



Una rete tematica di 95 membri provenienti da 29 Paesi europei tra cui università e centri di ricerca, associazioni studentesche e partner industriali I principali obiettivi del progetto ISEKI_Food 3 sono quelli di favorire la realizzazione di un' Area Europea della Educazione Superiore nel campo degli studi in ambito alimentare and contribuire alla sostenibilità della rete stessa.

www.iseki-food.eu



Una rete tematica di 53 membri appartenenti a 29 Paesi non europei creato per estendere gli sviluppi raggiunti tramite il progetto ISEKI_Food 3 ad altri Paesi e per sviluppare nuove attività per promuovere una buona comunicazione e comprensione tra Paesi europei e il resto del Mondo.

www.iseki-food.eu



L' ISEKI-Food Association (IFA) è un'organizzazione non-profit, fondata nel 2005 in base alla legislazione austriaca. IFA è stata realizzata per assicurare a sostenibilità della rete ISEKI_Food.

www.iseki-food.net

CONTATTI:

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

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

www.iseki-food.net



Lifelong Learning Programme



ERASMUS MUNDUS

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



Il progetto ISEKI_Mundus 2 è stato finanziato con il sostegno della Commissione Europea. Questo documento riflette soltanto il punto di vista degli autori, e la Commissione non può essere ritenuta responsabile per qualsiasi uso che possa essere fatto delle informazioni in esso contenute.

BANCA DATI SUI CURRICULA DEGLI STUDI IN CAMPO ALIMENTARE

#	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



INFORMAZIONI PER GLI STUDENTI

La banca dati sui curricula degli studi in campo alimentare contiene informazioni sui corsi di laurea di primo livello (Bachelor) e secondo livello (Masters) tenuti in campo internazionale.

Puoi trovare informazioni sulle Istituzioni e sui piani didattici di ogni programma di studio.

Per avere ulteriori informazioni sulla Banca Dati dei Curricula degli studi in Campo Alimentare, visita la pagina principale dell'ISEKI-Food Association all'indirizzo:

www.iseki-food.net

INFORMAZIONI PER IL PERSONALE IN AMBITO ACCADEMICO

Conoscenza e aggiornamento sui programmi di studio internazionali in campo alimentare.

Verifica dell'analisi dei curricula e comparazione con i corsi impartiti nella propria istituzione.

Ricerca in tutti i corsi per verificare in quale curriculum una determinata disciplina è presente.

Ricerca per curricula per verificare quale piano didattico esiste in una certa nazione o in quail nazioni quell tipo di curriculum esiste. La ricerca può anche essere svolta per livello di laurea.

Analizzare la lista completa dei corsi per ogni curriculum.

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			