



국민과 함께 자연과 함께

보도자료

제공일 : 2010. 3. 19.
제공자 : 농림수산식품부 식품산업정책과
과 장 : 권 재 한
사무관 : 강 효 주
전 화 : 500-1918
쪽 수 : 2P
별첨자료 : 없음

이 자료는 2010년 3월 20일 조간 이후에 보도하여 주시기 바랍니다.

농식품부, 「고부가 식품산업」 전문인력양성 적극 지원기로

-교육대상은 산업체 재직자와 대학(원)생이며, 기업의 기술·제품혁신 애로에 대한 문제해결형 프로젝트 등 전체교육비용의 50% 지원

- ☐ 농림수산식품부는 올해부터 ‘「고부가 식품산업」 전문인력 사업’을 신규로 추진하여, 매년 100명 이상의 식품산업 현장 전문인력을 양성하겠다고 밝혔다.
- ☐ 농식품부는 동 사업으로 핵심 고부가식품 기술인력을 중점 양성하기 위해 식품기업의 애로를 해결하는 산-학 연계 교육 과정을 지원한다.
 - 교육대상은 산업체 재직자와 대학(원)생이며, 정부는 기업의 기술·제품혁신 애로에 대한 문제해결형 프로젝트 등 전체 교육비용의 50%를 지원한다.
 - 지원대상인 8개 핵심기술은 신성장동력으로서의 유망성, 산업체 적용 및 파급효과를 감안하여 선정되었다.
 - 또한, 신규 일자리 창출을 위해 교육과정을 이수한 대학(원)생과 식품기업의 고용연계 프로그램 운영 시 인센티브를 부여할 계획이다.

- ☐ 이번 사업은 ‘한국식품공업협회’를 통해 4월부터 30일 이상 공고할 계획이며, 평가 후 선정된 사업대상자는 7월부터 ‘11년까지 1년 6개월간 지원을 받는다.

< 「고부가 식품산업」 교육대상 기술 >

스타트업	지원대상 기술명
기능성식품	○ 식품용 생리활성물질 분석 및 지표물질 규명기술
	○ 발효/효소처리 공정기반 식품 신소재 제조기술
U-식품시스템	○ 신선식품 품질 변화 억제기술
	○ 친환경/기능성 포장소재 및 포장재 개발·활용 기술
친환경 안심식품	○ 비가열 전처리(pretreatment) 및 가공처리기술
	○ 친환경/유기식품 가공/제품화 기술
웰빙 전통식품	○ 저염화 발효종균 개발 및 발효기술
	○ 전통식품의 현대적 제조공정 및 기능성 향상 공정조합 기술