



 Institut für Bioanalytik und Agro-Metabolomics  
Universität für Bodenkultur Wien  
Interuniversitäres Department für Agrarbiotechnologie  
(IFA-Tulln)  
Konrad-Lorenz-Straße 20  
3430 Tulln an der Donau  
Tel. +43 1 47654 97300  
boku.ac.at/ifa-tulln



WB   
Weiterbildungs-  
akademie

# Mycotoxin Summer Academy Universitätslehrgang

**Mycotoxin Summer Academy**  
Universitätslehrgang 2,5 ECTS



Kompetenzen  
nachhaltig bilden  
im Feld der  
Nahrungsmittelsicherheit  
und  
Futtermittelsicherheit

[boku.ac.at/weiterbildungsakademie](http://boku.ac.at/weiterbildungsakademie)



universität des lebens

Die zunehmende Sorge um Sicherheit von Lebens- und Futtermitteln ist eine Folge des globalen Marktes, des Klimawandels und des gestiegenen öffentlichen Bewusstseins für Gesundheit und Qualität. Mykotoxine sind giftige Sekundärmetaboliten, die durch Pilze auf Agrarrohstoffen auf dem Feld, bei der Lagerung, sowie in feuchten Innenräumen entstehen. Nationale und internationale Institutionen reagieren auf diese Bedrohung durch den Erlass von Grenzwerten für die wichtigsten Mykotoxine. Die Notwendigkeit, diese gesetzlichen Grenzwerte einzuhalten, hat zur Entwicklung von Probenahmeplänen und verschiedenen Analysemethoden zur Bestimmung von Mykotoxinen für eine Vielzahl von Waren geführt. Diese Maßnahmen sind unerlässlich, um Expositionsschätzungen und Risikobewertungsstrategien in Bezug auf Mykotoxine zu verbessern.

## Lernergebnisse / erworbene Kompetenzen

- Erwerb von hochspezialisiertem theoretischem und praktischem Wissen zur Analyse und Bewertung verschiedener Probleme im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit in Bezug auf Mykotoxine
- Fähigkeit dieses Wissen national und international zu vermitteln und an neueste Erkenntnisse im Bereich Lebensmittelsicherheit anzuknüpfen
- Die gewonnenen Erkenntnisse nutzen können um eigenständige Ideen zu entwickeln, zu verwirklichen und umzusetzen, sowie neue Fähigkeiten fächerübergreifend entwickeln, anwenden und kommunizieren können
- Kritisches Bewusstsein entwickeln, um angemessen auf Probleme reagieren zu können
- Die Fähigkeit durch die Integration von in verschiedenen interdisziplinären Bereichen gewonnenen Erkenntnissen eine solide forschungsbasierte Diagnose von durch Mykotoxine verursachten Problemen zu entwickeln
- Risiken der Mykotoxinproduktion und -verteilung bewerten und analysieren können

Die Absolvent\*innen sind in der Lage, aktuelle Ergebnisse, Methoden und zugrunde liegende Prinzipien auf dem Gebiet der Mykotoxine sowohl einem Fachpublikum als auch Laien zu vermitteln. Sie können Fragen der Lebensmittelsicherheit auf wissenschaftlicher, aber auch gesellschaftlicher Ebene beantworten und sind bereit, neue Ansätze für komplexe Arbeitskontexte zu entwickeln.

## Programminhalt

- Mykotoxine: Entstehung, Vorkommen und Toxizität, Bestimmung in Lebens- und Futtermitteln sowie die durch sie verursachten wirtschaftlichen Schäden
- Genetik und Taxonomie toxischer Pilze sowie deren Bestimmung (z. B. in Lebensmitteln oder Innenräumen, einschließlich molekularbiologischer Methoden)
- Fragen der Lebensmittelsicherheit bezüglich dieser Schadstoffe, Stand der Analytik und Möglichkeiten ihrer Vermeidung
- Nachhaltige Lernerfahrung durch praktische Lehrmethoden und praktische Laborarbeit
- Fachlicher Austausch, der die Bildung von Netzwerken ermöglicht

### ▼ KURZINFO

- Abschluss: **Teilnahmezertifikat**
- Sprache: **Englisch**
- Umfang: **2,5 ECTS** | Dauer: **5 Tage**
- Abhalteort: **IFA-Tulln (AT)**  
Universität für Bodenkultur Wien

