



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

DIPARTIMENTO
DI SCIENZE MEDICHE
VETERINARIE

PROGETTO FORMATIVO

AUSL Bologna – convenzione stipulata il 08/02/2022
AUSL Imola – convenzione stipulata il 13/09/22
AUSL Ferrara – convenzione stipulata il 05/04/21
AUSL Romagna – convenzione stipulata il 21/07/2021

DATI DEL TIROCINANTE

Nominativo del tirocinante _____
Tel. _____ email: _____
Codice Fiscale: _____
Nato a _____ il _____
Residente a _____ in via _____
Domiciliato a _____ in via _____
Frequentante il corso di studio in **MEDICINA VETERINARIA**
Matricola n. _____

Soggetto diversamente abile: SI NO

Attività formativa di tirocinio: **“Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti 2”**

Periodo: dal ___/___/2025 al ___/___/2025

Durata: 54 h

CFU: 3

Nominativo del **Tutor Accademico**: Prof. Andrea Serraino

POLIZZE ASSICURATIVE:

- Polizza Infortunio cumulativa POSTE ASSICURA nr.72315 scadenza 31/10/2027
- Polizza RCT-O (Responsabilità civile per danni a terzi): UNIPOLSAI nr.1-52380-65-171463068 scadenza 31/10/2027

OBIETTIVI FORMATIVI

Le attività pratiche oggetto del presente accordo operativo hanno l'obiettivo di completare o approfondire l'acquisizione delle abilità professionalizzanti trasversali e specifiche relative alle competenze del SSD VET/04 in strutture ed ambiti diversi da quelli disponibili in Dipartimento.



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

DIPARTIMENTO
DI SCIENZE MEDICHE
VETERINARIE

ATTIVITA' DA SVOLGERE DURANTE IL TIROCINIO

Le abilità professionalizzanti specifiche comprendono:

- ✓ Essere in grado di eseguire l'ispezione ante mortem e post mortem delle comuni specie di animali da produzione;
- ✓ Essere in grado di svolgere attività di Audit di un macello e di valutare i requisiti, igienici, di protezione del benessere animale, e di gestione dei sottoprodotti di origine animale (SOA);
- ✓ Essere in grado di valutare i prerequisiti e requisiti strutturali, igienici e tecnologici dei processi produttivi dei prodotti trasformati;
- ✓ Essere in grado di controllare i pericoli microbiologici e chimici nei prodotti di origine animale e nei SOA.

Le attività professionalizzanti specifiche verranno effettuate nelle giornate programmate e possono comprendere:

- ✓ Attività presso impianti di macellazione che può riguardare:
 - Ispezione ante mortem (include identificazione degli animali e controllo documentale)
 - Ispezione post mortem
 - Audit delle misure di protezione del benessere animale
 - Audit delle prassi igieniche
 - Controllo dei SOA
 - Esecuzione di un audit di un impianto di trasformazione di prodotti di origine animale.
 - Valutazione dei prerequisiti e requisiti strutturali, igienici e tecnologici dei processi produttivi dei prodotti trasformati
 - Esecuzione di un audit di un macello nell'ambito dei controlli ufficiali relativi all'Ispezione ante mortem (include identificazione degli animali e controllo documentale), l'Ispezione post mortem, delle misure di protezione del benessere animale, delle prassi igieniche e dei SOA.
 - Analisi di casi studio che si possono presentare al Veterinario Ufficiale al macello
 - Analisi di casi studio relativi all'ispezione igienico sanitaria delle carni fresche e trasformate
 - Analisi di casi studio relativi al controllo dei pericoli microbiologici nel processo di valorizzazione dei SOA
 - Analisi di casi studio relativi al controllo dei pericoli chimici nei prodotti di origine animale

ORGANIZZAZIONE

L'elenco delle strutture e delle giornate dedicate alle singole visite è inviato allo studente dai Servizi per la didattica e allegato al presente progetto formativo, congiuntamente alla mail con la suddivisione dei turni.

Lo studente affianca il medico veterinario nel corso della propria attività giornaliera sotto la supervisione dello stesso (tutor) o esegue le attività pratiche sotto la guida del docente interno del DIMEVET.

Obblighi del tirocinante:

- Seguire le indicazioni dei tutor e fare riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo, di sicurezza sul lavoro, o di altre evenienze;
- Svolgere le attività definite dal programma secondo le indicazioni fornite dai tutor;



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

DIPARTIMENTO
DI SCIENZE MEDICHE
VETERINARIE

- Rispettare le norme vigenti in materie di igiene, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro applicate dalla struttura ospitante;
- Rispettare gli obblighi di riservatezza circa processi produttivi, prodotti od altre notizie aventi natura riservata relative all'ente di cui venga a conoscenza, sia durante che dopo lo svolgimento del tirocinio;
- Far firmare il progetto formativo prima dell'inizio del tirocinio al Prof. Serraino e ad ogni giornata svolta all'esterno del DIMEVET al tutor della struttura di macellazione/impianto di trasformazione;
- Prendere visione delle norme specifiche per la sicurezza nei macelli, caseifici e laboratori riportati nella pagina web relativa al tirocinio curriculare esterno di "Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti 2" e compilare il questionario di valutazione sulla sicurezza;
- Ritirare i Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) monouso forniti dal Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie. I DPI non monouso saranno a disposizione presso le strutture visitate con esclusione degli stivali antinfortunistici che devono essere in dotazione agli studenti;
- Al termine del tirocinio, ai fini della verbalizzazione, inviare al Prof. Seguino scansione del libretto e del progetto formativo firmati dai tutor delle strutture di macellazione/impianti di trasformazione, unitamente alla rendicontazione delle attività svolte come indicato dal tutor accademico.

Il tirocinante dichiara:

- di essere informato relativamente alle norme sulla sicurezza nel macello e nei laboratori in base alla normativa vigente (D.lgs. 81 del 9/4/2008 e successive modifiche, D.lgs n. 475 del 4/12/92, DPR 303/1956 art. 64 e DM 363 del 5/8/1998);
- di aver svolto il Mod. 1 – Formazione Generale del corso su “Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro”;
- di aver svolto il Mod. 2 – Formazione Specifica Rischio Basso del corso su “Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro”;
- di aver svolto il Mod. 3 – Formazione Specifica Rischio Medio del corso su “Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro”;
- di rispettare gli obblighi di riservatezza circa processi produttivi, prodotti od altre notizie aventi natura riservata relative all'ente di cui venga a conoscenza, sia durante che dopo lo svolgimento del tirocinio;
- di aver ritirato il Kit dispositivi di protezione individuale, assumendo la responsabilità della gestione e utilizzo nel rispetto della informazione e formazione ricevuta.

Compiti del Tutor delle strutture di macellazione/impianti di trasformazione:

Il Tutor è tenuto a verificare che il Tirocinante indossi i previsti Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e che questi siano conformi alle disposizioni normative vigenti:

- ✓ elmetto di protezione del capo di tipo industriale;
- ✓ guanti di protezione anti-taglio ed anti-perforazione;



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

DIPARTIMENTO
DI SCIENZE MEDICHE
VETERINARIE

- ✓ stivale di sicurezza in gomma poliuretanic (per uso agroalimentare): puntale anti-schiacciamento e suola antiscivolo.

Il tirocinante deve inoltre essere dotato di idoneo abbigliamento pulito.

La mancanza di anche uno solo di DPI sopra citati o di adeguato vestiario comporta il divieto dell'ingresso nella struttura del Tirocinante.

Bologna, li _____

FIRMA per presa visione ed accettazione del tirocinante

FIRMA del responsabile didattico-organizzativo delle attività

(docente con contratto a tempo indeterminato o Ricercatore confermato dell'Università)

Per le attività svolte all'esterno del DIMEVET, si richiede la compilazione della seguente tabella:

FIRMA del Tutor delle strutture di macellazione:

Macello/Struttura esterna	Data	Firma

FIRMA del tutor dell'impianto di trasformazione:

Luogo attività	Data	Firma