**SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE IN SANITA’ ANIMALE, ALLEVAMENTO E PRODUZIONI ZOOTECNICHE**

**PROGRAMMA DI TIROCINIO CURRICULARE I ANNO**

Rif. Convenzione (vedi delibera Consiglio Scuola di Specializzazione del 01.04.2019)

**TIROCINANTE**

Nominativo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Matricola \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nato/a a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cittadinanza \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Non necessita di permesso di soggiorno*

Residente \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Telefono \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Codice fiscale \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Corso di studio Scuola di Specializzazione in Sanita animale, allevamento e produzioni zootecniche

**SOGGETTO OSPITANTE**

Ragione sociale \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Sede legale \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Codice fiscale \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Partita IVA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Telefono \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Numero totale degli addetti nell’unità produttiva di riferimento \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Numero di tirocinanti attualmente ospitati nell’unità produttiva di riferimento \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Settore economico produttivo *(Class. ATECO 2007)* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Sede/i del tirocinio \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Stabilimento/reparto/ufficio \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Durata e periodo del tirocinio dal \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_ al \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_ per complessive ore \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CFU \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Tempi di accesso alla struttura dalle ore \_\_\_:\_\_\_ alle ore \_\_\_:\_\_\_ dal lunedì al venerdì.

Durante lo svolgimento del tirocinio sono possibili trasferte o spostamenti temporanei presso sedi diverse dalla sede principale del tirocinio, da definire e programmare in accordo con il responsabile del tirocinio.

**TUTORI**

**Tutor accademico**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Attività formativa/insegnamento** | **Tutor accademico** | **Telefono - email** |
| Tossicologia dei residui negli alimenti di OA 2 - Professionalizzante  (3 CFU, 75 ore) | Prof.ssa Paola Roncada | 051 2097511 [paola.roncada@unibo.it](mailto:paola.roncada@unibo.it) |
| Igiene della produzione degli alimenti per gli animali (foraggi, mangimi e additivi) 2 – Professionalizzante  (6 CFU, 150 ore) | Prof. Andrea Formigoni | 051 2097390 [andrea.formigoni@unibo.it](mailto:andrea.formigoni@unibo.it) |
| Farmacovigilanza e Farmacosorveglianza Veterinaria 2 – professionalizzante  (3 CFU, 75 ore) | Prof. Andrea Barbarossa | 051 2097500 [andrea.barbarossa@unibo.it](mailto:andrea.barbarossa@unibo.it) |
| Controllo dei residui e contaminanti – professionalizzante  (2 CFU, 50 ore) | Prof. Giampiero Pagliuca | 051 2097008 [giampiero.pagliuca@unibo.it](mailto:giampiero.pagliuca@unibo.it) |
| Stages giuridico applicativi di legislazione veterinaria – professionalizzante  (1 CFU, 25 ore) | Prof. Angelo Peli | 051 2097594 [angelo.peli@unibo.it](mailto:angelo.peli@unibo.it) |

**Referente Soggetto ospitante**

Ruolo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Telefono \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**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

*N.B. In caso di infortunio, il tirocinante deve contattare immediatamente l’ufficio amministrativo del Dimevet all’indirizzo* [dipscmedvet.amministrazione@unibo.it](mailto:dipscmedvet.amministrazione@unibo.it).

**INDENNITÀ**

Indennità mensile: NON PREVISTA

**OBIETTIVI SPECIFICI DEL TIROCINIO I ANNO**

|  |  |
| --- | --- |
| **Attività formativa/insegnamento** | **Obiettivo formativo** |
| Tossicologia dei residui negli alimenti di OA 2 - Professionalizzante | Al termine del corso lo specializzando comprende, è in grado di applicare le conoscenze e di esprimere autonomia di giudizio: - sui risultati dei controlli effettuati sugli alimenti ad uso zootecnico nell’ambito del Piano Nazionale Residui e dei Piani di controllo regionali (Regione; IZSLER); - sui controlli effettuati sugli alimenti di origine animale nell’ambito del Piano Nazionale Residui e dei Piani di controllo regionali (Regione; IZSLER). |
| Igiene della produzione degli alimenti per gli animali (foraggi, mangimi e additivi) 2 - Professionalizzante | Al termine del corso lo specializzando verifica, alla luce delle competenze in possesso, ed esprime autonomia di giudizio sulle tecniche utilizzate per assicurare la salubrità degli alimenti utilizzati in alimentazione animale (mangimi, additivi, foraggi) nelle aziende agricole, nei centri di stoccaggio e nei mangimifici. |
| Farmacovigilanza e Farmacosorveglianza Veterinaria 2 - professionalizzante | Al termine del corso lo specializzando è in grado di partecipare direttamente applicando conoscenza ed esprimendo autonomia di giudizio: - all’attività ispettiva per la verifica della corretta distribuzione e detenzione dei farmaci ad uso veterinario e dei mangimi medicati, per apprendere sul campo le modalità di svolgimento dei controlli ufficiali sull’uso del farmaco (ASL; Regione). - alle attività di Farmacovigilanza e di ispezione e campionamento delle diverse matrici e nelle diverse specie in allevamento e al macello (ASL; Regione; Ministero); - alle iniziative, anche formative, volte alla riduzione dell'impiego di antibatterici in medicina veterinaria |
| Controllo dei residui e contaminanti - professionalizzante | Al termine del corso lo specializzando è in grado di partecipare direttamente applicando conoscenza ed esprimendo autonomia di giudizio: - ai piani di sorveglianza in allevamento,  - a livello di prima trasformazione dei prodotti di origine animale,  - all’attività di laboratorio condotta presso l’Istituto Zooprofilattico. |
| Stages giuridico applicativi di legislazione veterinaria - professionalizzante | Al termine del corso lo specializzando sa verificare la corretta applicazione della normativa vigente in materia di sorveglianza sanitaria delle produzioni zootecniche inerente:  - medicinali veterinari;  - biocidi; - Piano Nazionale Residui; - farmacovigilanza, Farmacosorveglianza, antibioticoresistenza; - sottoprodotti di origine animale; - Piano Nazionale Alimenti. |

**ATTIVITÀ PREVISTE TIROCINIO I ANNO**

|  |  |
| --- | --- |
| **Attività formativa/insegnamento** | **Attività principali da svolgere durante il tirocinio** |
| Tossicologia dei residui negli alimenti di OA 2 - Professionalizzante | • modalità corrette di campionamenti ufficiali per la ricerca di farmaci e/o contaminanti (PNR) • controlli mirati a svelare, negli animali allevati le cui carni ed i relativi prodotti sono destinati all'alimentazione umana, eventuali casi di somministrazione illecita di sostanze vietate e di somministrazione abusiva di sostanze autorizzate • controlli mirati, negli animali allevati le cui carni ed i relativi prodotti sono destinati all'alimentazione umana, alla verifica della conformità dei residui di medicinali veterinari, di antiparassitari nonché di agenti contaminanti per l’ambiente con i limiti massimi di residui o i tenori massimi fissati dalle normative comunitarie e nazionali • controlli degli alimenti destinati agli animali (micotossine e altri contaminanti ambientali) • controllo di farmaci e contaminanti su latte, miele e uova destinate al consumo umano. |
| Igiene della produzione degli alimenti per gli animali (foraggi, mangimi e additivi) 2 - Professionalizzante | • campionamento ufficiale alimenti (mangimi e foraggi) da eseguire presso allevamenti, stabilimento di stoccaggio cereali, mangimifici, impianti per la produzione di integratori e impianti di disidratazione e essiccazione foraggi • la gestione della tracciabilità e dei controlli ufficiali previsti da PNAA con particolare attenzione al rispetto dei limiti per micotossine, additivi e contaminanti • la gestione della BDN in allevamento • visite ispettive presso allevamenti di Bovini da latte e da carne con particolare attenzione alla valutazione delle condizioni di stabulazione e gestione delle condizioni igieniche e ambientali : è richiesta la predisposizione di un report dettagliato per queste attività a seguito di linee guida che saranno fornite • valutazione della qualità del latte e dell’uso del farmaco negli allevamenti • valutazione della qualità degli alimenti e delle acque impiegate: report • valutazione delle condizioni di allevamento e delle patologie dei vitelli |
| Farmacovigilanza e Farmacosorveglianza Veterinaria 2 - professionalizzante | • farmacosorveglianza sull'uso del farmaco in allevamento nelle varie filiere e negli animali da compagnia • controllo ricettazione  • attività ispettive presso depositi, grossisti, farmacie e parafarmacie |
| Controllo dei residui e contaminanti - professionalizzante | PNR: scelta del campione, campionamento a livello di produzione primaria, analisi (eventuale), valutazione degli esiti |
| Stages giuridico applicativi di legislazione veterinaria - professionalizzante | Nel corso del periodo di tirocinio, lo specializzando assiste il veterinario Ufficiale partecipando personalmente ad almeno un’azione di controllo a carattere preventivo esercitata, a scelta, in una delle seguenti attività: a) farmacosorveglianza, nell’ambito della produzione, della distribuzione, della detenzione, della fornitura e dell’impiego dei medicinali veterinari. b) Piano nazionale residui, in sede di macellazione. c) Piano Nazionale sull’Alimentazione Animale, presso imprese produttori di mangimi.  In tali attività lo specializzando deve assistere il vet. uff. nel campionamento delle matrici da sottoporre ad analisi, nella verbalizzazione e nell’invio dei campioni al laboratorio d’analisi. Altre attività che lo specializzando è invitato a seguire sono quelle relative ai controlli effettuali in materia di sottoprodotti di origine animale. |

**OBBLIGHI DEL TIROCINANTE**

a) svolgere le attività definite dal programma secondo le indicazioni fornitegli dai tutor;

b) rispettare le norme vigenti in materie di igiene, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro applicate dalla struttura ospitante*;*

c) mantenere per 3 anni, salvo diversi accordi tra le parti, la necessaria riservatezza per quanto attiene a dati, informazioni o conoscenze in merito ai processi produttivi o ai prodotti, acquisiti durante lo svolgimento del tirocinio*;*

d) comunicare agli uffici competenti trasferte e modifiche del programma di tirocinio in merito alla presenza oraria presso il Soggetto ospitante*;*

e) segnalare agli uffici competenti secondo le modalità previste e comunicate ad avvio tirocinio eventuali situazioni non coerenti con quanto previsto dalla Convenzione o dal programma di tirocinio approvato*;*

f) compilare il questionario di valutazione dell’esperienza di tirocinio predisposto dall’Università*.*

**DICHIARAZIONE DEL TIROCINANTE**

Il tirocinante dichiara di non avere legami di parentela o affinità entro il 2° grado con il responsabile legale, il socio o il dirigente responsabile della struttura (Rif. Regolamento Tirocini di Ateneo, art. 5.1 comma 6) consapevole che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 dpr 445/2000.

**OBBLIGHI DEL SOGGETTO OSPITANTE**

* il Soggetto ospitante favorirà l'esperienza di tirocinio nell'ambiente di lavoro attraverso la messa a disposizione di attrezzature, reparti e servizi, l'illustrazione delle tecnologie esistenti, dell'assetto organizzativo e dei processi produttivi*;*
* il Soggetto ospitante si impegna a non utilizzare il tirocinante in attività non coerenti con gli obiettivi del tirocinio esplicitati nel progetto*;*
* Il Soggetto ospitante è tenuto a compilare il questionario di valutazione dell’esperienza di tirocinio predisposto dall’Università*.*

Ozzano dell’Emilia, lì \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Per Approvato dalla Commissione tirocini

Per Validato dal tutor accademico

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(Firma per il Soggetto ospitante)*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(firma del tirocinante)*