

<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</b>	<b>Anna Posadowska-Malarz</b>	<b>e-mail</b>	<b><a href="mailto:Anna.Posadowska-">Anna.Posadowska-</a></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>		

**TABLA DE RECONOCIMIENTO PROGRAMA ERASMUS+**

<i>Disciplina en el extranjero</i>	<i>Créditos</i>	<i>Asignatura Española</i>
Meat Technology	5	Fundamentos de Tecnología de los Alimentos
Poultry and Egg Technology	5	
Dairy Technology	5	
Meat Technology	5	Industrias Alimentarias de Origen Animal
Poultry and Egg Technology	5	
Dairy Technology	5	
Basics of Human Nutrition	5	Fundamentos de Nutrición
Food Analysis I	4	Análisis Bromatológico
Quality Management and Food Safety	3	Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad
Technological Planning in Food Industry	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	Biotechnología 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	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	2	Legislación Alimentaria
Normalization	2	
Theory of Machines and Equipment for Food Industry I	5	Operaciones Básicas
Zoology	6	Biología
Botany	5	

**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.