



## 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/a al Corso Di Laurea in SICUREZZA DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE E VALORIZZAZIONE DELLE TIPICITA' ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE - Curriculum 2**

• **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.ssa DENNIS FIORINI

Firma \_\_\_\_\_

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

**Progetto formativo definito dai TUTOR:**

**CHIMICA ANALITICA (CHIM/01)**

Analisi chimiche per la valutazione della qualità e del valore nutrizionale di alimenti di origine animale freschi e/o trasformati.

Attività previste nel progetto formativo da svolgere in 50, 75 o 125 ore:

- campionamento
- preparazione dei campioni
- analisi dei campioni
- interpretazione e discussione dei risultati

**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** \_\_\_\_\_