

NOMBRE UNIVERSIDAD SOCIA	UNIVERSITÀ DI ROMA		
CODIGO UNIVERSIDAD	I ROMA16	PAIS	ITALIA
NOMBRE DEL CENTRO DE IMPARTICION CLASES	Università degli Studi Roma Tre		
DIRECCIÓN POSTAL	Via Ostiense 159-00154, Roma, Italia		
NOMBRE DEL COORDINADOR	Fabio Leccese	e-mail	fabio.leccese@uniroma3.it
Sitio WEB	https://www.uniroma3.it/corsi/dipartimento-di-scienze/1/2023-2024/scienze-e-culture-enogastronomiche-0580706202600001/		
Plan de Estudios	GRADO EN SCIENZE Y CULTURE ENOGASTRONOMICHE https://www.uniroma3.it/didattica-erogata/dipartimento-di-scienze/1/2023-2024/scienze-e-culture-enogastronomiche-0580706202600001/ GRADO EN BIOLOGIA MOLECOLARE, CELLULARE E DELLA SALUTE- https://www.uniroma3.it/didattica-programmata/3f3a6e07-cd4e-43a0-aae2-51e85ef0dab8-393f3271-d4ae-4990-ab2e-e35fd9b1074a--db7b45197d3a5b22d13cebe9c8ce3082/		

TABLA DE RECONOCIMIENTO PROGRAMA ERASMUS+				
Disciplina en el extranjero	Code	Period	Créditos	Asignatura Española
Produzioni Vegetali Di Qualità-GRADO EN SCIENZE Y CULTURE ENOGASTRONOMICHE	20402444	Primero	8	Tecnología del procesado de Origen Vegetal
Scienza Dell'Alimentazione-GRADO EN SCIENZE Y CULTURE ENOGASTRONOMICHE	20402443	Segundo	8	Fundamentos de Nutrición/Nutrición aplicada
Biotecnologie Della Fermentazioni-GRADO EN SCIENZE Y CULTURE ENOGASTRONOMICHE	20402438	Segundo	8	Fermentaciones Industriales
Biotecnologie Microbiche Nel Settore Agroalimentare-GRADO EN SCIENZE Y CULTURE	20410508	Primero	6	Fundamentos de Higiene Alimentaria
Microbiologia e Igiene Degli Alimenti (Modulo II)-GRADO EN SCIENZE Y CULTURE	20402442	Segundo	6	Fundamentos de Higiene Alimentaria
La Qualità e La Certificazione Dei Prodotti Alimentari-GRADO EN SCIENZE Y CULTURE	20402465	Segundo	6	Fundamentos y Aplicación de Control de Calidad
Marketing Dell'Enogastronomia-GRADO EN SCIENZE Y CULTURE ENOGASTRONOMICHE	20402457	Primero	6	Marketing Alimentario
Idoneità Lingua Inglese-GRADO EN SCIENZE Y CULTURE ENOGASTRONOMICHE	20202021	Primero	6	Inglés aplicado a CYTA
Biochimica -GRADO EN SCIENZE Y CULTURE ENOGASTRONOMICHE	20410221	Segundo	9	Química y Bioquímica de los Alimentos
Molecole Organiche degli Alimenti-GRADO EN SCIENZE Y CULTURE ENOGASTRONOMICHE	20410383	Segundo	6	Química y Bioquímica de los Alimentos
Tossicologia-GRADO EN BIOLOGIA MOLECOLARE, CELLULARE E DELLA SALUTE	20402518	Segundo	6	Toxicología Alimentaria
Biochimica-GRADO EN SCIENZE Y CULTURE ENOGASTRONOMICHE	2041221	Segundo	9	Bioquímica
Biologia I-GRADO EN SCIENZE Y CULTURE ENOGASTRONOMICHE	20410775	Primero	6	Biología
Parasitologia Medica -GRADO EN BIOLOGIA MOLECOLARE, CELLULARE E DELLA SALUTE	20402205	Primero	6	Parasitología Alimentaria
Tecnologie Per Le Produzioni Tipiche-GRADO EN SCIENZE Y CULTURE ENOGASTRONOMICHE	20410510	Primero	12	Industrias Alimentarias de Origen Animal
Tecnologie Per Le Produzioni Tipiche-GRADO EN SCIENZE Y CULTURE ENOGASTRONOMICHE	20410510	Primero	12	Fundamentos de tecnología de los alimentos
La Qualità e La Certificazione Dei Prodotti Alimentari-GRADO EN SCIENZE Y CULTURE	20402465	Segundo	6	Gestión de la Seguridad Alimentaria
Fisiologia Della Nutrizione-GRADO EN BIOLOGIA MOLECOLARE, CELLULARE E DELLA SALUTE	20410211	Primero	6	Nutrición Aplicada

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		
Disciplina en el extranjero	Asignatura Española	Observaciones
Miceobiologia e Igiene degli Alimenti	Microbiologia	Los contenidos de las asignatura 'MICROBIOLOGIA E IGIENE DEGLI ALIMENTI' se ajustan más a los contenidos de 'Microbiología de los alimentos' de nuestra Facultad
Analisi Sensoriale Degli Alimenti	Analisi Bromatologico	Los contenidos de las asignatura 'ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI' se ajustan más a los contenidos de la asignatura optativa de 4º CyTA 'Análisis sensorial' de nuestra Facultad