

NOMBRE UNIVERSIDAD SOCIAL	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO		
CODIGO UNIVERSIDAD	ITORINO01	PAIS	ITALIA
NOMBRE DEL CENTRO DE IMPARTICIÓN CLASES	Università degli Studi di Torino		
DIRECCIÓN POSTAL	Via Verdi, 8 - 10124 Torino, Italia		
NOMBRE DEL COORDINADOR	Ezio Portis y Claudio Lovisolo		
Sitio WEB	https://www.unito.it/		
Plan de Estudios	LT TECNOLOGIE ALIMENTARI - https://www.unito.it/ugov/degree/63245 (Grugliasco) LM TECNOLOGIE ALIMENTARI - https://www.unito.it/ugov/degree/63247 (Cuneo) LM SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE - https://www.unito.it/ugov/degree/63248 (Asti)		

TABLA DE RECONOCIMIENTO PROGRAMA ERASMUS+				
Disciplina en el extranjero	Codigo Asignatura/ Modulo	Cuatrimestre	Créditos Asignatura/ Modulo	Asignatura Española
Fermentation Microbiota and Territorial Characterization -LM SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE	SAF0132	-	5	Fermentaciones Industriales
Laboratory of Food Fermentation Microbiology - LM TECNOLOGIE ALIMENTARI	SAF0182	Primero	6	
Modulo Mycotoxins and Contaminants From Plant Disease Management (Asignatura: FOOD TOXICOLOGY) - LM TECNOLOGIE ALIMENTARI	SAF0211 (codigo modulo: SAF0211A)	Primero	8/5	Toxicología Alimentaria
Traditional and Novel Food of Animal Origin- LM TECNOLOGIE ALIMENTARI	SAF0177	Segundo	10	Industrias Alimentarias de Origen Animal
Modulo Nutrizione Umana (Asignatura: CONSUMER SCIENCE E NUTRIZIONE UMANA)- LT TECNOLOGIE ALIMENTARI	SAF0135 (codigo modulo: SAF0135B)	Anual	10/4	Nutrición Aplicada
Modulo Legislazione Alimentare (Asignatura: VALORIZZAZIONE E LEGISLAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI)-LT TECNOLOGIE ALIMENTARI	AGR0080 (codigo modulo: SAF0134B)	Segundo	10/4	Legislación Alimentaria
Modulo Patologia delle Derrate Alimentari (Asignatura: DIFESA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI)-LT TECNOLOGIE ALIMENTARI	SAF0134 (codigo modulo: SAF0134B)	Segundo	10/4	Parasitología Alimentaria
Ingegneria delle Produzioni Alimentari Industriali-LT TECNOLOGIE ALIMENTARI	AGR0112	Primero	8	Fundamentos de Ingeniería Química
Design and Development of Innovative Food Products- LM TECNOLOGIE ALIMENTARI	SAF0184	Segundo	14	Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios
Food Safety Management Systems- LM TECNOLOGIE ALIMENTARI	SAF0210	Primero	8	Gestión de la Seguridad 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.

INFORMES NEGATIVOS

Asignatura Española	Disciplina en el extranjero	Observaciones
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 Application	NO
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	Macchine e Impianti de'II Industria Alimentare	No existe equivalencia entre los contenidos de ambas asignaturas