



Uma rede de 95 parceiros de 29 países europeus, incluindo universidades e centros de investigação, associações profissionais e de estudantes e parceiros da indústria alimentar. Os principais objectivos do projecto ISEKI_Food 3 são promover a realização do Espaço Europeu do Ensino Superior na área de Estudos em Ciência e Engenharia Alimentar e contribuir para a sustentabilidade da rede.

www.iseki-food.eu



Uma rede de 53 parceiros de 29 países não europeus decidiu estender os desenvolvimentos alcançados pelo projecto ISEKI_Food 3 para outros países, e desenvolver novas actividades para promover uma boa comunicação e entendimento entre os países europeus e o resto do mundo.

www.iseki-food.eu



A Associação ISEKI-Food (IFA) é uma organização europeia independente sem fins lucrativos, fundada em 2005 sob a lei austríaca. IFA foi criada para garantir a sustentabilidade da rede ISEKI_Food.

www.iseki-food.net

CONTACTO:

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

Telf: +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 – Desenvolvimentos Inovadores e Sustentabilidade da Rede ISEKI_Food
142822-LLP-1-2008-PT-ERASMUS-ENW

ISEKI_Mundus 2 – Internacionalização e Sustentabilidade da Rede ISEKI_Food
145585-PT-2008-ERAMUNDUS-EM4EATN



Projecto com o apoio da Comissão Europeia. Este documento reflecte apenas as opiniões do autor, e a Comissão não pode ser responsabilizada por qualquer uso que possa ser feito das informações aqui contidas.

BASE DE DADOS SOBRE PROGRAMAS DE ESTUDOS EM CIÊNCIA E ENGENHARIA ALIMENTAR

#	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



INFORMAÇÃO PARA ESTUDANTES

A Base de Dados de Programas de Estudos em Ciência e Engenharia Alimentar contém informação sobre as licenciaturas e mestrados existentes a nível International. Você também pode encontrar informação sobre as instituições e os planos curriculares de cada programa.

Procure programas em outros países para o ajudar a escolher os seus futuros estudos na área Alimentar!

Para saber mais sobre a Base de Dados de Programas de Estudos em Ciência e Engenharia Alimentar visite o site da Associação ISEKI-Food:

www.iseki-food.net



INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DO ENSINO SUPERIOR

Familiarize-se ou mantenha-se actualizado sobre os programas Internacionais Universitários em Ciência e Engenharia Alimentar.

Pesquise por curricula para identificar quais os que existem num determinado país ou em que países existe um determinado currículo. Esta pesquisa também pode ser feita por grau.



Confira os curricula e compare com os da sua instituição.

Pesquise todas as unidades curriculares para ver em que curricula uma determinada unidade curricular existe.

Analise a lista completa de unidades curriculares para um 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			