

<b>NOMBRE UNIVERSIDAD SOCIAL</b>	<b>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO</b>		
<b>CODIGO UNIVERSIDAD</b>	<b>I TORINO01</b>	<b>PAIS</b>	<b>ITALIA</b>
<b>NOMBRE DEL CENTRO DE IMPARTICION CLASES</b>	Università degli Studi di Torino		
<b>DIRECCIÓN POSTAL</b>	Via Verdi, 8 - 10124 Torino, Italia		
<b>NOMBRE DEL COORDINADOR</b>		<b>e-mail</b>	
<b>Sitio WEB</b>	<a href="https://www.unito.it/">https://www.unito.it/</a>		
<b>Plan de Estudios</b>	<a href="https://en.unito.it/ugov/degree/32344">https://en.unito.it/ugov/degree/32344</a>		

**TABLA DE RECONOCIMIENTO PROGRAMA ERASMUS+**

<i>Disciplina en el extranjero</i>	<i>Créditos</i>	<i>Asignatura Española</i>
Fermentation Microbiota and Territorial Characterization	5	Fermentaciones Industriales
Laboratory of Food Fermentation Microbiology	6	
Mycotoxins and Contaminants From Plant Disease Management	5	Toxicología Alimentaria
Traditional and Novel Food of Animal Origin	10	Industrias Alimentarias de Origen Animal
Nutrizione Umana	4	Nutrición Aplicada
Legislazione Alimentare	4	Legislación Alimentaria
Patologia delle Derrate Alimentari	4	Parasitología Alimentaria
Ingegneria delle Produzioni Alimentari Industriali	8	Fundamentos de Ingeniería Química
Design and Development of Innovative Food Products	14	Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios
Food Safety Management Systems	8	Gestión de la Seguridad Alimentaria
Quality and Innovation of Vegetable Products	6	Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen

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 Social 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.

**INFORMES NEGATIVOS**

<i>Asignatura Española</i>	<i>Disciplina en el extranjero</i>	<i>Observaciones</i>
Fundamentos de Nutrición	Consumer Science e Nutrizione Umana Functional Food Compounds: Nutritional Aspects	Programas insuficientes para cubrir los objetivos
Fundamentos de Higiene Alimentaria	Functional Food Compounds: Food Processing A	NO
tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Macchine e Impianti de'll Industria Alimentare	No existe equivalencia entre los contenidos de ambas asignaturas