

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

SETTORE 02. Produzioni alimentari

REPERTORIO - Istruzione e Formazione Professionale quadriennale - IeFP
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 dei 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 | Biotecnologi |
| 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