

## L'Università e la valorizzazione delle filiere lattiero-casearia e prodotti da forno di produzioni tipiche

By Giuseppe  
Morello

Parte un ciclo di seminari nell'ambito del progetto "Applicazione di biotecnologie molecolari e microrganismi protecnologici per la caratterizzazione e valorizzazione delle filiere lattiero-casearia e prodotti da forno di produzioni tipiche", responsabile scientifico il Prof. Baldo Portolano. Il progetto, finanziato dall'Unione Europea, dal Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca e dal Ministero dello Sviluppo Economico, prevede la formazione di ricercatori specializzati nelle applicazioni biotecnologiche al settore delle produzioni Agro-Alimentari tramite il finanziamento di 3 Borse di Dottorato di Ricerca da utilizzare presso l'Università degli Studi di Palermo e la formazione di 10 tecnici laureati specialisti nel settore delle produzioni agroalimentari e specializzati nei settori lattiero-caseari e dei prodotti da forno. Lo scopo finale è quello di rafforzare e valorizzare l'intera filiera della ricerca e le reti di cooperazione tra il sistema della ricerca e le imprese, per contribuire alla competitività e alla crescita economica; sostenere la massima diffusione e utilizzo di nuove tecnologie e servizi avanzati, nonché innalzare il livello delle competenze e conoscenze scientifiche e tecniche nel sistema produttivo e nelle Istituzioni.

I seminari si terranno il 5-6-7 e il 12-13-14 febbraio 2013.

Ulteriori informazioni possono essere richieste al Dott. Marco Tolone ([marco.tolone@unipa.it](mailto:marco.tolone@unipa.it)), e visitando il link: <http://www.ponrec.it/open-data/progetti/scheda-progetto?ProgettoID=5186>

Giuseppe Morello

### Related Posts

None