

Tecnico delle produzioni alimentari - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

SETTORE 02. Produzioni alimentari

REPERTORIO - Istruzione e Formazione Professionale quadriennale - leFP
quadriennale

 EQF - 4

AdA associate alla Qualificazione

ADA.02.01.01 (ex ADA.2.136.401) - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari

ADA.02.01.02 (ex ADA.2.136.402) - Progettazione alimentare

ADA.02.01.03 (ex ADA.2.136.404) - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare

ADA.02.01.04 (ex ADA.2.136.405) - Organizzazione e gestione del processo produttivo

ADA.02.01.05 (ex ADA.2.136.410) - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari

ADA.02.01.08 (ex ADA.2.139.411) - Confezionamento ed etichettatura

ADA.02.02.02 (ex ADA.2.143.422) - Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno

ADA.02.02.03 (ex ADA.2.143.423) - Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza

ADA.02.02.04 (ex ADA.2.143.424) - Produzione industriale di pasta (secca e fresca)

ADA.02.02.05 (ex ADA.2.144.426) - Produzione artigianale di prodotti di pasticceria

ADA.02.02.06 (ex ADA.2.144.429) - Produzione artigianale di prodotti di panetteria

ADA.02.02.07 (ex ADA.2.144.447) - Produzione artigianale di pasta fresca (farcita e non)

Competenze

Titolo: Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore
Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio nel settore
Normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore
Nozioni di primo soccorso
Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore

ABILITÀ/CAPACITÀ

Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore
Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone
Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore
Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore
Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza
Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore
Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone
Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore
Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore
Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza
Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione di settore
Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute

su altre persone

Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore

Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza

sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore

Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza

Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore

Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza

Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione

di settore

Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute

su altre persone

Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici del settore

Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza

sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore

Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza

Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore

Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza

Titolo: Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Procedure e protocolli di igiene alimentare

Normativa e regolamenti di igiene alimentare

Principali metodi e tecniche di analisi per il controllo delle caratteristiche di purezza e qualità dei prodotti alimentari

Metodologie e tecniche di analisi sensoriale

Muffe e aflatossine

Fattori di rischio microbiologici e chimico-fisici per le diverse tipologie di prodotti alimentari

Protocolli aziendali di campionamento, analisi e controllo delle materie e dei prodotti alimentari

Classificazione e caratteristiche dei prodotti e delle materie prime alimentari

I batteri e le sostanze contaminanti degli alimenti: classificazione e modalità di

ABILITÀ/CAPACITÀ

Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati in relazione al processo di approvvigionamento e di stoccaggio

Applicare tecniche di valutazione delle caratteristiche organolettiche, dell'appetibilità e del valore nutritivo dei prodotti in ingresso

Applicare procedure di controllo della qualità e dell'idoneità dei prodotti alimentari trasformati

Applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo identificati

Applicare tecniche di analisi sensoriale visiva, olfattiva e gustativa

Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura

Effettuare la compilazione delle schede di autocontrollo previste dalla normativa vigente

Applicare criteri di differenziazione e catalogazione dei prodotti alimentari in rapporto alle diverse finalità della produzione, della vendita, della resa o della distruzione

Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati in relazione al processo di approvvigionamento e di stoccaggio

Applicare tecniche di valutazione delle caratteristiche organolettiche, dell'appetibilità e del valore nutritivo dei prodotti in ingresso

Applicare procedure di controllo della qualità e dell'idoneità dei prodotti alimentari trasformati

Applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo identificati

Applicare tecniche di analisi sensoriale visiva, olfattiva e gustativa

Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura

Effettuare la compilazione delle schede di autocontrollo previste dalla normativa vigente

Applicare criteri di differenziazione e catalogazione dei prodotti alimentari in rapporto alle diverse finalità della produzione, della vendita, della resa o della distruzione

Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati in relazione al processo di approvvigionamento e di stoccaggio

Applicare tecniche di valutazione delle caratteristiche organolettiche, dell'appetibilità e del valore nutritivo dei prodotti in ingresso

Applicare procedure di controllo della qualità e dell'idoneità dei prodotti alimentari trasformati

Applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo identificati

Applicare tecniche di analisi sensoriale visiva, olfattiva e gustativa

Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura

Effettuare la compilazione delle schede di autocontrollo previste dalla

normativa vigente

Applicare criteri di differenziazione e catalogazione dei prodotti alimentari in rapporto alle diverse finalità della produzione, della vendita, della resa o della distruzione

Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati in relazione al processo di approvvigionamento e di stoccaggio

Applicare tecniche di valutazione delle caratteristiche organolettiche, dell'appetibilità e del valore nutritivo dei prodotti in ingresso

Applicare procedure di controllo della qualità e dell'idoneità dei prodotti alimentari trasformati

Applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo identificati

Applicare tecniche di analisi sensoriale visiva, olfattiva e gustativa

Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura

Effettuare la compilazione delle schede di autocontrollo previste dalla normativa vigente

Applicare criteri di differenziazione e catalogazione dei prodotti alimentari in rapporto alle diverse finalità della produzione, della vendita, della resa o della distruzione

Titolo: Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Metodi e tecniche di approntamento/avvio

Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore

Strumenti e sistemi di rappresentazione grafica convenzionale di settore

Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore

Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati

Procedure e tecniche di monitoraggio per l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore

Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle

principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore
Normativa di tutela ambientale e procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione
Servizi di pulizia, igienizzazione e sanificazione ambientale

ABILITÀ/CAPACITÀ

Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio

Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore

Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore

Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore

Applicare tecniche e procedure di sanificazione, igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature

Applicare procedure di monitoraggio e controllo delle attività di igienizzazione e sanificazione ordinaria degli ambienti e delle attrezzature

Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio

Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore

Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore

Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore

Applicare tecniche e procedure di sanificazione, igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature

Applicare procedure di monitoraggio e controllo delle attività di igienizzazione e sanificazione ordinaria degli ambienti e delle attrezzature

Applicare procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione

Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio

Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore

Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore

Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore

Applicare tecniche e procedure di sanificazione, igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature

Applicare procedure di monitoraggio e controllo delle attività di igienizzazione e sanificazione ordinaria degli ambienti e delle attrezzature

Applicare procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione

Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio
Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore
Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore
Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore
Applicare tecniche e procedure di sanificazione, igienizzazione di locali, macchinari e attrezzature
Applicare procedure di monitoraggio e controllo delle attività di igienizzazione e sanificazione ordinaria degli ambienti e delle attrezzature
Applicare procedure di smaltimento degli scarti di lavorazione

Titolo: Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Strumenti e procedure di etichettatura
Strumenti e tecniche di confezionamento dei prodotti alimentari
Procedure ed elementi di tracciabilità del prodotto alimentare
Normativa specifica in materia di tracciabilità e contraffazione dei prodotti alimentari
I marchi di tutela territoriali
Piattaforme tecnologiche integrate per la condivisione delle informazioni lungo la supply chain
Normativa specifica in materia di allergeni

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare tecniche di confezionamento
Applicare procedure e metodiche per la descrizione ed etichettatura dei prodotti finali
Utilizzare le tecnologie a supporto della tracciabilità alimentare

Applicare le procedure di tracciabilità assicurando la corrispondenza tra analisi realizzate e lotti
Individuare i contenuti informativi e gli elementi comunicativi delle etichette
Applicare tecniche di confezionamento
Applicare procedure e metodiche per la descrizione ed etichettatura dei prodotti finali
Utilizzare le tecnologie a supporto della tracciabilità alimentare
Applicare le procedure di tracciabilità assicurando la corrispondenza tra analisi realizzate e lotti
Individuare i contenuti informativi e gli elementi comunicativi delle etichette
Applicare tecniche di confezionamento
Applicare procedure e metodiche per la descrizione ed etichettatura dei prodotti finali
Utilizzare le tecnologie a supporto della tracciabilità alimentare
Applicare le procedure di tracciabilità assicurando la corrispondenza tra analisi realizzate e lotti
Individuare i contenuti informativi e gli elementi comunicativi delle etichette
Applicare tecniche di confezionamento
Applicare procedure e metodiche per la descrizione ed etichettatura dei prodotti finali
Utilizzare le tecnologie a supporto della tracciabilità alimentare
Applicare le procedure di tracciabilità assicurando la corrispondenza tra analisi realizzate e lotti
Individuare i contenuti informativi e gli elementi comunicativi delle etichette

Titolo: Intervenire nelle diverse fasi del processo di lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, assicurando gli standard specifici di lavorazione e di qualità richiesti dalla tipicità dei prodotti e dell'offerta aziendale

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Fasi e metodi di lavorazione delle diverse tipologie di prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno
Tecniche di decorazione, guarnizione e farcitura
Tipologie e classificazione dei prodotti
Tecniche, ambienti e metodi specifici di produzioni di pasticceria, pasta e

prodotti da forno tipiche del territorio
Standard di qualità e normativa specifica di settore

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare le tecniche e i protocolli previsti per la preparazione di prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Individuare azioni correttive nelle diverse fasi di processo produttivo in rapporto ad andamenti non conformi allo standard

Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto anche in relazione alle specificità territoriali

Verificare la conformità delle diverse azioni e fasi di lavorazione ai parametri e agli standard di qualità

Applicare tecniche di monitoraggio del processo di lavorazione

Applicare le tecniche e i protocolli previsti per la preparazione di prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Individuare azioni correttive nelle diverse fasi di processo produttivo in rapporto ad andamenti non conformi allo standard

Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto anche in relazione alle specificità territoriali

Verificare la conformità delle diverse azioni e fasi di lavorazione ai parametri e agli standard di qualità

Applicare tecniche di monitoraggio del processo di lavorazione

Applicare le tecniche e i protocolli previsti per la preparazione di prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Individuare azioni correttive nelle diverse fasi di processo produttivo in rapporto ad andamenti non conformi allo standard

Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e valorizzazione del prodotto anche in relazione alle specificità territoriali

Verificare la conformità delle diverse azioni e fasi di lavorazione ai parametri e agli standard di qualità

Applicare tecniche di monitoraggio del processo di lavorazione

Applicare le tecniche e i protocolli previsti per la preparazione di prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Utilizzare strumenti, utensili, attrezzature e macchinari per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

Individuare azioni correttive nelle diverse fasi di processo produttivo in rapporto ad andamenti non conformi allo standard

Individuare tecniche, ambienti e metodiche specifiche di produzione e

valorizzazione del prodotto anche in relazione alle specificità territoriali
Verificare la conformità delle diverse azioni e fasi di lavorazione ai parametri e agli standard di qualità
Applicare tecniche di monitoraggio del processo di lavorazione

Titolo: Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti di pasticceria, pasta e prodotti da forno e del processo organizzativo e lavorativo

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità
Sistema di qualità e principali modelli
Tecniche e strumenti per il controllo di qualità
Processi e fasi della produzione e trasformazione alimentare
Modello produttivo e organizzativo dell'azienda
Tipologie di prodotto in rapporto al target della clientela e alle specificità territoriali
Intolleranze e allergie
Regimi alimentari ed elementi di dietetica
Elementi di customer satisfaction
Elementi di marketing aziendale

ABILITÀ/CAPACITÀ

Individuare proposte di miglioramento degli standard di qualità dei prodotti
Formulare proposte di nuovi prodotti valutandone la fattibilità
Individuare anomalie e segnalare non conformità
Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro
Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa delle singole fasi del processo di produzione
Collaborare all'analisi di nuovi target di mercato
Collaborare all'analisi dei fabbisogni e delle richieste dei clienti al fine di stimolare l'offerta dell'azienda

Applicare tecniche e strategie volte alla massimizzazione della soddisfazione della clientela
Individuare proposte di miglioramento degli standard di qualità dei prodotti
Formulare proposte di nuovi prodotti valutandone la fattibilità
Individuare anomalie e segnalare non conformità
Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro
Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa delle singole fasi del processo di produzione
Collaborare all'analisi di nuovi target di mercato
Collaborare all'analisi dei fabbisogni e delle richieste dei clienti al fine di stimolare l'offerta dell'azienda
Applicare tecniche e strategie volte alla massimizzazione della soddisfazione della clientela
Individuare proposte di miglioramento degli standard di qualità dei prodotti
Formulare proposte di nuovi prodotti valutandone la fattibilità
Individuare anomalie e segnalare non conformità
Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro
Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa delle singole fasi del processo di produzione
Collaborare all'analisi di nuovi target di mercato
Collaborare all'analisi dei fabbisogni e delle richieste dei clienti al fine di stimolare l'offerta dell'azienda
Applicare tecniche e strategie volte alla massimizzazione della soddisfazione della clientela
Individuare proposte di miglioramento degli standard di qualità dei prodotti
Formulare proposte di nuovi prodotti valutandone la fattibilità
Individuare anomalie e segnalare non conformità
Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro
Applicare pratiche di correzione per migliorare la qualità e la resa delle singole fasi del processo di produzione
Collaborare all'analisi di nuovi target di mercato
Collaborare all'analisi dei fabbisogni e delle richieste dei clienti al fine di stimolare l'offerta dell'azienda
Applicare tecniche e strategie volte alla massimizzazione della soddisfazione della clientela

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
3.2.2.3.2	Tecnici dei prodotti alimentari
2.3.1.1.4	Biotechnologi
6.5.1.4.0	Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande
3.1.5.4.1	Tecnici della preparazione alimentare
3.1.5.4.2	Tecnici della produzione alimentare
7.2.8.1.0	Addetti a macchine confezionatrici e al confezionamento di prodotti industriali
7.3.2.9.0	Conduttori di macchinari per la produzione di pasticceria e prodotti da forno
7.3.2.3.3	Conduttori di macchinari industriali per la lavorazione di prodotti a base di cereali
6.5.1.3.1	Pasticcieri e cioccolatai
6.5.1.2.1	Panettieri
6.5.1.2.2	Pastai

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
10.51.10	Trattamento igienico del latte
10.81.00	Produzione di zucchero
10.84.00	Produzione di condimenti e spezie
10.86.00	Produzione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici
10.91.00	Produzione di mangimi per l'alimentazione degli animali da allevamento
10.92.00	Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia
11.04.00	Produzione di altre bevande fermentate non distillate

Codice Ateco	Titolo Ateco
11.05.00	Produzione di birra
11.06.00	Produzione di malto
10.61.20	Lavorazione del riso
10.11.00	Lavorazione e conservazione di carne, esclusa la carne di volatili
10.12.00	Lavorazione e conservazione di carne di volatili
10.13.00	Produzione di prodotti a base di carne, inclusi prodotti a base di carne di volatili
10.31.00	Lavorazione e conservazione di patate
10.32.00	Produzione di succhi a base di frutta e ortaggi
10.39.00	Altre attività di lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi
10.41.10	Produzione di olio di oliva
10.41.20	Produzione di altri oli vegetali
10.41.30	Produzione di oli e grassi animali
10.42.00	Produzione di margarina e di grassi alimentari simili
10.51.20	Produzione di derivati del latte
10.52.00	Produzione di gelati
10.62.00	Produzione di amidi e di prodotti amidacei
10.71.10	Produzione di pane e prodotti di panetteria simili
10.71.20	Produzione di prodotti di pasticceria freschi
10.72.00	Produzione di fette biscottate, biscotti, prodotti di pasticceria conservati
10.82.00	Produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie
10.85.01	Produzione di pasti e piatti preparati a base di carne, inclusi pasti e piatti preparati a base di carne di volatili
10.85.02	Produzione di pasti e piatti preparati a base di pesce

Codice Ateco	Titolo Ateco
10.85.03	Produzione di pasti e piatti preparati a base di ortaggi
10.85.04	Produzione di pizza surgelata o altrimenti conservata
10.85.05	Produzione di pasti e piatti preparati a base di pasta
10.85.09	Produzione di altri pasti e piatti preparati
10.89.09	Produzione di altri prodotti alimentari vari n.c.a.
11.01.00	Distillazione, rettifica e miscelatura di alcolici
11.02.10	Produzione di vini, esclusi vini spumanti e altri vini speciali
11.02.20	Produzione di vini spumanti e altri vini speciali
11.03.00	Produzione di sidro e di altre bevande fermentate a base di frutta
12.00.00	Produzione di prodotti del tabacco
10.20.01	Lavorazione di alghe
10.20.09	Altre attività di lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi
10.61.11	Lavorazione di frumento
10.61.19	Lavorazione di altri cereali
10.61.90	Lavorazioni di altre granaglie
10.73.01	Produzione di prodotti farinacei freschi
10.73.02	Produzione di prodotti farinacei conservati
10.83.01	Lavorazione di tè e di altri preparati per infusi
10.83.02	Lavorazione di caffè
10.89.01	Produzione di integratori alimentari
11.07.01	Produzione di bibite analcoliche
11.07.02	Produzione di acque in bottiglia
70.20.02	Attività di certificazione di processi

Codice Ateco	Titolo Ateco
71.20.29	Altre attività di controllo di qualità e certificazione di prodotti
82.92.10	Attività di imballaggio di generi alimentari

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

Copyright 2026 INAPP | All Rights Reserved