

# 把脉问诊助复产，校企合作谱新篇——五粮液技术与食品工程学院曾欣院长一行赴仙源酒业调研

近日，为积极响应地方企业复工复产需求，深化产教融合，五粮液技术与食品工程学院院长曾欣、党总支书记李强率队前往四川省宜宾市仙源酒业有限责任公司开展实地调研与座谈交流。此次调研旨在精准对接企业重启生产后面临的技术瓶颈与人才缺口，探索校企合作新路径。



在仙源酒业负责人、南溪罗龙投资集团公司副总经理黄立华的陪同下，曾欣院长一行首先深入厂区，实地参观了企业的酿造车间等。调研过程中，学院团队详细了解了仙源酒

业的酿造历史、窖池状况及现有设备运行情况。据悉，仙源酒业因市场及经营原因已停工三年，目前正筹备全面复工复产，急需在酿造工艺恢复、窖池养护、技术人才储备等方面获得专业支持。



参观结束后，双方举行了富有成效的座谈交流会。

曾欣院长首先向企业方介绍了五粮液技术与食品工程学院的专业设置、师资力量及科研、社会服务成果。他强调，学院一直致力于培养白酒产业高技能人才，拥有强大的技术研发团队和成熟的职工培训体系，有能力为企业复工复产提供全方位的智力支持。

仙源酒业负责人、南溪罗龙投资集团公司副总经理黄立华详细阐述了企业的发展历程、品牌文化及当前的复产规划。

他坦言，面对三年的生产断档期，企业在窖池微生物菌群恢复、传统工艺与现代质控体系融合、以及熟练技术工人招募等方面面临现实挑战，迫切希望借助学院的专业力量破解难题。

在交流讨论环节，双方围绕具体合作事项展开了深入探讨。针对企业提出的“缺技术、缺人才”两大痛点，学院专家团队现场“把脉开方”：一是拟派遣酿酒、生物工程等领域专家组成“科技特派员”团队，定期驻厂指导窖池养护和酿造工艺恢复。二是双方就建立“学生实习实训基地”达成初步意向，学院将优先推荐优秀毕业生顶岗实习；同时为企业提供在职员工技能提升培训。三是双方计划共同申报产学研合作项目，针对仙源酒业独特的酿造环境开展风味物质研究，助力企业打造差异化产品。

此次调研不仅加深了五粮液技术与食品工程学院与仙源酒业的相互了解，也为双方后续签订校企合作协议、实现资源共享与互利共赢奠定了坚实基础。曾欣院长表示，学院将持续跟进企业需求，助力仙源酒业“老树发新芽”，为地方经济复苏注入新活力。（供稿：陈卓 初审：彭春芳 终审：曾欣）