

<b>NOMBRE UNIVERSIDAD</b>	<b>WROCLAW UNIVERSITY OF ENVIROMENTAL AND LIFE SCIENCES</b>			
<b>CODIGO UNIVERSIDAD</b>	<b>PL WROCLAW04</b>	<b>PAIS</b>	<b>POLONIA</b>	
<b>NOMBRE DEL CENTRO DE IMPARTICION CLASES</b>			<b>FACULTY OF FOOD SCIENCE</b>	
<b>DIRECCIÓN POSTAL</b>	<b>ul. Chelmońskiego 37/41, 51-630 Wroclaw</b>			
<b>NOMBRE DEL</b>	<b>Anna Posadowska-Malarz</b>	<b>e-mail</b>	<b>Anna.Posadowska-</b>	
<b>Sitio WEB</b>	<b>http://www.up.wroc.pl/faculties/403/the_faculty_of_food_science.html</b>			
<b>Plan de Estudios</b>	<b>FOOD SCIENCE</b>			
	<b>http://pluton.up.wroc.pl/ects/index_en.php</b>			
<b>TABLA DE RECONOCIMIENTO PROGRAMA ERASMUS+</b>				
<i>Disciplina en el extranjero</i>	<i>Código</i>	<i>Semestre</i>	<i>Créditos</i>	<i>Asignatura Española</i>
Meat Technology			5	
Poultry and Egg Technology	NTSS10152f17	First	5	Fundamentos de Tecnología de los Alimentos
Dairy Technology	NTSS10150f17	First	5	
Meat Technology			5	
Poultry and Egg Technology	NTSS10152f17	First	5	Industrias Alimentarias de Origen Animal
Dairy Technology	NTSS10150f17	First	5	
Basics of Human Nutrition	NTZ-SE>PZCZ	First	5	Fundamentos de Nutrición
Food Analysis I	NTSS10133o17	First	4	Análisis Bromatológico
Quality Management and Food Safety	NTSS10169o14	First	3	Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad
Technological Planning in Food Industry	NTSS10300o17	First	2	Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios
Food Chemistry			6	Química y Bioquímica de los Alimentos
Cereal Technology			5	
Technology of Oils			1	Fundamentos de Producción Vegetal
Fruit and Vegetable Technology			5	
Cereal Technology			5	
Technology of Oils			1	Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal
Fruit and Vegetable Technology			5	
Food Biotechnology			2	Bioteología Alimentaria
Technologies of Water and Sewage Management			4	
Ecology and Enviroment			2	Gestión Medioambiental en las Industrias Agroalimentarias
Basic Aspects of Fermetation Industry			3	Fermentaciones Industriales
Nutrition and Dietetic	NT#-SE>#ID	Second	3	Nutrición Aplicada
Hygiene and Food Toxicology			4	Toxicología Alimentaria
Hygiene of Food Processing Part I			3	
Hygiene of Food Processing Part II			3	Fundamentos de Higiene Alimentaria
Food Policy	NTSS20174o11	Second	2	
Normalization	NTSS10165f17	First	2	Legislación Alimentaria
Theory of Machines and Equipment for Food Industry I	NTSS10242o17	First	5	Operaciones Básicas
Zoology	B#S10003o16	First	6	
Botany	BHS10002o17	First	5	Biología

NOTA.- Este cuadro de reconocimientos está sujeto a posibles modificaciones ocasionadas por cambios de planes de estudios, o no impartición de disciplinas académicas ofertadas por la Universidad Socia y no informadas previamente. Asimismo, existirá la posibilidad de estudio de incorporación de nuevas asignaturas españolas siempre y cuando se soliciten en el plazo que se establezca para su incorporación y que será publicado con la debida antelación.

<b>INFORMES NEGATIVOS</b>			
<i>Disciplina en el extranjero</i>	<i>Créditos</i>	<i>Asignatura Española</i>	<i>Observaciones</i>