

<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 Wrocław</b>			
<b>NOMBRE DEL COORDINADOR</b>	<b>Anna Posadowska-Malarz</b>	<b>e-mail</b>	<b>anna.posadowska-malarz@upwr.edu.pl dwz@upwr.edu.pl</b>	
<b>Sitio WEB</b>	<b><a href="http://www.up.wroc.pl/faculties/403/the_faculty_of_food_science.html">http://www.up.wroc.pl/faculties/403/the_faculty_of_food_science.html</a></b>			
<b>Plan de Estudios</b>	<b>FOOD SCIENCE</b> <b><a href="http://pluton.up.wroc.pl/ects/index_en.php">http://pluton.up.wroc.pl/ects/index_en.php</a></b>			
<b>TABLA DE RECONOCIMIENTO PROGRAMA ERASMUS+</b>				
<i>Disciplina en el extranjero</i>	<i>Código</i>	<i>Semestr e</i>	<i>Créditos</i>	<i>Asignatura Española</i>
Meat Technology			5	Fundamentos de Tecnología de los Alimentos
Poultry and Egg Technology	NTSS10152f17	First	5	
Dairy Technology	NTSS10150f17	First	5	
Meat Technology			5	Industrias Alimentarias de Origen Animal
Poultry and Egg Technology	NTSS10152f17	First	5	
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
Research methodology in quality managment				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	Fundamentos de Producción Vegetal
Technology of Oils			1	
Fruit and Vegetable Technology			5	
Cereal Technology			5	Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal
Technology of Oils			1	
Fruit and Vegetable Technology			5	
Food Biotechnology			2	Biotecnología Alimentaria
Technologies of Water and Sewage Management			4	Gestión Medioambiental en las Industrias Agroalimentarias
Ecology and Enviroment			2	
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	Fundamentos de Higiene Alimentaria
Hygiene of Food Processing Part II			3	
Food Policy	NTSS20174o11	Second	2	Legislación Alimentaria
Normalization	NTSS10165f17	First	2	
Theory of Machines and Equipment for Food Industry I	NTSS10242o17	First	5	Operaciones Básicas

NOTA.- Este cuadro de reconocimientos está sujeto a posible 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>
Botany (BHS10002o17)	5	Biología	No hay disponible suficiente información para valorar los contenidos de la asignatura
Biochemistry		Bioquímica	No hay disponible suficiente información para valorar los contenidos de la asignatura
Technological Planning in Food Industry		Fundamentos y aplicación del control de calidad	No se cursa en inglés, sino en polaco, por lo que no está entre las asignaturas