



**CORSO DI LAUREA IN
TECNICHE DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI**

TIROCINIO I ANNO

SEDE	TIPO DI ATTIVITA'	N. PROCEDURE	400 ORE TOTALI
➤ DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA Laboratorio di Chimica Ambientale	<ul style="list-style-type: none">● Campionamento e determinazioni analitiche chimiche di acque destinate al consumo umano, di acque minerali, reflue, dialitiche, di piscina.● Controlli ambientali dell'aria delle sale operatorie.● Controlli dei gas anestetici, rilevazione dei parametri microclimatici.	15 10 10	
➤ DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA Laboratorio di Microbiologia	<ul style="list-style-type: none">● Procedure di sterilizzazione con autoclave e stufetta a secco● Procedure di analisi microbiologiche di campioni di acqua● Procedure microbiologiche su alimenti cotti● Campionamenti microbiologici dell'aria effettuati mediante l'ausilio di un apparecchio S.A.S.● Rilevazioni di presenza di indice di contaminazione organica sulle acque reflue dagli impianti di depurazione secondo il D.Lgs152/06 per la determinazione degli Escherichia coli.	5 5 5 3 3	
➤ SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE presso Aziende Sanitarie e Università Federico II	<ul style="list-style-type: none">● Sopralluoghi per la valutazione del rischio da videoterminale (CUP, ufficio ticket, uffici amministrativi dove vi sono videoterminalisti)● Sopralluoghi per la valutazione dei rischi trasversali (rischi gestionali, organizzativi, rischio antincendio, rischi da stress e mobbing)	2 2	



CORSO DI LAUREA IN
TECNICHE DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI

TIROCINIO II ANNO

SEDE	TIPO DI ATTIVITA'	N. PROCEDURE	600 ORE TOTALI
➤ DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE	<ul style="list-style-type: none">● Ispezioni negli ambienti di lavoro con valutazione dei rischi legati al:<ol style="list-style-type: none">1. microclima2. illuminazione3. rumore ● Stima dei rischi ed individuazione delle misure di prevenzione	5 5 5 10	
➤ SERVIZI DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	<p style="text-align: center;">Sopralluoghi per la valutazione del rischio:</p> <ul style="list-style-type: none">● biologico (P.O. /P.S.I./Distretti) presso laboratori, sale operatorie, ambulatori.● chimico (P.O. /P.S.I./Distretti) presso laboratori, sale operatorie, ambulatori● da movimentazione pazienti con il metodo MAPO in reparti a rischio (ortopedia, rianimazione, geriatria, ecc.)● da videoterminale (CUP, ufficio ticket, uffici amministrativi dove vi sono videoterminalisti)● rischi trasversali (rischi gestionali, organizzativi, rischio antincendio, rischi da stress e mobbing) <p style="text-align: center;">Stesura delle relazioni relative ai rischi valutati nelle strutture sanitarie del territorio</p>	5 5 5 5 5	



**CORSO DI LAUREA IN
TECNICHE DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI**

<p>➤ UOML</p>	<ul style="list-style-type: none">● Sopralluoghi per apertura e chiusura cantieri per bonifica dell'amianto● Piano di smaltimento amianto● Sopralluoghi per valutare il rischio da vibrazione● Sopralluoghi per la misurazione del radon● Sopralluoghi per la verifica dei limiti minimi per altezza, cubatura e superfici dei locali, ai sensi del D.P.R. 303/56 art. 6● Sopralluoghi per autorizzazione in deroga per locali sotterranei ai sensi D.P.R. 303/56 art. 8 <p>Stesura delle relazioni relative ai sopralluoghi effettuati</p>	<p style="text-align: center;">5</p>	
<p>➤ SIAN</p>	<ul style="list-style-type: none">● Verifica preliminare alla realizzazione e/o attivazione di imprese alimentari: pareri obbligatori che devono essere espressi dal Servizio su progetti edilizi per la costruzione o la modifica di locali nei quali si insedieranno imprese alimentari e dei pareri che devono essere espressi dal Servizio prima dell'attivazione, cioè dell'apertura, di imprese alimentari, finalizzati al rilascio delle autorizzazioni sanitarie da parte dei Comuni.● Controllo ufficiale dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese alimentari: controllo e sorveglianza sulla produzione, preparazione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, somministrazione degli alimenti finalizzati a garantire l'idoneità igienico-sanitaria dei processi produttivi e la sicurezza dei prodotti alimentari nelle diverse fasi di produzione, preparazione, deposito, trasporto, somministrazione e vendita. Sopralluoghi presso Centri di Cottura delle ditte di ristorazione ospedaliera, scolastica, aziendale.● Sorveglianza e indagini per gli aspetti di competenza in occasione di casi sospetti o accertati di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni di origine alimentare <p>Stesura di relazioni relative a sopralluoghi effettuati</p>	<p style="text-align: center;">10</p> <p style="text-align: center;">10</p> <p style="text-align: center;">10</p>	



CORSO DI LAUREA IN
TECNICHE DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI

➤ SISP	● Sopralluoghi presso impianti di acque reflue, impianti di depurazione	5	
	● Ispezione dei luoghi di lavoro e redazione di relativi verbali di ispezione	5	



CORSO DI LAUREA IN
TECNICHE DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI

TIROCINIO III ANNO			
SEDE	TIPO DI ATTIVITA'	N. PROCEDURE	500 h. Totali
➤ SICUREZZA VETERINARIA	<ul style="list-style-type: none">• Simulazione di un sequestro sanitario, amministrativo, penale	3	
	<ul style="list-style-type: none">• Simulazione di redazione di processi verbali	3	
	<ul style="list-style-type: none">• Simulazione di un prelievo campione e successiva prova di campo per prelievo alimenti	3	
	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazione pratica di controllo ufficiale durante le fasi di trasporto degli alimenti di O.A.	1	
	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazione pratica sul controllo ufficiale presso impianti di produzione di prodotti lattiero-caseari	1	
	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazione pratica di controllo presso impianti di macellazione animale	1	
	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazione pratica di controllo presso impianti di produzione di prodotti a base di latte e latte trattato termicamente	1	
	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazione pratica di controllo presso stabilimenti di preparazione carne e di prodotti a base di carne	1	
	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazione pratica di controllo presso impianti di lavorazione miele e altri prodotti di alveare	1	
	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazione pratica di controllo presso stabilimenti di imballaggio uova destinate al consumo umano	1	
	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazione pratica di controllo presso impianto di depurazione mitili	1	
	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazione pratica di controllo presso stabilimento di trasformazione prodotti della pesca	1	
	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazione pratica di controllo presso allevamenti aziende zootecniche	1	
	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazione pratica sugli alimenti destinati all'alimentazione animale alla luce del Reg. CE n.183/05.	1	
	<ul style="list-style-type: none">• Esercitazione pratica sulle modalità prelievo campioni di	1	



CORSO DI LAUREA IN
TECNICHE DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI

	<p>mangime</p> <ul style="list-style-type: none">• Esercitazione pratica sulle modalità di controllo sul trasporto degli animali per il rispetto delle norme sul benessere• Esercitazione pratica di controllo della filiera dei sottoprodotti di origine animale Reg. CE n. 1069/09	1	
➤ SICUREZZA SUI CANTIERI	<ul style="list-style-type: none">• Partecipazione a sopralluoghi ed ispezioni nei cantieri di grandi opere pubbliche	10	