
 - punti di debolezza;
 - opportunità;
 - problemi.
- ☐ analisi delle prospettive della domanda di mercato e di offerta dei prodotti, e/o servizi, della struttura. Proposte di idonei interventi privati e pubblici per superare le difficoltà ed i problemi.

ANATOMIA PATOLOGICA I (28 ore)

- ☐ conoscenze anatomiche oltre che patologiche di base atte ad individuare e riconoscere gli organi sede di alterazioni morfologiche,
- ☐ un metodo di descrizione delle lesioni osservate,
- ☐ competenza per riconoscere, con sempre maggior sicurezza, la natura delle lesioni di più frequente riscontro e, laddove l'esame macroscopico non fosse sufficiente,
- ☐ capacità di proporre ulteriori indagini (istologiche, microbiologiche, tossicologiche ecc.) utili per la formulazione della diagnosi

EPIDEMIOLOGIA IN SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA (39 ore)

- ☐ procedura di campionamento
- ☐ attuazione di piani di controllo
- ☐ svolgimento di piani di Monitoraggio-Sorveglianza epidemiologica
- ☐ disegno di uno studio epidemiologico in corso di focolaio di infezione
- ☐ verifica delle ipotesi
- ☐ campagne di screening
- ☐ conduzione di un'indagine epidemiologica

PARASSITOLOGIA I (17 ore)

- ☐ Più recenti metodiche diagnostiche di laboratorio relative a *Cryptosporidium* e *Giardia* negli allevamenti bovini
- ☐ Più recenti metodiche diagnostiche di laboratorio relative a leishmaniosi canina

**BIOSICUREZZA E SANIFICAZIONE DEGLI IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE
– SISTEMA HACCP NELLA FILIERA DI PRODUZIONE (67 ore)**

- ☐ Stesura del piano dei prerequisiti, con particolare riferimento alle operazioni di sanificazione, e del piano HACCP

ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DOMESTICI (34 ore)

- ☐ alimentazione dei bovini da latte e da carne
- ☐ alimentazione dei piccoli ruminanti

TECNOLOGIE DI ALLEVAMENTO I (28 ore)

- ☐ produzione del latte e della carne
- ☐ produzioni biologiche di origine animale

ZOOTECNIA GENERALE (28 ore)

- ☐ valutazione morfo-funzionale dei bovini da latte;
- ☐ valutazione morfo-funzionale del bovino da carne;
- ☐ esame morfo-funzionale degli ovini e valutazione della lana;
- ☐ valutazione morfo-funzionale della capra;
- ☐ tenuta dei Libri genealogici e dei Registri anagrafici;
- ☐ valutazione morfo-funzionale del suino;
- ☐ valutazione funzionale dell’ovaiola;
- ☐ progeny test;
- ☐ performance test;
- ☐ valutazione del cavallo sportivo;
- ☐ compilazione delle schede di valutazione;
- ☐ rilievi di demografia zootecnica;
- ☐ esame di ibridi cunicoli;
- ☐ programmazione di un piano di selezione;
- ☐ l’incrocio

TECNICHE CHIRURGICHE I (28 ore)

- ☐ Ausili terapeutici locali: specillazione, pulizia chirurgica, apertura, controapertura, drenaggio, marsupializzazione, sutura.
- ☐ Elementi delle operazioni: dieresi, dissezione, ablazione, emostasi, riunione dei tessuti.
- ☐ Contenimento meccanico e farmacologico degli animali (ruminanti, suino).
- ☐ Laparotomia e celiotomia per interventi addominali.
- ☐ Erniorrafia ombelicale, inguinale, inguino-scrotale.
- ☐ Prolasso rettale.
- ☐ Estrazione dei denti.
- ☐ Decornazione.
- ☐ Amputazione delle falangi nei ruminanti.
- ☐ Chirurgia della mammella (bovino).

LEGISLAZIONE VETERINARIA (22 ore)

- ☐ Responsabilità contrattuale del veterinario
- ☐ Compravendita animali, norme codice civile e usi e consuetudini
- ☐ La perizia giudiziale
- ☐ Norme in sanità pubblica

Per presa visione e accettazione:

Il Tirocinante _____ **Firma** _____

Università di Camerino - UNICAM

Delegato Stage e Placement

Prof. FRANCESCO NOBILI **Firma** _____

AZIENDA/ENTE/IMPRESA: _____

Settore _____ **Qualifica** _____

Rappresentata dal Sig./Dott _____ **Timbro Azienda**

Data _____ **Firma** _____