

## Dettaglio Area di attività

---

**SETTORE** - 02 Produzioni alimentari

**PROCESSO** - Lavorazione e produzione lattiero e caseario

**SEQUENZA DI PROCESSO** - Produzione di prodotti lattiero e caseari

---

### **ADA.02.03.02 (ex ADA.2.149.449) - Produzione di formaggi freschi e molli**

Ra1: Realizzare la pastorizzazione del latte, effettuando preventivamente, sulla base dei protocolli previsti per la produzione di formaggi freschi e molli, il controllo qualitativo organolettico delle materie prime, la filtrazione del latte e procedendo successivamente all'abbassamento controllato della temperatura per la realizzazione dell'acidificazione lattica

#### ATTIVITA' RA.02.03.02.1

Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di formaggi freschi e molli

Realizzazione filtrazione e pulizia del latte per la produzione di formaggi freschi e molli

Gestione del processo di pastorizzazione e abbassamento controllato della temperatura per la realizzazione dell'acidificazione lattica

Ra2: Preparare la pasta di formaggio, sulla base dei protocolli previsti per la produzione di formaggi freschi e molli, effettuando la lavorazione della cagliata, la sgocciolatura e la raccolta del siero idoneo alle altre tipologie di produzione e di salatura della cagliata

#### ATTIVITA' RA.02.03.02.2

Esecuzione del trattamento della cagliata a temperatura di refrigerazione

controllata

Valutazione dello stato di separazione della cagliata dal siero per l'idoneità allo scarico

Realizzazione della raccolta del siero per successive produzioni (es.: ricotta, siero in polvere, alimento per suini, ecc.)

Realizzazione della salatura del formaggio

Ra3: Eseguire la detersione, l'igienizzazione e la sanificazione, in base ai protocolli previsti, controllando le acque di sanificazione degli impianti di produzione di formaggi freschi e molli, nel rispetto delle prescrizioni normative vigenti

ATTIVITA' RA.02.03.02.3

Esecuzione delle operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione di macchine, impianti e locali

## Codici ISTAT CP2021 associati all'ADA

Codice CP	Titolo CP
6.5.1.5.0	Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie
7.3.2.2.0	Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero caseari

## Codici ISTAT ATECO associati alla sequenza di processo

Codice Ateco	Titolo Ateco
10.51.10	Trattamento igienico del latte
10.51.20	Produzione di derivati del latte
10.52.00	Produzione di gelati

Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche - Corso  
d'Italia, 33 - 00198 Roma - C.F. 80111170587

Copyright 2026 INAPP | All Rights Reserved