



UNIVERSITÄTEN ALS SCHLÜSSEL-PARTNER FÜR NEUE HERAUSFORDERUNGEN AUF DEM GEBIET DER LEBENSMITTELSICHERHEIT UND QUALITÄT IN ASEAN-STAATEN



Verbesserung
von Lebensmittelqualität
und Lebensmittelsicherheit
durch bessere höhere Bildung
für ASEAN- and EU-Länder
im Zusammenhang mit
der ASEAN-Integration und
der wachsenden Bedeutung
von Themen der
Gesundheitsförderung

Project n° 56130-EPP-1-2015-1-FR-EPPKA2-CBHE-JP

Budget: 995 759 EUR

Dauer: 3 Jahre (Oktober 2015- Oktober 2018)

13 Partner Universitäten (5 in Europa, 2 in Kambodscha, 3 in Thailand, 3 in Vietnam)



ANGESTREBTE ZIELE

1. Verbesserung der Beziehungen zwischen den Universitäten und den Interessierten aus den verschiedenen Berufsgruppen.
2. Verbreitung der Methode des "Training Engineering" (TE) unter den Partner-Universitäten, damit neue und überarbeitete Curricula den Bedürfnissen der Wirtschaft und anderer Interessengruppen gerecht werden.
3. Erhöhung der Lehrkapazität.
4. Stärkung der Beziehungen zwischen den ASEAN-Universitäten sowie zwischen den Universitäten der EU und der ASEAN in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelqualität.

LISTE DER ASIFOOD PARTNER

EUROPA

National Institute of Further Education in Agricultural Science - Montpellier SupAgro, Montpellier - Frankreich
Agreenium Institute – (Consortium), Frankreich

Universität für Bodenkultur Wien (BOKU), Österreich
Universität Liège/Lüttich (ULg), Lüttich - Belgien
Universität Pisa (UNIFI), Pisa - Italien

KAMBODSCHA

Cambodian Institute of Technology (ITC), Phnom Penh - Kambodscha
Royal University of Agriculture (RUA), Phnom Penh - Kambodscha

THAILAND

Asian Institute of Technology (AIT), Bangkok - Thailand
Kasetsart University, Bangkok - Thailand
Prince of Songkla University (PSU), Songkla - Thailand

VIETNAM

Hanoi University of Science and Technology (HUST), Hanoi - Vietnam
Nong Lam University (NLU), Ho Chi Minh City - Vietnam
Vietnam National University of Agriculture (VNUA), Hanoi - Vietnam

WICHTIGSTE ERGEBNISSE

- 2 Umfragen über den Qualifikationsbedarf wurden durchgeführt: eine mit 160 Unternehmen (mit Beziehungen zu Universitäten) und eine zweite mit 134 Fachleuten
- 24 Lehrer wurden im Mai 2017 in der EU in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und -qualität geschult in Montpellier, Lüttich und Wien und 22 in Pisa über neue pädagogische Methoden und Technologien.
- 2018 kamen 7 Forscher in die EU (Montpellier, Dijon, Wien, Lüttich), um sich weiterzubilden, zu vernetzen und neue Themen für Forschungsprojekte zu finden.
- Mehrere bilaterale Memoranden of Understanding wurden unterzeichnet, um die Mobilität von Schülern und Lehrern zu erleichtern.
- Schaffung von 3 neuen Masterprogrammen (ITC, RUA und NLU) und Aufwertung von 5 bestehenden Masterprogrammen, die alle ihre Universitätsvalidierung erhalten haben.
- Jede Universität hat neue Laborgeräte für den Unterricht angeschafft.

- Schaffung von 3 Modulen ausgelegt für den Master-Level:
 1. Lebensmittelsicherheit und Qualität in der Primärproduktion (12 ECTS)
 2. Lebensmittelsicherheits- und Qualitäts-Analyse (15 ECTS)
 3. Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie (10 ECTS)
- 8 Lehrer wurden von der ISEKI-Food Association auf die Zertifizierung nach EQAS (European Quality Assurance System for Food Study programs) vorbereitet. KU soll vor Ende 2018 zertifiziert werden.
- 154 Studenten besuchten die mit Unterstützung des AsiFood-Projekts modifizierten oder erstellten Kurse.
- Jede Universität hat mindestens einen kurzen technischen Trainingskurs für
- Fachleute entwickelt und durchgeführt.
- Entwicklung eines e-Learning-Kurses zum Thema "Training Engineering" mit 6 Folgen in Englisch und Französisch..
- Website ist verfügbar in Französisch, Englisch, Thai, Vietnamesisch und Khmer.



Das Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie (www.dlwt.boku.ac.at) der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) besteht aus zwei Instituten: das Institut für Lebensmitteltechnologie und das Institut für Lebensmittelwissenschaften. Die Institute gliedern sich in verschiedene Arbeitsgruppen: Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelbiotechnologie, Verfahrenstechnik, Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene, Lebensmittelchemie, Lebensmittel - Qualitäts - Sicherung, Lebensmittelphysik, Lebensmittel - Sensorik und Lebensmittel - Authentizität.

Im Rahmen des Projektes wurden 2017 und 2018 ausgewählte asiatische Universitätslehrer an der BOKU in relevanten Themen der Lebensmittelqualität und -sicherheit geschult, sowie gemeinsame Forschungsaktivitäten initiiert. Weiters war Dr. Gerhard Schleining in die Modulentwicklung involviert und Trainer bei einem Short Technical Training Course am Asian Institute of Technology im Mai 2018. Dr. Line Friis-Lindner arbeitete für die Qualitätssicherung des Projektes.



www.asifood.org



www.facebook.com/AsiFoodProject