

TABELLA DI EQUIVALENZA DEI CORSI DELL'UNIVERSITA' DE LA RIOJA CON I CORSI DI STVE

Questa tabella è puramente indicativa, il Learning Agreement definitivo (che contiene la lista degli esami che si intende sostenere all'estero) va comunque deciso insieme al referente di flusso (in questo caso il Prof. Vincenzi)

SPANISH COURSE	SEMESTER	CREDITS	ITALIAN EQUIVALENT	CREDITS
ENOLOGIA I https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,434	1	6	ENOLOGIA II (con integrazione al ritorno)	8
COMPOSICION Y EVOLUCION DEL VINO https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,436	1	6	ENOLOGIA I	6
MICROBIOLOGIA https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,501	1	6	MICROBIOLOGIA GENERALE	6
ENOLOGIA II https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,435	2	6	ENOLOGIA II (con integrazione al ritorno)	8
ANALISIS QUIMICO https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,437	2	9	CONTROLLO QUALITA' DEL VINO	6 (i tre crediti in eccesso possono essere caricati sui 12 crediti liberi o usati per compensare un altro esame in un "pacchetto")
BIOQUIMICA ENOLOGICA https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,438	2	6	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA	6
MICROBIOLOGIA ENOLOGICA https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,543	1	6	MICROBIOLOGIA ENOLOGICA	6
VITICOLTURA GENERAL https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,562	1	6	VITICOLTURA + tecnologie viticole	10+6
FISIOLOGIA DE LA VID https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,433	2	6	VITICOLTURA + tecnologie viticole	10+6

TECNICAS VITICOLAS https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,527	2	6	A scelta	6
INGENIERIA DE PROCESOS ENOLOGICOS https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,558	2	6	IMPIANTISTICA ENOLOGICA	8
PROTECCION DEL VINEDO https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,561	2	4.5	ENTOMOLOGIA E PATOLOGIA VEGETALE	6+6
PROTECCION DE CULTIVOS https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,560	1	6	ENTOMOLOGIA E PATOLOGIA VEGETALE	6+6
CULTURA VITIVINICOLA https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,549	2	4.5	A scelta	6
GESTION DE RESIDUOS https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,567	2	4.5	GESTIONE DEI REFLUI	6
ANALISIS INSTRUMENTAL I https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,540	1	6	CONTROLLO E QUALITA' DEL VINO (con integrazione su GC, LC, MS, trattamento dati analitici)	6
BIOTECNOLOGIA VITIVINICOLA https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,548	1	6	A scelta	
DESTILADOS Y OTROS DERIVADOS DEL VINO https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,550	1	4.5	A scelta	
MARKETING INTERNACIONAL DEL VINO https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,551	1	4.5	A scelta	
MATERIALES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ENOLOGICA https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,552	1	4.5	A scelta	
ANALISIS INSTRUMENTAL II https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-	2	6	CONTROLLO E QUALITA' DEL VINO (con integrazione su	6

16,703G,541			spettroscopia UV-VIS e fluorescenza, AA, fondamenti tecniche elettrochimiche)	
PRODUCCION INTEGRADA Y ECOLOGICA DE LA VID https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,554	2	4.5	A scelta	
VITICOLTURA DE PRECISION https://aps.unirioja.es/GuiasDocentes/servlet/agetguiahtml?2015-16,703G,557	2	4.5	A scelta	

Nota1: Viticoltura General e Fisiologia de la vid potrebbero essere riconosciuti solo come pacchetto corrispondente a Viticoltura e Tecnologie Viticole, ma non è possibile farli tutti e due perché sono in due semestri diversi.

Nota 2: Idem per Proteccion del Vinedo e Proteccion de Cultivos.

Nota 3: per gli esami che in Italia hanno un numero di crediti superiore a quello del corso spagnolo (Ingegneria de procesos enologicos, Cultura Vitivinicole, Gestion de residuos), si può creare un “pacchetto” con un altro corso spagnolo che ha invece il problema opposto, in modo che il totale di crediti degli esami spagnoli sia uguale (o almeno simile) a quello degli esami italiani.

Nota 4: per gli esami che richiedono una integrazione, al ritorno in Italia si prevede un piccolo esame che verte sugli argomenti non trattati nell’esame spagnolo, e verranno riconosciuti i crediti corrispondenti al corso italiano.