

Dettaglio Area di attività

SETTORE - 02 Produzioni alimentari

PROCESSO - Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e pesce

SEQUENZA DI PROCESSO - Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e prodotti ittici

ADA.02.05.02 (ex ADA.2.151.466) - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti

Ra1: Effettuare la produzione dei prodotti di salumeria, effettuando i controlli su tutte le fasi in modo da garantirne la conformità agli standard in essere e realizzando preventivamente il controllo della qualità delle materie prime, la preparazione degli involucri, la triturazione/macinazione delle carni e la preparazione delle conce secondo le ricette previste

ATTIVITA' RA.02.05.02.1

Esecuzione del controllo qualitativo delle materie prime per la produzione di insaccati

Gestione del processo di preparazione e/o triturazione della carne

Predisposizione degli involucri da utilizzare per la produzione dei vari tipi di insaccati

Realizzazione dell'arrotoatura, insacco e legatura manualmente o con macchine automatiche

Realizzazione della salagione

Ra2: Effettuare i trattamenti di cottura e/o asciugatura e stagionatura (a seconda del

tipo di prodotto), controllando i parametri previsti e monitorando il calo di peso ed il corretto sviluppo delle mufte di copertura (ove applicabile)

ATTIVITA' RA.02.05.02.2

Gestione del processo di cottura e post-cottura

Gestione del processo di asciugatura e stagionatura

Ra3: Effettuare la fumigazione come tecnica di aromatizzazione, verificando le caratteristiche del prodotto (fresco o stagionato) e controllando nel tempo i parametri previsti

ATTIVITA' RA.02.05.02.3

Gestione del processo di affumicatura di prodotti specifici (es.: salame ungherese, salame napoletano, wurstel, ecc.)

Codici ISTAT CP2021 associati all'ADA

Codice CP	Titolo CP
6.5.1.1.2	Norcini
6.5.1.1.4	Addetti alla conservazione di carni e pesci
7.3.2.1.0	Conduttori di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce

Codici ISTAT ATECO associati alla sequenza di processo

Codice Ateco	Titolo Ateco
10.11.00	Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)
10.12.00	Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi)

Codice Ateco	Titolo Ateco
10.13.00	Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)
10.20.00	Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera
10.92.00	Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia
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



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

Copyright 2019 INAPP | All Rights Reserved