

## KẾ HOẠCH

### Tổ chức chuyên đề Độc tố Mycotoxins và những điều cần biết

#### I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

##### 1. Mục đích:

- Hỗ trợ giảng viên, sinh viên có nhận thức đúng đắn, phù hợp và cập nhật về các vấn đề có liên quan đến Độc tố mycotoxins;
- Khơi dậy phong trào, phát huy khả năng sáng tạo đổi mới, phát triển tư duy nghiên cứu khoa học cho sinh viên khoa;
- Tạo cơ hội cho giảng viên, sinh viên trong khoa gặp gỡ, học hỏi, trao đổi thông tin, tài liệu học thuật với chuyên gia và doanh nghiệp, đồng thời phát huy tinh thần chủ động trong học tập, nghiên cứu khoa học, sáng tạo và đưa ra phương pháp học tập, nghiên cứu, định hướng phát triển nghề nghiệp.

##### 2. Yêu cầu:

- Đảm bảo chương trình diễn ra đúng kế hoạch, đạt chất lượng tốt, đáp ứng nhu cầu của sinh viên đăng ký tham gia.
- Thu hút đông đảo sinh viên tham gia sôi nổi, bổ ích, an toàn.

#### II. NỘI DUNG VÀ ĐỐI TƯỢNG THAM GIA

##### 1. Nội dung

Chuyên đề “**Độc tố Mycotoxins và những điều cần biết**” được tổ chức với các nội dung cụ thể như sau:

13h30 – 15h45	<b>Chuyên đề 1:</b> - <i>Impact of mycotoxins on animal health and animal products - Những tác động của mycotoxins trên sức khỏe vật nuôi và các sản phẩm của vật nuôi;</i> - <i>Mycotoxin analysis and monitoring occurrence animal feed - Phương pháp phân tích mycotoxin (định tính và định lượng) trong thức ăn vật nuôi;</i> - <i>Feed additives for mycotoxin detoxification - Những chất bổ sung vào thức ăn để khử độc mycotoxin;</i>	Giáo sư <b>Gunther Antonissen</b> - Giáo sư hàng đầu về lĩnh vực Mycotoxin (deoxynivalenol and fumonisins) của trường đại học Ghent, Bỉ và tổ chức Mytox South
16h00 – 16h30	Q&A <b>Chuyên đề 2:</b> Mycotoxins in the rice chain, Risk analysis and strategies to mitigate mycotoxin contamination in rice. - <i>Tình hình nhiễm độc tố nấm mốc trong chuỗi cung ứng lúa/gạo;</i>	TS. <b>Phan Thị Kim Liên</b> – đại diện của dự án VN2017TEA (VLIRUOS),

- *Đánh giá rủi ro ảnh hưởng của độc tố đến người tiêu dùng;*
  - *Các biện pháp hạn chế nhiễm nấm mốc;*
- thành viên của  
ISM-  
International  
Society for  
Mycotoxology

Q&A

16h45 – 17h00 Mini game tổng kết chương trình

## **2. Thông tin diễn giả:**

2.1. Giáo sư Gunther Antonissen - chủ tịch hội đồng Khoa học sức khỏe gia cầm Đại học Ghent, Vương quốc Bỉ.

Giáo sư Gunther Antonissen đã nhận bằng tiến sĩ về Khoa học Thú y tại trường Đại học Ghent năm 2015 khi nghiên cứu về ảnh hưởng của mycotoxins (deoxynivalenol & fumonisins) và endotoxins trên gà thịt bị viêm ruột hoại tử. Ông hiện là chủ tịch hội đồng Khoa học sức khỏe gia cầm tại đại học Ghent. Một số hoạt động nghiên cứu hiện tại của giáo sư:

- Gut health (alternatives to antibiotics, diagnostics),
- Mycotoxins and Endotoxins (e.g. impact on animal and human health, interaction of mycotoxins and infectious diseases, mechanism of action and safety of detoxifying agents),
- Host-pathogen interaction, antimicrobial resistance, and poultry welfare (monitoring and interventions)

2.2. TS. Phan Thị Kim Liên – đại diện của dự án VN2017TEA (VLIRUOS), thành viên của ISM- International Society for Mycotoxology – Giảng viên khoa Công nghệ thực phẩm.

## **III. TỔ CHỨC VÀ ĐĂNG KÝ THAM GIA**

**1. Thời gian:** 13g00, ngày 11/05/2022

**2. Địa điểm:** HTC - HUFU

**3. Đăng ký tham gia**

Sinh viên đăng ký tham gia chuyên đề “**Độc tố Mycotoxins và những điều cần biết**” đăng ký tại [link https://forms.gle/NWJKBG41PKXsCfKf6](https://forms.gle/NWJKBG41PKXsCfKf6) và làm theo hướng dẫn.

Số lượng sinh viên tham gia dự kiến: 400 sinh viên

## **IV. HỖ TRỢ VÀ THỰC HIỆN**

**1. Thành lập ban chỉ đạo**

- Cô Nguyễn Thị Thảo Minh – Phó trưởng khoa Công nghệ thực phẩm – Trưởng ban
- Cô Phạm Thị Thùy Dương – Bí Thư Liên chi Đoàn khoa Công nghệ thực phẩm – Phó ban

**2. Thành lập ban tổ chức và thực hiện**

- Cô Hoàng Thị Trúc Quỳnh – BCN CLB Khoa học và Công nghệ thực phẩm – Trưởng ban
- Thầy Trần Chí Hải – Giảng viên khoa Công nghệ thực phẩm – Phó ban

- Thầy Nguyễn Văn Anh – Giảng viên khoa Công nghệ thực phẩm – Ủy viên
- Sinh viên hỗ trợ LCDĐ khoa Công nghệ thực phẩm
- Sinh viên hỗ trợ CLB Khoa học và Công nghệ thực phẩm

**Ban chủ nhiệm CLB KH&CNTP**

**Chủ nhiệm**



**Hoàng Thị Trúc Quỳnh**