

## 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 pasteurizzazione 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 pasteurizzazione 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 deterzione, 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, deterzione e sanificazione di macchine, impianti e locali

## Codici ISTAT CP2021 associati all'ADA

<b>Codice CP</b>	<b>Titolo CP</b>
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

<b>Codice Ateco</b>	<b>Titolo Ateco</b>
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