



## PROGETTO FORMATIVO e di ORIENTAMENTO

(da compilare in formato **leggibile** e sottoscrivere)

• **Nominativo del Tirocinante** \_\_\_\_\_ Matricola \_\_\_\_\_

Nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_

codice fiscale: \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

**Iscritto al Corso di Laurea in:**  SPA  SiVal, curriculum 1

• **Azienda Ospitante** \_\_\_\_\_

Indirizzo Completo \_\_\_\_\_

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 :**

Infortunati 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: **PROF. REA STEFANO** Firma \_\_\_\_\_

Tutor Aziendale: \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_  
(nome e cognome)

**Progetto formativo definito dai TUTOR:**

**ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (VET/04)**

125 ore così suddivise:

50 ore stabilimento di produzione di prodotti a base di carne

50 ore stabilimento di produzione di latte alimentare trattato termicamente e/o di prodotti lattiero-caseari

25 ore mattatoio (per ungulati domestici oppure, in alternativa, anche volatili o lagomorfi)

**Stabilimento di produzione di prodotti a base di carne**

Tecnologia di lavorazione

Prerequisiti

Identificazione dei pericoli

Identificazione dei CCP (compresi monitoraggio, limiti critici e misure correttive)

elaborazione di un piano HACCP per una linea di produzione a scelta  
(specificare) .....

**Stabilimento di produzione di latte alimentare trattato termicamente e/o di prodotti lattiero-caseari**

Tecnologia di lavorazione

Prerequisiti

Identificazione dei pericoli

Identificazione dei CCP (compresi monitoraggio, limiti critici e misure correttive)

elaborazione di un piano HACCP per una linea di produzione a scelta  
(specificare) .....

**Mattatoio**

**ungulati domestici**

**volatili da cortile, lagomorfi o altro (specificare .....)**

Tecnologia di macellazione

Prerequisiti

Identificazione dei pericoli

Identificazione dei CCP (compresi monitoraggio, limiti critici e misure correttive)

Campionamenti (es. ricerca di Trichinella, carica microbica superficiale delle carcasse, ecc.)

elaborazione di un piano HACCP per una linea di produzione a scelta  
(specificare) .....

***Per presa visione e accettazione:***

**Il Tirocinante** \_\_\_\_\_ **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** \_\_\_\_\_