

NOMBRE UNIVERSIDAD	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA		
CODIGO UNIVERSIDAD	I PARMA01	PAIS	ITALIA
NOMBRE DEL CENTRO DE IMPARTICION CLASES	DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI		
DIRECCIÓN POSTAL	Dipartimento di Scienze degli Alimenti		
NOMBRE DEL COORDINADOR	CHIARA DALL'ASTA	e-mail	chiara.dallasta@gmail.com
Sitio WEB	http://www.foodscience.unipr.it		
Plan de Estudios	SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI		
Estudios	http://www.foodscience.unipr.it/didattica/insegnamenti-attivi-e-materiale-didattico		
TABLA DE RECONOCIMIENTO PROGRAMA ERASMUS+			
	Disciplina en el extranjero	Créditos	Asignatura Española
	Biologia	10	Biología
	Quimica organica (trienale alimenario)	10	Química Orgánica
	Propieta fisiche e sensoriali degli alimenti	6	Fundamentos de Tecnología de los alimentos
	Biochimica (Triennale alimentaria)	6	Bioquímica
	Microbiologia degli Alimenti fermentati (trienale alimentaria)	6	Fermentaciones Industriales
	Microbiologia generale (trienale alimentari)	6	Microbiología
	Structtura e propieta fisiche degli alimenti: Mod I Mod II	6	Bromatología Descriptiva
	Structtura e propieta fisiche degli alimenti: Mod I	6	Análisis Bromatológico
	Processi dell'Industria Alimentare e Gestione della Qualità	6	Fundamentos y Aplicación del control de Calidad
	Microbiologia degli Alimenti (trienale alimentaria)	6	Microbiología de los Alimentos
	Alimentazione e Nutrizione Umana	6	Nutrición Aplicada
	Principi di Dietetica	3	Fundamentos de la Nutrición
	Alimenti Salutistici e Funzionali	4	
	Igiene e Ispezione degli alimenti di origine animale: Mod i Igiene	6	Fundamentos de Higiene Alimentaria
	Metodologie di progettazione dei prodotti alimentari	6	Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios
	Chimica analitica	6	Análisis Químico de los Alimentos
	Gestione della empresa alimentari (Magistrale)	6	Economía y Gestión de la Empresa Alimentaria
	Tossicologia	9	Toxicología Alimentaria
	Organizzazione e Marketing delle Imprese Agroalimentari	6	Legislación Alimentaria
	Mod II Ispezione degli alimenti di origine animale	6	Gestión de la Seguridad Alimentaria
	Fsiologia post-raccolta e tecnologia della conservazione degli ortofruttili	3	Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal
	Matemáticas	6	Matemáticas
	Technologie Alimentari II. Tecnologia Lattiero Casearia	6	Industrias Alimentarias de Origen Animal
	Technologie Alimentari III. Technologie di Oli, Grassi e Prodotti Carnei	6	
	Operazioni Unitarie della Tecnologia Alimentare	6	Operaciones Básicas
	Parassitologia e Malattie Parassitarie degli Animali	3	Parasitología Alimentaria

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.