



Un réseau de 95 partenaires issus de 29 pays européens comprenant des universités, des centres de recherche, des associations professionnelles et d'étudiants ainsi que des partenaires de l'industrie alimentaire. Les objectifs principaux du projet ISEKI_Food 3 consistent à promouvoir la réalisation de l'espace européen d'éducation supérieure dans le secteur des études en sciences alimentaires et de contribuer au futur du réseau.

www.iseki-food.eu



Un réseau de 53 partenaires issus de 29 pays extra-européens établi en vue d'étendre les développements du projet ISEKI_Food 3 au-delà de l'espace européen et d'initier de nouvelles activités afin de promouvoir la communication et la compréhension entre les membres de l'union et des pays du monde entier.

www.iseki-food.eu



L'association ISEKI-Food (IFA) est une organisation indépendante sans but lucratif de droit autrichien et créée en 2005. IFA a été fondée en vue d'assurer la viabilité du réseau ISEKI_Food.

www.iseki-food.net

CONTACT:

ISEKI-Food Association Secretariat
c/o Department of Food Sciences and Technology
Muthgasse 18
1190 Vienna, Austria

Tél.: +43-1-47654-6294
Fax: +43-1-47654-6289/6293
Email: secretariat@iseki-food.net

www.iseki-food.net



ISEKI_Food 3 – Innovative Developments and Sustainability of ISEKI_Food
142822-LLP-1-2008-PT-ERASMUS-ENW

ISEKI_Mundus 2 – Internationalization and Sustainability of ISEKI_Food Network
145585-PT-2008-ERAMUNDUS-EM4EATN



Ces projets sont soutenus par la Commission Européenne. Ce document et son contenu relèvent de la responsabilité de son auteur ; la Commission ne peut être tenue pour responsable d'une éventuelle utilisation de ce contenu.

BASE DE DONNEES PROGRAMMES D'ETUDES

#	ID	Curriculum name	Degree	Required ECTS credits	Institution name	Country
1	837	Ecology and Environmental Safety in Food Industry	MSc	60	University of Food Technologies	Bulgaria
2	836	Food Service Management and Human Nutrition	BSc	180	University of Milan	Italy
3	835	Food Science	MSc	120	University of Milan	Italy
4	834	Viticulture and Enology	BSc	180	University of Milan	Italy
5	833	Food Science	BSc	180	University of Milan	Italy
6	832	Food Engineering	MSc	120	College of Agriculture of the Polytechnic Institute of Coimbra	Portugal
7	830	Food Science	MSc	90	London Metropolitan University	United Kingdom
8	829	Human Nutrition	BSc	180	London Metropolitan University	United Kingdom



INFORMATION AUX ETUDIANTS

La base de données des programmes d'études offre une information détaillée des programmes bachelier et master. Elle fournit également des informations sur les différentes écoles et universités et sur la grille de cours de chaque programme.

Consultez les programmes dans d'autres pays pour choisir vos futures études!

Pour plus d'informations à propos de la base de données de programmes d'études en sciences et technologies alimentaires, consultez la homepage de l'association ISEKI_Food:

www.iseki-food.net

INFORMATION POUR LES PROFESSIONNELS DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR

Familiarisez-vous et informez-vous à propos des programmes d'études en sciences et technologies alimentaires.

Consultez l'analyse des programmes pour comparez celui de votre institution.

Opérez une recherche spécifique sur un cours pour identifier un programme qui le propose.

Opérez une recherche par programme pour obtenir une cartographie des pays qui proposent un programme d'études donné.

Parcourez la liste complète des cours d'un programme.

Basic Sciences	Engineering Sciences	Applied Sciences	General Sciences	Personal Skills
Analytical Chemistry	Automatic Control	Biochemistry	Accounting	Personal Development
Biology	Engineering Services	Biotechnology	Economics	Practical Placement
Computer Studies	Environmental Engineering	Environmental Sciences	Industrial Economics	Research Training
General Chemistry	Food Packaging	Food Analysis	Legislation	Thesis
Inorganic Chemistry	Food Plant Design	Food Chemistry	Logistics	
Language	Food Processing	Food Microbiology	Management	
Mathematics	Industrial Design	Nutrition/Toxicology	Marketing	
Microbiology	Informatics-Modelling	Physical Analysis	Product Development	
Organic Chemistry	Reaction Kinetics	Safety	Quality Management	
Physical Chemistry	Thermodynamics	Sensory Evaluation		
Physics	Transport Phenomena			
Statistics	Unit Operations			