



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 SALUMIFICIO "SA.MO." srl**

Indirizzo completo **LOC. TERRICOLI snc – 62024 MATELICA (MC)**

Sede del tirocinio **SALUMIFICIO "SA.MO." - MATELICA**

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: TRONCHI ALBERTO 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)

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)

Per presa visione e accettazione:

Il Tirocinante _____ Firma _____

AZIENDA/ENTE/IMPRESA **SALUMIFICIO "SA.MO." srl**

Settore: **ALIMENTARE**

Qualifica: **TITOLARE**

Sig/Dott **TRONCHI ALBERTO**

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 _____