Università degli Studi di Camerino UNICAM
Area Servizi agli Studenti
Ufficio Tutorato, Orientamento e Placement
STAGE e Placement
0737-40.2440 - stage.ateneo@unicam.it

STAGE E PLACEMENT
una finestra sul mondo del lavoro

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 **:**

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.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.0086669 del 13/12/2023)

Prof. Francesco Nobili _____