



## 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 ASUR, AREA VASTA N° 3 – UOC IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**

Indirizzo completo **VIA ANNIBALI N° 31/L – 62100 PIEDIRIPA DI MACERATA**

Sede del tirocinio **CO.ZO.MA - MATTATOIO DI VILLA POTENZA (MC)**

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: **REA STEFANO** Firma \_\_\_\_\_

Tutor Aziendale: **DOTT. GIANNI CAMMERTONI** Firma \_\_\_\_\_

**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)

**Mattatoio**

**ungulati domestici**

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 \_\_\_\_\_

Settore: **IGIENE ALIMENTI ORIGINE ANIMALE** Qualifica: **VETERINARIO DIRIGENTE**

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)**

**Prof. Francesco Nobili** \_\_\_\_\_