

Dettaglio Qualificazione | Atlante Lavoro | INAPP

# 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 deli alimenti: classificazione e modalità di



#### rilevazione

## 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
10.11.00	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)
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
10.31.00	Lavorazione e conservazione delle patate



Codice Ateco	Titolo Ateco
10.32.00	Produzione di succhi di frutta e di ortaggi
10.39.00	Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)
10.41.10	Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria
10.41.20	Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria
10.41.30	Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati
10.42.00	Produzione di margarina e di grassi commestibili simili
10.51.10	Trattamento igienico del latte
10.51.20	Produzione dei derivati del latte
10.52.00	Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico
10.61.10	Molitura del frumento
10.61.20	Molitura di altri cereali
10.61.30	Lavorazione del riso
10.61.40	Altre lavorazioni di semi e granaglie
10.62.00	Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)
10.71.10	Produzione di prodotti di panetteria freschi
10.71.20	Produzione di pasticceria fresca
10.72.00	Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati
10.73.00	Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili
10.81.00	Produzione di zucchero
10.82.00	Produzione di cacao in polvere, cioccolato, caramelle e confetterie
10.83.01	Lavorazione del caffè



Codice Ateco	Titolo Ateco
10.83.02	Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi
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
10.89.01	Produzione di estratti e succhi di carne
10.89.09	Produzione di altri prodotti alimentari nca
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
11.01.00	Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici
11.02.10	Produzione di vini da tavola e v.p.q.r.d.
11.02.20	Produzione di vino spumante e altri vini speciali
11.03.00	Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta
11.04.00	Produzione di altre bevande fermentate non distillate
11.05.00	Produzione di birra
11.06.00	Produzione di malto
11.07.00	Industria delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia
12.00.00	Industria del tabacco
71.20.21	Controllo di qualità e certificazione di prodotti, processi e sistemi



Codice Ateco	Titolo Ateco
82.92.10	Imballaggio e confezionamento di generi alimentari

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

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved