

## Dettaglio Area di attività

---

SETTORE - 02 Produzioni alimentari

PROCESSO - Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari

SEQUENZA DI PROCESSO - Lavorazione e produzione di piatti pronti e prodotti omogeneizzati e liofilizzati

---

### ADA.02.01.07 (ex ADA.2.258.458) - Produzione di piatti pronti da cuocere

Ra1: Predisporre le materie prime, i semilavorati e i condimenti base, a partire dal piano di lavoro fornito, avendo preventivamente effettuato il loro controllo qualitativo organolettico e disponendole per le diverse linee di produzione per le successive fasi di lavorazione o preparandole in prodotti pronti a cuocere per il consumo finale

#### ATTIVITA' RA.02.01.07.1

Controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione di piatti pronti

Realizzazione della pulitura, dei frazionamenti e della porzionatura dei prodotti

Preparazione degli elementi base della ricetta (impasti, condimenti, farciture, panature, sughii, salse, ecc.)

Preparazione per il consumo finale diretto di prodotti pronti a cuocere

Ra2: Preparare i piatti pronti in base alle ricette e ai protocolli di preparazione previsti, curando il processo di miscelazione, cottura e calibratura e i successivi processi di stabilizzazione, pastorizzazione e sterilizzazione del prodotto

#### ATTIVITA' RA.02.01.07.2

Gestione del processo, dei tempi e delle diverse modalità di cottura o scottatura

Gestione del processo di miscelazione dei semilavorati e calibratura del prodotto finale

Gestione del processo di stabilizzazione, pastorizzazione e sterilizzazione del prodotto in massa o pre-confezionato

Ra3: Eseguire la surgelazione, in base ai protocolli previsti, curando preventivamente i processi di raffreddamento e tenendo conto della tipologia di prodotto finale da realizzare

ATTIVITA' RA.02.01.07.3

Realizzazione del processo di raffreddamento e/o surgelazione del prodotto

Ra4: Eseguire la detersione, l'igienizzazione e la sanificazione, nel rispetto dei protocolli previsti, smaltendo gli scarti di produzione (solidi o liquidi) controllando le acque di processo e quelle di sanificazione degli impianti di produzione di piatti pronti, nel rispetto delle prescrizioni normative vigenti

ATTIVITA' RA.02.01.07.4

Controllo ed eventuale trattamento delle acque di processo e di quelle usate per la sanificazione degli impianti per la produzione di piatti pronti

Realizzazione delle operazioni di lavaggio, detersione e sanificazione delle macchine e degli impianti di produzione di piatti pronti

Gestione dell'impianto di depurazione e smaltimento dei sottoprodotti di natura solida e liquida della produzione di piatti pronti

## Codici ISTAT CP2021 associati all'ADA

Codice CP	Titolo CP
7.3.2.1.0	Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce
7.3.2.3.3	Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali
7.3.2.4.2	Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura

## Codici ISTAT ATECO associati alla sequenza di processo

Codice Ateco	Titolo Ateco
10.31.00	Lavorazione e conservazione delle patate
10.39.00	Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)
10.84.00	Produzione di condimenti e spezie
10.85.01	Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame
10.85.02	Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips
10.85.03	Produzione di piatti pronti a base di ortaggi
10.85.04	Produzione di pizza confezionata
10.85.05	Produzione di piatti pronti a base di pasta
10.85.09	Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari
10.86.00	Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici
10.89.09	Produzione di altri prodotti alimentari nca

