

TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI

 SETTORE 02. [Produzioni alimentari](#)

REPERTORIO - Friuli Venezia Giulia

AdA associate alla Qualificazione

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

Tabelle di equivalenza AdA

PROGETTISTA ALIMENTARE Emilia-Romagna

TECNICO PER LA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI AGRO-ALIMENTARI Lombardia

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | Ra1 | Ra2 | Ra3 |
|---------------------------------------------|------------|------------|-----|-----|-----|
| Tecnico delle lavorazioni lattiero casearie | Piemonte | 3 | X | X | X |

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | Ra1 | Ra2 | Ra3 |
|------------------------|----------------|------------|-----|-----|-----|
| PROGETTISTA ALIMENTARE | Emilia-Romagna | 2 | X | X | |

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | Ra1 | Ra2 | Ra3 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------|------------|------------|------------|
| TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE BEVANDE | Friuli Venezia Giulia | 2 | X | X | |
| TECNICO DELLE TRASFORMAZIONI LATTIERO-CASEARIE | Friuli Venezia Giulia | 2 | X | X | |
| DEFINIZIONE DELLA GAMMA DI PRODOTTI OFFERTI | Friuli Venezia Giulia | 2 | X | X | |
| TECNICO DELLA LAVORAZIONE DELLE CARNI | Friuli Venezia Giulia | 2 | X | X | |
| TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI | Friuli Venezia Giulia | 2 | X | X | |
| TECNICO DELLE PRODUZIONI SPECIALI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE | Friuli Venezia Giulia | 2 | X | X | |
| TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI | Friuli Venezia Giulia | 2 | X | X | |
| TECNICO DI PASTICCERIA | Friuli Venezia Giulia | 2 | X | X | |
| TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE DEI VEGETALI | Friuli Venezia Giulia | 2 | X | X | |
| Esperto in biotecnologie dei prodotti alimentari | Liguria | 2 | X | X | |
| TECNICO PER LA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI AGRO-ALIMENTARI | Lombardia | 2 | X | X | |

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | Ra1 | Ra2 | Ra3 |
|-----------------------------------------------------------|------------|------------|-----|-----|-----|
| Progettista alimentare | Molise | 2 | X | X | |
| Pasticceria artigianale per regimi alimentari alternativi | Piemonte | 1 | X | | |

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | Ra1 | Ra2 | Ra3 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|-----|-----|-----|
| Tecnico della progettazione alimentare | Lazio | 0 | | | |
| Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali | Sicilia | 0 | | | |
| Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali | Sicilia | 0 | | | |

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

Tabella di equivalenza AdA

Tecnico della trasformazione agroalimentare Piemonte

Tabella delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | Ra1 | Ra2 | Ra3 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------|------------|------------|------------|
| TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI | Friuli Venezia Giulia | 3 | X | X | X |
| TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE DEI VEGETALI | Friuli Venezia Giulia | 3 | X | X | X |
| TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI | Friuli Venezia Giulia | 3 | X | X | X |
| TECNICO DELLE TRASFORMAZIONI LATTIERO-CASEARIE | Friuli Venezia Giulia | 3 | X | X | X |
| TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE BEVANDE | Friuli Venezia Giulia | 3 | X | X | X |
| TECNICO DELLA LAVORAZIONE DELLE CARNI | Friuli Venezia Giulia | 3 | X | X | X |
| TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI | Friuli Venezia Giulia | 3 | X | X | X |
| TECNICO DELLE PRODUZIONI SPECIALI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE | Friuli Venezia Giulia | 3 | X | X | X |
| TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI | Friuli Venezia Giulia | 3 | X | X | X |
| TECNICO DI PASTICCERIA | Friuli Venezia Giulia | 3 | X | X | X |

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | Ra1 | Ra2 | Ra3 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|------------|------------|------------|
| OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE - CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI | Piemonte | 3 | X | X | X |
| Tecnico della trasformazione agroalimentare | Piemonte | 3 | X | X | X |
| Tecnico delle lavorazioni lattiero casearie | Piemonte | 3 | X | X | X |
| OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE | Piemonte | 3 | X | X | X |
| Tecnico delle lavorazioni delle carni - norcineria e salumeria | Piemonte | 3 | X | X | X |
| Tecnico della pianificazione e manutenzione degli impianti agroindustriali | Puglia | 3 | X | X | X |
| Responsabile tecnico dell'impresa olearia | Puglia | 3 | X | X | X |
| OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE | Sicilia | 3 | X | X | X |
| TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE | Sicilia | 3 | X | X | X |
| Tecnico della pianificazione e manutenzione degli impianti agroindustriali | Toscana | 3 | X | X | X |
| Tecnico specializzato della vinificazione | Umbria | 3 | X | X | X |

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | Ra1 | Ra2 | Ra3 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------|------------|------------|------------|
| Operatore addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari | Calabria | 1 | | | X |
| GELATIERE | Friuli Venezia Giulia | 1 | | | X |
| ADDETTO ALLA TRASFORMAZIONE DELLE CARNI | Friuli Venezia Giulia | 1 | | | X |
| PASTICCIERE | Friuli Venezia Giulia | 1 | | | X |
| ADDETTO ALLE LAVORAZIONI LATTIERO-CASEARIE | Friuli Venezia Giulia | 1 | | | X |
| PANIFICATORE | Friuli Venezia Giulia | 1 | | | X |
| ADDETTO ALLE LAVORAZIONI IN FILIERE AGROALIMENTARI | Friuli Venezia Giulia | 1 | | | X |
| ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI PANETTERIA, PASTICCERIA E GELATERIA | Friuli Venezia Giulia | 1 | | | X |
| TECNICO CONTROLLO QUALITÀ SETTORE ALIMENTARE | Lombardia | 1 | X | | |
| Pasticceria artigianale per regimi alimentari alternativi | Piemonte | 1 | | | X |
| Operatore/operatrice per la trasformazione, lavorazione e confezionamento di prodotti agroalimentari | Puglia | 2 | X | | X |

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | Ra1 | Ra2 | Ra3 |
|-----------------------------------------------------------|------------|------------|-----|-----|-----|
| Tecnico per la lavorazione di prodotti lattiero - caseari | Puglia | 2 | | X | X |
| TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE | Veneto | 2 | X | | X |

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | Ra1 | Ra2 | Ra3 |
|----------------------------------------------|------------|------------|-----|-----|-----|
| Tecnico della trasformazione agro alimentare | Sardegna | 0 | | | |

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

Tabelle di equivalenza AdA

| | |
|--------------------------------------------------|-----------------------|
| Operatore della lavorazione carni e salumi | Basilicata |
| Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati | Campania |
| ADDETTO ALLA TRASFORMAZIONE DELLE CARNI | Friuli Venezia Giulia |
| SALUMIERE | Lombardia |
| Operatore della produzione di insaccati e salumi | Marche |
| Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati | Sardegna |

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | Ra1 | Ra2 | Ra3 |
|----------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|------------|------------|------------|
| Operatore della lavorazione carni e salumi | Basilicata | 3 | X | X | X |
| Operatore della produzione di insaccati e salumi | Marche | 3 | X | X | X |
| Tecnico delle lavorazioni delle carni - norcineria e salumeria | Piemonte | 3 | X | X | X |
| Addetto qualificato alla lavorazione delle carni (macellaio) | Umbria | 3 | X | X | X |
| OPERATORE DI SALUMERIA | Veneto | 3 | X | X | X |

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | Ra1 | Ra2 | Ra3 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------|------------|------------|------------|
| Operatore addetto alle lavorazioni in filiere agroalimentari | Calabria | 2 | X | | X |
| Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati | Campania | 1 | | | X |
| OPERATORE DELLE LAVORAZIONI DI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI | Emilia-Romagna | 2 | X | | X |
| TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI | Friuli Venezia Giulia | 2 | X | | X |

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | Ra1 | Ra2 | Ra3 |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------|------------|------------|------------|
| TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI | Friuli Venezia Giulia | 2 | X | | X |
| ADDETTO ALLE LAVORAZIONI IN FILIERE AGROALIMENTARI | Friuli Venezia Giulia | 2 | X | | X |
| ADDETTO ALLA TRASFORMAZIONE DELLE CARNI | Friuli Venezia Giulia | 2 | X | | X |
| SALUMIERE | Lombardia | 2 | X | | X |
| Operatore delle lavorazioni carni | Molise | 1 | X | | |
| Tecnico specializzato nelle produzioni alimentari - carni e salumi | Piemonte | 1 | | | X |
| Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati | Sardegna | 2 | X | | X |
| Operatore della lavorazione carni | Valle d'Aosta | 1 | | | X |

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | Ra1 | Ra2 | Ra3 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|------------|------------|------------|
| Operatore per la lavorazione dei prodotti e la commercializzazione dei prodotti di carne e salumi | Calabria | 0 | | | |
| TECNICO DELLE LAVORAZIONI CARNI | Emilia-Romagna | 0 | | | |

ADA.02.05.03 (ex ADA.2.151.467) - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti

Tabelle di equivalenza AdA

| | |
|--------------------------------------------------|-----------|
| SALUMIERE | Lombardia |
| Operatore della produzione di insaccati e salumi | Marche |
| Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati | Sardegna |

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | Ra1 | Ra2 | Ra3 | Ra4 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------|-----|-----|-----|-----|
| Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati | Campania | 4 | X | X | X | X |
| TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI | Friuli Venezia Giulia | 4 | X | X | X | X |
| TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI | Friuli Venezia Giulia | 4 | X | X | X | X |
| SALUMIERE | Lombardia | 4 | X | X | X | X |
| Operatore della produzione di insaccati e salumi | Marche | 4 | X | X | X | X |
| Addetto alla lavorazione di salumi e insaccati | Sardegna | 4 | X | X | X | X |

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | Ra1 | Ra2 | Ra3 | Ra4 |
|--------------------------------------------------------------|------------|------------|-----|-----|-----|-----|
| Addetto qualificato alla lavorazione delle carni (macellaio) | Umbria | 4 | X | X | X | X |
| OPERATORE DI SALUMERIA | Veneto | 4 | X | X | X | X |

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | Ra1 | Ra2 | Ra3 | Ra4 |
|--------------------------------------------------------------------|------------|------------|-----|-----|-----|-----|
| Tecnico specializzato nelle produzioni alimentari - carni e salumi | Piemonte | 2 | | X | X | |

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | Ra1 | Ra2 | Ra3 | Ra4 |
|-----------------------------------|---------------|------------|-----|-----|-----|-----|
| Operatore delle lavorazioni carni | Molise | 0 | | | | |
| Operatore della lavorazione carni | Valle d'Aosta | 0 | | | | |

ADA.02.05.04 (ex ADA.2.151.470) - Lavorazione e trattamenti di prodotti ittici (surgelazione, affumicatura, salatura, ecc.)

Tabelle di equivalenza AdA

Sezione in aggiornamento

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | Ra1 | Ra2 | Ra3 |
|------------------------------------------------|------------|------------|-----|-----|-----|
| OPERATORE DELLA LAVORAZIONE DI PRODOTTI ITTICI | Veneto | 3 | X | X | X |

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | Ra1 | Ra2 | Ra3 |
|----------------|------------|------------|-----|-----|-----|
|----------------|------------|------------|-----|-----|-----|

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | Ra1 | Ra2 | Ra3 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------|-----|-----|-----|
| TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI | Friuli Venezia Giulia | 0 | | | |
| TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE E CONTROLLO DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI | Friuli Venezia Giulia | 0 | | | |

ADA.24.04.02 (ex ADA.25.223.720) - Sviluppo del piano operativo di marketing (marketing mix)

Tabelle di equivalenza AdA

| | |
|---------------------------------|-----------------------|
| Tecnico del marketing | Basilicata |
| Esperto commerciale-marketing | Campania |
| TECNICO COMMERCIALE - MARKETING | Emilia-Romagna |
| TECNICO COMMERCIALE-MARKETING | Friuli Venezia Giulia |
| Tecnico commerciale - marketing | Lazio |

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Tecnico del marketing | Liguria |
| ESPERTO GESTIONE AREA MARKETING | Lombardia |
| PRODUCT MANAGER | Lombardia |
| ESPERTO DI MARKETING | Lombardia |
| Tecnico specializzato in marketing | Piemonte |
| Tecnico delle attività di marketing | Puglia |
| Tecnico delle attività di marketing | Toscana |

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 |
|--------------------------------------------|-------------------|-------------------|------------|------------|
| TECNICO DEL MARKETING | Abruzzo | 2 | X | X |
| Tecnico delle attività di marketing | Calabria | 2 | X | X |
| TECNICO COMMERCIALE - MARKETING | Emilia-Romagna | 2 | X | X |
| Tecnico esperto nella gestione dei servizi | Lazio | 2 | X | X |
| Tecnico commerciale - marketing | Lazio | 2 | X | X |
| Tecnico del marketing | Liguria | 2 | X | X |
| PRODUCT MANAGER | Lombardia | 2 | X | X |
| Tecnico del marketing | Piemonte | 2 | X | X |

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 |
|-------------------------------------|------------------------------|-------------------|------------|------------|
| Tecnico specializzato in marketing | Piemonte | 2 | X | X |
| Digital marketing specialist | Provincia Autonoma di Trento | 2 | X | X |
| Tecnico delle attività di marketing | Puglia | 2 | X | X |
| Tecnico specializzato in marketing | Sicilia | 2 | X | X |
| Tecnico delle attività di marketing | Toscana | 2 | X | X |
| Tecnico del marketing operativo | Umbria | 2 | X | X |
| ESPERTO MARKETING | Veneto | 2 | X | X |

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|------------|------------|
| Tecnico del marketing | Basilicata | 1 | X | |
| Tecnico dell'elaborazione delle strategie di comunicazione | Calabria | 1 | X | |
| Tecnico della definizione di strategie di mercato, della pianificazione di azioni di marketing e della gestione di rapporti con la clientela e le reti di vendita | Calabria | 1 | X | |
| ESPERTO DI MARKETING | Lombardia | 1 | | X |
| ESPERTO GESTIONE AREA MARKETING | Lombardia | 1 | | X |
| Tecnico delle attività di marketing | Marche | 1 | X | |

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|------------|------------|
| Tecnico della definizione di strategie di mercato, della pianificazione di azioni di marketing e della gestione di rapporti con la clientela e le reti di vendita | Puglia | 1 | X | |
| Tecnico della definizione di strategie di mercato, della pianificazione di azioni di marketing e della gestione di rapporti con la clientela e le reti di vendita | Toscana | 1 | X | |
| Tecnico del marketing turistico | Umbria | 1 | X | |

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------|------------|------------|
| Esperto commerciale-marketing | Campania | 0 | | |
| TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI | Friuli Venezia Giulia | 0 | | |
| TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI | Friuli Venezia Giulia | 0 | | |
| TECNICO COMMERCIALE-MARKETING | Friuli Venezia Giulia | 0 | | |
| Tecnico esperto nella gestione aziendale | Lazio | 0 | | |
| SPECIALISTA SEO (SEO SPECIALIST) | Lombardia | 0 | | |
| SPECIALISTA SEM (SEM SPECIALIST) | Lombardia | 0 | | |

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------|------------|------------|
| JUNIOR ASSISTANT MANAGER / MANAGERIN - JAM | Provincia autonoma di Bolzano | 0 | | |
| Tecnico dell'elaborazione delle strategie di comunicazione | Puglia | 0 | | |
| Tecnico del marketing | Sardegna | 0 | | |
| Tecnico dell'elaborazione delle strategie di comunicazione | Toscana | 0 | | |

ADA.24.04.07 (ex ADA.25.224.725) - Programmazione e monitoraggio della rete di vendita diretta

Tabelle di equivalenza AdA

| | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| TECNICO COMMERCIALE-MARKETING | Friuli Venezia Giulia |
| ESPERTO GESTIONE AREA COMMERCIALE | Lombardia |

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 |
|--------------------------------------|--------------------------|-------------------|------------|------------|
| Esperto commerciale-marketing | Campania | 2 | X | X |
| TECNICO COMMERCIALE-MARKETING | Friuli Venezia Giulia | 2 | X | X |
| Responsabile commerciale | Liguria | 2 | X | X |
| ESPERTO GESTIONE AREA COMMERCIALE | Lombardia | 2 | X | X |

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|------------|------------|
| ESPERTO DI COORDINAMENTO DELLE VENDITE | Veneto | 2 | X | X |
| Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA | | | | |
| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 |
| Responsabile dell'attuazione delle politiche commerciali e del coordinamento delle forze di vendita | Calabria | 1 | | X |
| Responsabile della gestione della lavorazione conto terzi | Calabria | 1 | X | |
| Responsabile dello sviluppo organizzativo e commerciale di punti vendita e venditori diretti | Calabria | 1 | X | |
| TECNICO COMMERCIALE - MARKETING | Emilia-Romagna | 1 | | X |
| Tecnico commerciale - marketing | Lazio | 1 | | X |
| RESPONSABILE RETE DI VENDITA | Lombardia | 1 | | X |
| ESPERTO GESTIONE AREA VENDITE | Lombardia | 1 | | X |
| COORDINATORE PUNTI VENDITA | Lombardia | 1 | | X |
| Tecnico commerciale-marketing | Molise | 1 | | X |
| Responsabile della gestione della lavorazione conto terzi | Puglia | 1 | X | |
| Responsabile della gestione della lavorazione conto terzi | Toscana | 1 | X | |

| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------|-----|-----|
| Responsabile dell'attuazione delle politiche commerciali e del coordinamento delle forze di vendita | Toscana | 1 | | X |
| Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA | | | | |
| Qualificazione | Repertorio | RA coperti | RA1 | RA2 |
| TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI | Friuli Venezia Giulia | 0 | | |
| TECNICO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE E PRODOTTI ITTICI | Friuli Venezia Giulia | 0 | | |
| Tecnico delle attività di vendita | Sardegna | 0 | | |

Competenze

Titolo: PRODUZIONE DI SALUMI DA PEZZO INTERO

Descrizione: In relazione alla tipologia di prodotto finale (es. prosciutto crudo, prosciutto cotto, speck, pancetta, lardo), effettuare le diverse operazioni di preparazione, lavorazione, maturazione e/o cottura rispettando la normativa sulla sicurezza degli alimenti e le prescrizioni degli eventuali disciplinari per la certificazione di qualità.

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.02.05.03 (ex ADA.2.151.467) - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti associate:

Risultato atteso:Ra1: Preparare il pezzo intero alle successive fasi di lavorazione quali: rifilatura, salagione, pre-riposo, riposo, tolettatura e lavaggio
Verifica della coscia fresca in ingresso e marchiatura
Realizzazione della toelettatura finale della coscia fresca

Risultato atteso:Ra2: Cuocere il pezzo intero mediante immersione in acqua in base ai tempi e alle temperature previste ed effettuando i successivi trattamenti post-cottura (lavaggio, raffreddamento, scolatura e pressatura)
Gestione del processo di cottura e post-cottura di pezzi interi di salumeria

Risultato atteso:Ra3: Effettuare la fumigazione come tecnica di aromatizzazione e conservazione, verificando le caratteristiche del prodotto (cotto o stagionato) durante e a conclusione della lavorazione
Gestione del processo di affumicatura di prodotti specifici (es.: prosciutto cotto, di Praga, bacon, speck, ecc.)
Verifica e valutazione delle caratteristiche del prodotto a ciclo di lavorazione (intero cotto) e/o stagionatura (intero stagionato)

Risultato atteso:Ra4: Stagionare il pezzo anatomico intero a partire dai semilavorati trattati, effettuando le diverse operazioni di stuccatura (copertura delle carni esposte con sugna, farina, sale, pepe, paprika,...), secondo i tempi di stagionatura previsti, e la punzonatura per la verifica finale del prodotto
Controllo dei parametri di umidità e temperatura durante la fase di stagionatura della coscia
Sugnatura sulla coscia semi-stagionata e sul prodotto finito
Verifica del prodotto finito attraverso la punzonatura per rilevare eventuali difetti

CONOSCENZE

Norme di igiene e sicurezza alimentare
Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature
Generalità sui disciplinari di produzione per i prodotti alimentari DOC, DOP e DOCG (es. Prosciutto di San Daniele)
Caratteristiche tecniche di attrezzi e impianti utilizzati nelle diverse fasi del processo produttivo
Caratteristiche dei locali di conservazione e stagionatura e regolazione dei parametri ambientali
Evoluzione delle caratteristiche organolettiche del prosciutto crudo durante la fase di stagionatura
Criteri di valutazione della qualità delle cosce suine destinate a produrre prosciutti
Tecniche di toelettatura, rifilatura e disosso delle cosce suine
Tipologie di alterazioni microbiologiche dei prodotti in fase di maturazione
Caratteristiche e funzioni della salamoia e dell'impasto utilizzato per la sugnatura

Aspetti microbiologici della salatura

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio

Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione

Controllare e pesare le carni suine da destinare alla trasformazione

Selezionare attrezzi e strumenti idonei alle specifiche lavorazioni previste, verificandone la funzionalità ed effettuando eventuali interventi di manutenzione ordinaria

Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI

Stoccare i prodotti nei locali di conservazione monitorandone lo stato di conservazione o stagionatura

Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi

Svolgere le lavorazioni per la produzione di altri tipi di salumi da pezzo intero (es. speck, pancetta, lardo)

Svolgere le lavorazioni necessarie per la produzione del prosciutto cotto (disosso delle cosce, preparazione e iniezione salamoia aromatizzante, zangolatura e pressatura, cottura e pastorizzazione)

Svolgere le lavorazioni necessarie per la produzione del prosciutto crudo (salatura e dissalatura, preparazione impasto e realizzazione della sugnatura, predisposizione alla stagionatura)

Effettuare la rifilatura e/o toelettatura delle cosce, prima e dopo la lavorazione

Titolo: PRODUZIONE DI SALUMI DA CARNI TRITATE

Descrizione: Sulla base del piano di produzione standard o di specifiche commesse ricevute, realizzare diverse tipologie di prodotti (es. salame, salsiccia, mortadella, wurstel), amalgamando le carni tritate con ingredienti addizionati, curando la fase di insaccatura e predisponendo i prodotti per le eventuali fasi di maturazione, stagionatura e/o cottura.

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.02.05.02 (ex ADA.2.151.466) - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti associate:

Risultato atteso: 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

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'arrotolatura, insacco e legatura manualmente o con macchine automatiche

Realizzazione della salagione

Risultato atteso: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)

Gestione del processo di cottura e post-cottura

Gestione del processo di asciugatura e stagionatura

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

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

CONOSCENZE

Norme di igiene e sicurezza alimentare

Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature

Il processo di produzione degli insaccati freschi, stagionati e cotti

Metodi e tecniche per la stagionatura e affumicatura degli insaccati

Elementi di microbiologia e il ruolo della flora batterica

Organizzazione e tecnologie di laboratorio

Proprietà degli involucri per gli insaccati e caratteristiche delle spezie/aromi utilizzati

Caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle carni utilizzate per gli insaccati

Origini e storia di salumi e insaccati: diffusione, mercato e consumi

ABILITÀ/CAPACITÀ

Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio

Adottare adeguate modalità di conservazione e stoccaggio degli insaccati

Controllare i parametri ambientali e tecnologici intervenendo su eventuali

anomalie

Effettuare eventuali interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature

Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione

Produrre l'impasto di carne e miscelarlo con prodotti aromatizzanti

Racchiudere l'impasto in involucri (budelli) per produrre diverse tipologie di insaccati

Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi

Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI

Realizzare la maturazione degli insaccati (stagionatura ed affumicatura)

Controllare l'idoneità delle carni destinate a insaccati

Predisporre il layout di laboratorio verificando la funzionalità di attrezzi e strumenti

Titolo: ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE IN AMBITO ALIMENTARE

Descrizione: Sulla base del piano di produzione aziendale e della disponibilità di risorse (personale, macchinari, materie prime, ecc.), il soggetto è in grado di organizzare il processo di produzione al fine di garantire i quantitativi richiesti rispettando qualità e tempi e ottimizzando le risorse secondo criteri di convenienza economica e profitto.

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.02.01.04 (ex ADA.2.136.405) - Organizzazione e gestione del processo produttivo associate:

Risultato atteso:Ra1: Programmare le diverse fasi di lavoro del processo produttivo alimentare, valutando lo sviluppo di processo di nuove produzioni, coordinando le diverse risorse coinvolte e organizzando gli ambienti e i sistemi di stoccaggio dei semilavorati e dei prodotti finiti

Organizzazione e controllo ambienti produttivi e sistemi di stoccaggio di prodotti semilavorati e finiti

Programmazione delle fasi di lavoro e coordinamento delle attività operative

Sviluppo di processo di nuove produzioni

Risultato atteso:Ra2: Gestire il processo di approvvigionamento di materie prime e risorse, valutando il livello delle scorte e garantendo la gestione ottimale dei rapporti con i diversi fornitori

Individuazione dei fornitori e gestione del processo di approvvigionamento

Individuazione delle esigenze di acquisto di materie prime, coadiuvanti tecnologici, semilavorati e materiali da imballaggio

Risultato atteso: Ra3: Gestire le attività per la sanificazione e l'igienizzazione degli ambienti destinati alla produzione, dei macchinari e delle attrezzature e lo smaltimento degli scarti delle lavorazioni, definendo tempi e luoghi di intervento e interagendo con gli enti esterni preposti al controllo e con eventuali riutilizzatori degli scarti

Gestione delle attività di sanificazione e igienizzazione di locali, macchinari/attrezzature e di smaltimento degli scarti delle lavorazioni

CONOSCENZE

Caratteristiche di specifici software per la pianificazione e gestione risorse

Regole e criteri per la gestione del personale: turni, assenze, malattie, ecc.

Tecniche di calcolo della convenienza economica

Principi e criteri di programmazione del processo produttivo in ambito agro-alimentare

Modulistica aziendale di riferimento (programmi di produzione, schede monitoraggio e controllo)

Metodi di calcolo delle tempistiche di lavoro

Tipologie di produzioni alimentari e relativi layout

Tecnologia delle diverse lavorazioni alimentari

ABILITÀ/CAPACITÀ

Gestire criticità legate al personale in produzione

Utilizzare programmi informatici specifici per programmare e monitorare i processi produttivi

Monitorare il processo produttivo intervenendo con aggiustamenti nel caso di non conformità

Identificare le determinanti strutturali e prestazionali delle risorse disponibili a disposizione

Analizzare la documentazione delle commesse per individuare gli elementi utili a definire priorità e risorse necessarie

Programmare il ciclo di produzione delle singole commesse alimentari ottimizzando l'uso delle risorse materiali e umane disponibili

Titolo: DEFINIZIONE DELLA GAMMA DI PRODOTTI OFFERTI

Descrizione: A partire dall'analisi dei dati di mercato e di uno studio di redditività, definire l'offerta, i prezzi e le iniziative promozionali in ambito alimentare, al fine di valorizzare l'immagine aziendale e potenziare, con le proprie scelte, la competitività sul territorio locale e/o nazionale.

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.02.01.02 (ex ADA.2.136.402) - Progettazione alimentare associate:

Risultato atteso:Ra1: Elaborare proposte di nuovi prodotti, valutando la convenienza economica e produttiva e progettando la composizione del nuovo prodotto da realizzare

Formulazione di proposte di nuovi prodotti alimentari

Progettazione di composizioni di nuovi prodotti alimentari

Valutazione di fattibilità (economica, di processo, tecnologica, organizzativa, ecc.) delle nuove produzioni

Risultato atteso:Ra2: Comporre a livello sperimentale i diversi campioni alimentari, sottoponendoli ad analisi sensoriali e chimico-fisiche, verificando che mantengano la conformità al progetto originario e redigendo, inoltre, protocolli, rapporti e documenti tecnici

Esecuzione di analisi chimico-fisiche sul campione

Conduzione di analisi sensoriali su campione

Produzione sperimentale dei campioni

Redazione di protocolli sperimentali, rapporti e documenti tecnici

Verifica di conformità del campione sperimentale al progetto

CONOSCENZE

Modelli competitivi e strategie di sviluppo di prodotti tipici e di origine protetta
Metodi di pianificazione dell'offerta di servizi agro-alimentari: contesto, cliente, eventi

Elementi di economia: analisi di costo e definizione di prezzi

Tecniche di monitoraggio della customer satisfaction

Metodi e tecniche per la fidelizzazione del cliente

La produzione alimentare in Italia e in FVG: la tipicità come elemento di differenziazione

Elementi di marketing turistico e territoriale: analisi di mercato e studio della concorrenza

Elementi di cultura agro-alimentare

ABILITÀ/CAPACITÀ

Incentivare la produzione e commercializzazione del prodotto tipico locale
Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio

Definire i prezzi dei prodotti offerti valutando la concorrenza
Applicare tecniche di customer satisfaction e fidelizzazione cliente
Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità-prezzo
Analizzare il settore agro-alimentare, le sue caratteristiche e relazioni con altre aree territoriali
Ideare un'offerta di prodotti alimentari in linea con esigenze della clientela e fattibilità di costi
Individuare tipologie di prodotti/servizi in rapporto a target / esigenze di clientela
Posizionare la propria azienda e definire strategie di marketing

Titolo: LAVORAZIONE DEL PESCE D'ACQUA DOLCE

Descrizione: Sulla base delle scelte aziendali, il soggetto è in grado di eseguire le lavorazioni del pesce d'acqua dolce, in particolare della trota, applicando le tecniche più opportune per ottenere prodotti freschi e trasformati, nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e degli eventuali disciplinari di produzione.

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.02.05.04 (ex ADA.2.151.470) - Lavorazione e trattamenti di prodotti ittici (surgelazione, affumicatura, salatura, ecc.) associate:

Risultato atteso:Ra1: Realizzare i frazionamenti e le porzionature in base alle procedure di lavorazione previste, avendo precedentemente effettuato i controlli in accettazione della materia prima ed eseguendo i principali trattamenti di pulitura della materia prima e curandone lo stoccaggio
Realizzazione del processo di stoccaggio
Selezione, eviscerazione, sfilettatura di prodotti ittici pescati o allevati
Realizzazione di frazionamenti e porzionature di prodotti ittici pescati o allevati

Risultato atteso:Ra2: Trasformare i prodotti ittici a partire dai semilavorati eseguendo i trattamenti previsti (termici, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, ecc.) curandone la fase di condizionamento e sterilizzazione
Esecuzione delle tecniche di salagione, affumicatura, marinatura o in salamoia
Gestione dei sottoprodotti ittici
Gestione delle operazioni di igienizzazione e sanificazione degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti di lavoro per la lavorazione e il trattamento di prodotti ittici

Risultato atteso: Ra3: Condurre il processo di surgelazione applicando preventivamente gli eventuali trattamenti previsti (scottatura, aggiunta di additivi,...) e curando la documentazione di produzione
Gestione del processo di surgelazione dei prodotti ittici
Gestione della documentazione e dei controlli inerenti la lavorazione e il trattamento di prodotti ittici

CONOSCENZE

La conservazione del pesce in ambiente domestico
Le varie fasi della lavorazione dei pesci d'acqua dolce, in particolare della trota
Caratteristiche ed azione dei prodotti utilizzati per la salatura del pesce
Caratteristiche tecniche delle macchine evisceratrici e filettatrici, degli affumicatori e degli abbattitori
Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature
Elementi di gastronomia ittica
Tecnica e prodotti utilizzati per l'igienizzazione e la sanificazione di locali, attrezzature e strumenti utilizzati per la lavorazione del pesce
Igiene e sicurezza alimentare dei prodotti ittici
Influenza delle basse temperature sulla qualità dei prodotti a base di pesce
Patogeni e parassiti del pesce conservato: caratteristiche, fasi di sviluppo e meccanismi di prevenzione
Normativa sanitaria inerente la lavorazione del pesce
Elementi di valutazione della freschezza del pesce: aspetto, colore, odore, consistenza
Classificazione merceologica delle varie tipologie di prodotti ittici e dei preparati alimentari a base di pesce
Elementi di anatomia e fisiologia dei pesci

ABILITÀ/CAPACITÀ

Effettuare la surgelazione dei prodotti ittici controllando tempi e livelli termici
Applicare il metodo "sous vide" utilizzando correttamente le attrezzature dedicate
Utilizzare prodotti ittici per comporre trasformati pronti a cuocere (hamburger, spiedini, polpettine ecc.)
Produrre conservati a base di pesce pronti al consumo (mousse, patè, condimenti ecc.)
Monitorare le fasi di trasformazione effettuando eventuali interventi correttivi
Pulire e igienizzare spazi e attrezzature
Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI
Applicare metodologie produttive finalizzate a valorizzare prodotti tipici del territorio
Predisporre e utilizzare gli affumicatori
Utilizzare l'abbattitore e controllarne l'impostazione

Realizzare la miscela e la salamoia per la salatura a secco e a umido
Effettuare la desquamazione e l'eviscerazione della trota e di altri pesci d'acqua dolce
Sfilettare la trota utilizzando idonea strumentazione
Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione
Controllare e valutare le caratteristiche qualitative dei prodotti ittici
Predisporre la linea di lavoro per le trasformazioni dei prodotti ittici

Titolo: MARKETING OPERATIVO

Descrizione: Sulla base degli obiettivi strategici di marketing individuati dall'azienda, il soggetto collabora all'organizzazione dell'attività commerciale vera e propria (politiche relative al prodotto/servizio, al prezzo, alle iniziative comunicative e distributive).

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Elementi di psicologia e sociologia applicati al marketing
Le politiche di prezzo (politiche promozionali, di prezzo psicologico, ecc.)
Tecniche di definizione delle politiche di prodotto
Il packaging
Tecniche, strumenti e canali di comunicazione commerciale
Politiche di placing e di distribuzione
Tecniche di determinazione dei prezzi
Caratteristiche del marketing operativo: le 4 leve del marketing (prodotto, prezzo, distribuzione e comunicazione)

ABILITÀ/CAPACITÀ

Elaborare strategie di distribuzione e di placing
Definire politiche di packaging
Collaborare allo sviluppo di nuovi prodotti
Elaborare un piano generale di comunicazione a diversi livelli (prodotto, brand, comunicazione sociale)
Definire politiche di prodotto a diversi livelli (prodotto, linea, brand, ecc.)
Utilizzare metodi di ricerca, rilevazione e analisi dei dati
Definire il listino prezzi e le politiche di prezzo

Titolo: GESTIONE DELL'OFFERTA COMMERCIALE

Descrizione: Tenendo conto delle caratteristiche tecniche dei prodotti/servizi offerti e delle richieste rilevate dal cliente, il soggetto è in grado di promuovere il Catalogo dell'azienda elaborando l'offerta commerciale e curando tutte le fasi della trattativa e dell'evasione dell'ordine.

Attività associate alla Competenza

CONOSCENZE

Intrattenere conversazioni con clienti/fornitori, anche stranieri
Utilizzo di software specifici per la gestione dell'evasione dell'ordine
I documenti di trasporto: funzione, elementi obbligatori, conservazione, ambito di applicazione
Il contratto di compravendita
Contrattualistica nazionale e internazionale
Organizzare appuntamenti e incontri
Elaborare lettere commerciali, anche in lingua straniera
L'ambiente d'affari in generale: le relazioni con i clienti e i fornitori
Principi di marketing e comunicazione
Tecniche di negoziazione e gestione dei conflitti
Modalità di analisi tecnica del prodotto/servizio

ABILITÀ/CAPACITÀ

Gestire eventuali reclami da parte del cliente
Verificare il rispetto della tempistica e l'avvenuta consegna della merce
Trasmettere l'ordine alla progettazione/produzione
Gestire le possibili variazioni e/o gli imprevisti nell'evasione dell'ordine
Predisporre l'offerta commerciale secondo le esigenze del cliente
Gestire la trattativa commerciale con clienti italiani e/o stranieri per offerte non previste in Catalogo
Predisporre e negoziare contratti di compravendita sicuri e completi con i fornitori/clienti italiani e/o stranieri
Raccogliere le specifiche tecniche nel Catalogo prodotti/servizi dell'azienda
Individuare nuovi clienti a partire dal prodotto offerto
Attivare strategie di ricerca nuovi clienti

Presentare al potenziale cliente, italiano e/o straniero, i prodotti/servizi contenuti in Catalogo illustrandone le caratteristiche specifiche

Codici ISTAT CP2021 associati

| Codice | Titolo |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 3.3.3.4.0 | Tecnici della vendita e della distribuzione |
| 3.3.3.5.0 | Tecnici del marketing |
| 6.5.1.1.3 | Pesciaioli |
| 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 |
| 6.5.1.1.2 | Norcini |
| 3.1.5.4.1 | Tecnici della preparazione alimentare |
| 3.1.5.4.2 | Tecnici della produzione alimentare |
| 3.2.2.3.2 | Tecnici dei prodotti alimentari |
| 2.3.1.1.4 | Biotecnologi |

Codici ISTAT ATECO associati

| Codice Ateco | Titolo Ateco |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 82.91.20 | Agenzie di informazioni commerciali |
| 82.20.00 | Attività dei call center |
| 70.22.09 | Altre attività di consulenza imprenditoriale e altra consulenza amministrativo-gestionale e pianificazione aziendale |
| 73.20.00 | Ricerche di mercato e sondaggi di opinione |

| 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 |
| 10.92.00 | 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 |
| 10.31.00 | Lavorazione e conservazione delle patate |
| 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 |

| Codice Ateco | Titolo Ateco |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |
| 10.83.02 | Lavorazione del tè e di altri preparati per infusi |
| 10.84.00 | Produzione di condimenti e spezie |
| 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 |
| 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 |

| Codice Ateco | Titolo Ateco |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |

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

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved