

Pubblicato il 11/04/2013 23:11

Polo Agire e Università di Teramo formano panificatori



Consegnati gli attestati agli undici allievi del corso di formazione e aggiornamento per panificatori e addetti del settore

Varieta' del frumento, qualita' e funzionalita' delle farine, microbiologia della panificazione, produzione dei lieviti e tecniche di fermentazione, tecniche di vendita e marketing. Sono solo alcune delle competenze acquisite dagli undici allievi del corso di formazione e aggiornamento per panificatori e addetti del settore che oggi, al Molino Fratelli Candelori, azienda di Casoli di Atri, hanno ricevuto l'attestato di frequenza. Si tratta di un'iniziativa promossa dal Polo di innovazione Agire, il consorzio delle piccole e grandi imprese dell'agroalimentare d'Abruzzo, insieme all'Universita' degli studi di Teramo.

"Il corso - dichiara l'amministratore delegato di Agire, Donatantonio De Falcis - e' la prima vera esperienza di collaborazione tra imprese e mondo accademico nel settore della panificazione e rientra tra le attivita' che il Polo Agire svolge a sostegno della formazione e della crescita professionale di lavoratori e imprenditori. Siamo soddisfatti dei risultati e riteniamo che si debba proseguire nel solco di una sempre maggiore sinergia tra formazione e mondo produttivo".

© Riproduzione riservata

[attestati](#) [competenze](#) [produzione](#) [sostegno](#) [agire](#) [de](#) [falcis](#) [mondo](#) [imprese](#) [collaborazione](#) [formazione](#) [consorzio](#) [lavoratori](#) [addetti](#) [settore](#) [panificatori](#) [polo](#) [agire](#) [attivita'](#) [universita'](#) [polo](#) [aggiornamento](#) [risultati](#) [corso](#) [polo](#) [di](#) [innovazione](#) [innovazione](#) [corso](#) [di](#) [formazione](#)